

## Black Tears, Rinaldi 1957 distribuisce il rum speziato con tutti i sapori di Cuba



Si tratta del primo rum speziato cubano sul mercato globale e viene importato in Italia da [Rinaldi 1957](#). Nato da un Silver Dry Rum di una delle migliori distillerie di Cuba, **Black Tears** rappresenta un ritorno alle origini, alla tradizione secolare di infondere il rum con spezie locali, trasformandolo in un'esperienza sensoriale intensa e autentica.

Non a caso, questo rum è nato nel 2012 con la missione di produrre il miglior rum tanto che nel 2019 è stata creata una joint venture con il governo cubano, un passo che ha aperto nuove opportunità, consentendo l'accesso a 7.000 botti di rum invecchiato di eccellente qualità e la creazione di una propria produzione nella provincia di Ciego de Ávila, nel cuore dell'isola. Oggi Black Tears è il **terzo marchio di rum premium più grande a Cuba** ed è esportato in **oltre 40 mercati internazionali**. Black Tears nasce da una **miscela di melassa fermentata e distillata in alambicchi centenari a colonna** per ottenere l'Aguardiente, che viene poi invecchiato in botti per un minimo di 2 anni. Diluito al 40%-60% di alc. Diventa "Ron Base", che viene invecchiato dai 2 ai 5 anni per diventare Rum Silver Dry, la base per il Black Tears Dry Spiced.

Black Tears fonde in una bottiglia **tutti i sapori di Cuba**: il cioccolato e il caffè donano profondità e calore al suo profilo aromatico; il caffè rafforza le note agrodolci in ogni barile e il cacao ne bilancia il gusto dolce-speziato mentre l'Aji Dulce, una spezia tradizionale, aggiunge un tocco leggermente piccante che si fa sentire solo dopo un istante.

## **BALCK TEARS ESPRESSO MARTINI**

Ottimo da bere in purezza, accompagnato da qualche cubetto di ghiaccio, per far sprigionare tutti i suoi aromi, Black Tears è anche la base perfetta per un drink after-dinner. Per gli amanti della mixology, il **Black Tears Espresso Martini** è un cocktail che racconta il lato avvolgente di Cuba in cui l'intensità del caffè si unisce alle note speziate del rum, creando un perfetto equilibrio tra dolcezza, amarezza e un leggero tocco piccante.

### Ingredienti

- 50 ml Black Tears Spiced Rum
- 30 ml espresso appena fatto
- 15 ml liquore al caffè
- 10 ml sciroppo di zucchero
- Ghiaccio
- Cacao in polvere

### Preparazione

Prepara un espresso e lascialo raffreddare leggermente. Riempi uno shaker con ghiaccio e aggiungi Black Tears, il liquore al caffè, l'espresso e lo sciroppo di zucchero. Shakera energicamente per circa 15 secondi, finché il mix non diventa ben freddo e si forma una leggera schiuma. Filtra il contenuto in una coppa Martini precedentemente raffreddata.