

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 subito 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.