# Eminente, il nuovo rum distillato da César Martí

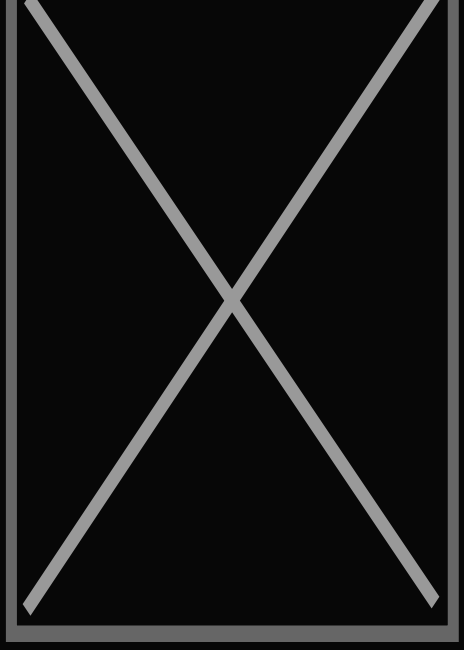
eminente-reserva-deec0424

## Nato nella "Isla del Cocodrilo", Eminente è il rum distillato da César Martí, il più giovane Maestro Ronero di Cuba: ricco e corposo, si ispira alla complessità delle eaux-de-vie cubane del XIX secolo

Eminente è un **rum fresco e robusto** al tempo stesso, morbido e complesso, **ideale sia da miscelare che da sorseggiare in purezza**. Intrinsecamente legato alla natura incontaminata dell'isola, il suo stile di distillazione è considerato uno dei segreti meglio custoditi di una Cuba inaspettata e segreta, quella Cuba lontana dall'immaginario collettivo dell'isola che non è solo auto d'epoca e case coloniali, ma va oltre e si racconta attraverso questo rum senza precedenti.

Attraverso studio, dedizione e attenzione all'artigianalità, César Martí definisce con Eminente **un nuovo stile ispirandosi a quello di produzione del rum cubano del XIX secolo**, di cui richiama la ricchezza e l'intensità, ma apportando al tempo stesso anche rinnovata complessità grazie all'arte dell'invecchiamento e dell'assemblaggio delle aguardientes. Definite come "l'anima di Cuba", le aguardientes sono acquaviti ottenute dalla distillazione della canna da zucchero e poi lasciate invecchiare in botti di rovere ex-Whisky prima di essere miscelate con light rum. Nasce così il vero rum cubano.

Eminente Reserva è **realizzato con il 70% di aguardientes**: la porzione più alta tra tutti i Rum cubani esistenti oggi. Non solo, Eminente è uno dei pochi rum cubani a conseguire la "Denominación de Origen Protegida". Stabilito da un Consiglio di regolamentazione, il disciplinare D.O.P. Ron de Cuba stabilisce regole rigorose che garantiscono l'autenticità e gli standard elevati del Rum cubano. Eminente Reserva è un "7 años", **lasciato infatti invecchiare 7 anni in botti di quercia ex-Bourbon** .



**Eminente Reserva, un rum cubano ricco e corposo**

Che sia degustato liscio, versato su un grande cubo di ghiaccio o in miscelazione, Eminente Reserva possiede l'estetica di un classico light rum cubano e la complessità e profondità di uno invecchiato. Dal **colore ambrato con sfumature mogano**, Eminente Reserva è al tempo stesso intenso e delicato al naso. L'aroma iniziale di caffè appena tostato lascia spazio a note più morbide di dulce de leche, mandorla tostata e cacao sul finale. **Corposo e incredibilmente profondo**, al palato rivela ricche note affumicate e di vaniglia, caffè e canna da zucchero grezzo, seguite da quelle più speziate di zenzero e pepe di Sichuan, con un **leggero sapore di prugna secca** in sottofondo.

Il **finale è lungo, fresco e cremoso**, con note di cioccolato e un pizzico di fumo. Anche nel bicchiere ormai vuoto persiste l'aroma di Eminente Reserva: note affumicate, di melassa, mandorla e pera.

Eminente si è **ufficialmente presentato in Italia** lo scorso 14 giugno negli spazi di Fonderia Napoleonica a Milano. E se questo rum è perfetto per una degustazione liscia, la sua versatilità in miscelazione gli ha permesso anche di essere l'ingrediente ideale di un drink come La Colada Diferente, rivisitazione della classica Piña Colada, con succo di lime, mix di purea e latte di cocco e infuso all'ananas, oppure di uno dei cocktail tra i più rappresentativi dell'isola, la Canchánchara, considerata la "Santa Trinità" cubana perché composta da soli tre - ma fondamentali - ingredienti: rum, miele e succo di lime.