John Georges (Angostura): vi svelo i segreti di Tribute Distiller’s Cut

20240711155543angostura-61fb349b

Angostura e John Georges, ovvero un rapporto indissolubile che prosegue ininterrottamente da oltre quarant’anni. A lui, infatti, il management della distilleria con sede a Trinidad de Tobago, ha conferito nel 1982 il ruolo di master distiller. Un lungo percorso congiunto che oggi si fortifica con il lancio sul mercato di **Tribute Distiller’s Cut**.

Un nuovo rum che lo stesso Georges, affiancato dal suo fedele team di alchimisti, ha ideato seguendo quelle che sono le proprie preferenze in termini di gusto e procedendo lungo una tavola periodica che abbraccia **tradizione, invecchiamento e innovazione**. Lavoro certosino, improntato su una selezione di botti migliori, mischiando tra loro liquidi anche diversi per ottenere un risultato finale univoco e capace di assecondare le esigenze di esperti e veri estimatori del distillato di canna da zucchero.

Per saperne di più, *Mixerplanet* ha contattato l’esperto distillatore per farsi spiegare meglio questo nuovo lancio e approfittarne per raccogliere informazioni sull’attuale andamento internazionale del **mercato rum**.

Per prima cosa, ci si è soffermati sull’analisi sensoriale del prodotto. *«È un blend ottenuto dalle più prestigiose riserve di rum invecchiati (alcuni anche 25 anni) custoditi nella cantina di Angostura* – premette Georges –. *Dal punto di vista olfattivo, questo rum sprigiona **note dolciastre** che ricordano **zucchero bruciato, caramello, creme brûlée e leggere punte di segatura**, così come si possono cogliere **sentori di frutta tropicale, noce moscata, ananas e cocco**. In bocca si scopre invece la **cannella e alcune spezie da forno**, senza però mai smarrire quella sensazione iniziale provata al naso. Sul finale prevale l’effetto maturazione e il gusto diventa più complesso, con note erbacee che sposano quelle del cacao».*

Un profilo dettagliato e articolato che pone **il classico interrogativo, ovvero se sia suggerito usare il prodotto anche nella mixology**. Tema sempre di attualità, anche per lo stesso master distiller che risponde con termini inequivocabili: *«Siamo in una fase storica nella quale giustamente ogni consumatore è libero di scegliere come degustare un distillato* – precisa Georges –. *Quindi tutto è possibile. Detto questo, però, ritengo che, per apprezzare l'essenza di Tribute Distiller's Cut, suggerisco un suo consumo neat, magari aggiungendo nel bicchiere un paio di cubetti di ghiaccio. Parliamo di una **referenza per collezionisti ed esperti di rum**, che prediligono un approccio ragionato e rilassato, necessario ad assaporare al meglio ogni singolo e complesso elemento gustativo»*.

Parole che non escludono in generale l'alleanza con la mixology, anzi. *«La qualità e l'enorme forza organolettica del rum sono dei pass-partout per cocktail, sia dando peso a ricette classiche, sia **esplorandone di nuove con signature o twist on classic*** – assicura in merito Georges –. *Ritengo essenziale il ruolo dei bartender che, stazionando dietro al bancone, hanno il compito di raccontare lo agli avventori la storia di questo fantastico distillato, evidenziandone i punti di forza e l'enorme versatilità che li caratterizza anche se usati come ingredienti da cocktail. **Il rum non deve temere nessuno, tantomeno il gin**. Questi dei spirits possono crescere separati, ognuno per conto suo, senza per forza pestarsi i piedi a vicenda».*

Tornando a Tribute Distiller's Cut, la referenza è frutto di un lavoro di squadra, un omaggio personale, un attento studio su cosa amalgamare bilanciando l'anagrafe delle varie referenze. L'obiettivo è presentarsi sul mercato con **un prodotto di fascia premium**, come richiede oggi il mercato. Mercato che, come osserva Georges, ha subìto in questi ultimi quarant'anni una serie di cambiamenti ed evoluzioni, dettati da una **domanda di consumo sempre più variegata** e che viaggia su due binari, distinti e altrettanto strategici: *«Attualmente* – analizza l'esperto alchimista – *si assiste a una maggiore richiesta di rum premium, nei quali l'aspetto dell'heritage e della qualità sono un imprescindibile valore aggiunto. **Questo fenomeno favorisce la vendita di prodotti invecchiati e con una complessità organolettica**, accontentando dunque un **target di consumatori esigente** e che si aspetta continuamente di essere stupito con nuove esperienze di gusto. Allo stesso tempo, però, siamo di fronte a una **proliferazione di rum aromatizzati** che ha democratizzato la categoria, rendendola più attraente e accessibile a una fascia di pubblico più ampio ed eterogenea»*.
Su questi due fronti Angostura ha, quindi, focalizzato la sua attenzione e oggi l'azienda risulta economicamente florida, come traspare sfogliando il suo bilancio consolidato che indica, nel 2023, ricavi per **1 miliardo di dollari**, rafforzato da una crescita dei profitti del 4,64% rispetto all'anno precedente, per un valore di circa 152 milioni di dollari.