Hampden Fresh, per il rum bianco inizia una nuova era in miscelazione

517118c6-5a59-48e2-bdc3-08f9f5d8b712

Un rum costruito intorno all’identità aromatica della mitica distilleria giamaicana e pensato per allargare i confini della miscelazione contemporanea. Stiamo parlando dell’ultima creazione di Hampden Estate, distirbuita in Italia da Velier, che porta per la prima volta nel mondo del bar il proprio fresh spirit. Presso la tenuta in Giamaica, infatti, *fresh* è la parola utilizzata da sempre per indicare il distillato appena uscito dall’alambicco, prima che il tempo e l’invecchiamento in botte intervengano a modificarne il profilo. È da questo elemento profondamente legato alla quotidianità produttiva della distilleria che nasce **Fresh**: una nuova espressione nata per trasferire nel mondo della miscelazione il carattere dirompente del rum Hampden.

Trelawny prima del rum

Tutto parte da una domanda semplice: cosa succede quando l’identità aromatica di Hampden viene progettata fin dall'origine per diventare uno strumento nelle mani del bartender? La risposta passa inevitabilmente dal territorio di origine, **Trelawny**. Hampden Estate produce rum in Giamaica dal 1753, in un territorio il cui ruolo va ben oltre quello di semplice luogo geografico: il terreno carsico di natura calcarea, le sorgenti di acqua minerale presenti nella proprietà, il clima caldo e particolarmente umido della valle e la scarsa ventilazione concorrono a creare un ambiente microbiologico e produttivo unico.

Presso Hampden, la **fermentazione** della melassa di canna da zucchero non è considerata soltanto una fase preparatoria alla distillazione, ma uno dei momenti fondamentali nella costruzione del profilo aromatico. Le fermentazioni sono lente e si sviluppano con il contributo dei lieviti selvaggi presenti naturalmente nell'ambiente. È durante questo processo che prende forma una parte fondamentale della complessità che rende semplicemente unici i rum della distilleria.

L'universo Hampden è infatti storicamente caratterizzato da **un'elevata concentrazione di composti aromatici**, esteri che a livello organolettico ricordano frutta matura e fermentata, note vegetali e speziate molto intense, una serie di sensazioni difficili da ricondurre alle categorie più convenzionali del rum. Fresh nasce all'interno di questo stesso ecosistema produttivo.

Il linguaggio dei marks Hampden

Uno degli aspetti centrali della produzione di Hampden Estate è rappresentato dai **marks**. Storicamente, le distillerie giamaicane classificano i propri distillati attraverso differenti marks, ciascuno associato a specifiche caratteristiche produttive e aromatiche. Sostanzialmente sono ricette, ognuna diversa dall’altra. Non esiste quindi un unico profilo Hampden. La distilleria dispone di una vera e propria tavolozza di distillati, caratterizzati da composizioni aromatiche eterogenee, ottenuti intervenendo sulle variabili di fermentazione e distillazione.

Fresh nasce dall'**assemblaggio di quattro diversi Hampden marks**. Il risultato vuole preservare la firma della distilleria, rendendola accessibile anche grazie a una gradazione alcolica contenuta, a 42%, senza rinunciare tuttavia alla sua personalità straripante. In questo senso Fresh rappresenta quasi una nuova modalità di utilizzo del patrimonio tecnico di Hampden Estate: la conoscenza sviluppata in secoli di fermentazione e distillazione viene applicata alla costruzione di un rum destinato esplicitamente alla contemporaneità del bar.

L’obiettivo è conservare un patrimonio aromatico sufficientemente importante da poter incidere sulla struttura di un cocktail, rendendolo allo stesso tempo utilizzabile in una gamma più ampia di costruzioni. Questo non implica tuttavia il concetto di neutralità perché uno dei principi alla base del progetto è proprio il rifiuto dell'idea di white rum come semplice componente alcolica destinata a scomparire nella ricetta. **Fresh deve essere percepibile.**

L'utilizzo in mixology

La prima area di utilizzo di Fresh è probabilmente anche la più immediata: **i cocktail classici.** Inserire Fresh all'interno di una ricetta costruita normalmente intorno a un rum bianco significa introdurre una componente aromatica capace di modificarne gli equilibri, il rum smette di essere uno sfondo e diventa uno degli elementi narrativi principali del drink: **Fresh leads the drink**.

Per decenni, inoltre, una parte importante della miscelazione a base rum è stata legata a un preciso immaginario: frutta tropicale, agrumi, spezie, **preparazioni Tiki**. Un patrimonio enorme e ancora oggi fondamentale, ma non necessariamente l'unico linguaggio possibile. Hampden Fresh nasce anche con l'obiettivo di allontanarsi da questi automatismi. La sua intensità aromatica consente al bartender di ragionare per associazioni differenti, costruendo il drink a partire dalle caratteristiche del distillato invece che da un repertorio codificato di ingredienti “da rum”. È qui che entra il concetto di **mixology d’autore**. Vegetali, ingredienti gastronomici, componenti saline, fermentazioni, infusioni e aromi normalmente appartenenti ad altri universi possono ora diventare interlocutori naturali.