A Velier la distribuzione dei rum Angostura in Italia

f0241ea6-8f6d-4e9b-bbd3-bee455fb83c8

Velier ha annunciato una nuova partnership con The House of Angostura in virtù della quale l’azienda genovese diventerà distributore esclusivo di una delle realtà più rappresentative nella storia del rum di Trinidad e Tobago. L’accordo segna l’ingresso nel portfolio Velier di un marchio storico, conosciuto a livello internazionale non solo per gli aromatic bitters, ma anche per una gamma di rum che ha contribuito a definire lo stile moderno di Trinidad: elegante, pulito, equilibrato, con una naturale versatilità tra miscelazione e degustazione.

Angostura: le origini e l’attenzione al blending

La storia di Angostura inizia nel 1824, quando il dottor Johann Gottlieb Benjamin Siegert crea i celebri aromatic bitters nella città venezuelana di Angostura, oggi Ciudad Bolívar. Nella seconda metà del XIX secolo la famiglia Siegert si trasferisce a Trinidad, dove l’azienda sviluppa progressivamente una propria identità nel mondo del rum, consolidando la propria produzione nel secondo dopoguerra.

Nel corso del Novecento, anche grazie all’acquisizione dello storico marchio di blending Fernandes Distillers, Angostura consolida un patrimonio unico nella selezione, nell’invecchiamento e nella composizione dei distillati. Il risultato è uno stile riconoscibile: rum da melassa prodotti a Trinidad, asciutti, precisi, armonici, capaci di esprimere il carattere dell’isola senza rinunciare a una grande accessibilità di beva.

I rum Angostura nascono da melassa selezionata e da fermentazioni controllate, generalmente comprese tra 24 e 36 ore, condotte con lieviti proprietari sviluppati internamente dalla distilleria. La distillazione avviene in column still, attraverso diverse colonne che permettono di ottenere distillati con profili differenti, dai più leggeri ai più strutturati. L’invecchiamento si svolge in clima tropicale, in botti di rovere americano ex-bourbon: un passaggio fondamentale nella costruzione della rotondità, della

profondità aromatica e dell’equilibrio della gamma.

Il cuore dello stile Angostura resta il blending: un lavoro di selezione e assemblaggio che unisce precisione tecnica, pulizia aromatica e continuità stilistica. Una visione che rende questi rum strumenti estremamente versatili, adatti alla miscelazione classica, ai grandi cocktail caraibici e alla degustazione liscia.

La gamma di rum Angostura

La gamma distribuita da Velier comprende alcune delle espressioni più rappresentative della distilleria. Angostura 3 YO Superior White è un rum bianco invecchiato fino a tre anni e successivamente filtrato a carbone, pensato per una miscelazione snella e lineare. Angostura 5 YO Superior Gold offre maggiore morbidezza e struttura, mantenendo un profilo equilibrato e versatile. Angostura 7 YO Old House introduce una maggiore profondità aromatica, ideale tanto per la degustazione quanto per cocktail più evoluti.

Accanto a queste referenze, la selezione include le etichette più iconiche della distilleria: Angostura 1919, blend di rum invecchiati tra i 5 e i 14 anni; Angostura 1824, selezione di rum con almeno 12 anni di invecchiamento, scelta tra le migliori riserve della distilleria; e Angostura 1787, blend di rum con almeno 15 anni di affinamento tropicale, l’espressione più intensa, ricca e strutturata dello stile Angostura.

Con l’arrivo di Angostura, Velier amplia ulteriormente la propria proposta nel mondo del rum, affiancando a progetti di ricerca, selezioni indipendenti e imbottigliamenti d’origine una delle distillerie più importanti dei Caraibi anglofoni. Un nuovo capitolo che porta in Italia il carattere di Trinidad attraverso una gamma solida, riconoscibile e profondamente legata alla tradizione produttiva dell’isola.