

# INCONTRO CON LUCA GARGANO

Settimana scorsa ho avuto la fortuna di essere ospitato dal mitico Luca Gargano e da Marcelo Barberis di Velier per fare due chiacchiere su RumClub e sulle sue attività.

Devo dire che da un lato ero emozionato dall'incontrarlo, finalmente parlando di un prodotto mio e non suo ..ma dall'altro ero convinto che, da amanti del Rum, ci saremmo trovati subito bene e mi sarei sentito a casa.

E infatti, dalla stretta di mano in poi ho capito subito che..non avrei parlato facilmente! Luca Gargano è un concentrato di carisma, passione, infinita e poliedrica cultura del Rum, consapevolezza di ciò che ha creato e che vuole creare, tutto condito da una abilità oratoria affascinante.

Insomma sarò di parte ma sarei rimasto tre giorni ad ascoltarlo, lui poi non si sarebbe fermato di certo!

Dicevo, dalla stretta di mano, dopo un minuto era già sulla storia degli schiavi in Guadalupa ..e la cosa mi divertiva parecchio. Quattro ore (spaghetata compresa) su tutto: settore, mercato, opinioni, critiche, il vero progetto di RumClub, consigli, Rum, Rhum, Ron, veramente tutto.

Bottiglie ovunque, selezioni qua. Sample lì e primizie là.

Una biblioteca di libri antichi sul Rum sorprendente, testimoni di una cultura che orma non è più disponibile, un livello di approfondimento credo unico, facilmente unico al mondo.

Tornando a noi, le cose interessanti ai rummisti e pratiche:

1° - che torno a casa con un sample di un Caroni 1974 in anteprima alla faccia vostra! Potentissimo, Caroni 101%, incredibile. E che di Caroni ne avremo ancora per qualche anno, dato che parecchie botti anni 90 per continuare ad invecchiare in tropical weather sono finite nelle cantine Demerara distillerie e le vedremo negli anni a venire.

2° - PMG: dalla collaborazione fra Gargano, il celeberrimo mastro distillatore Gianni Capovilla, e la distilleria Bielle di Marie Galante nasce Rhum Rhum, il primo progetto/pallino/gioiello di Gargano come produttore. Secondo i canoni Triple A del vino, e quindi assenza chimica e attenzione alla qualità artigiana, uscirà in autunno il primo Rhum Blanc a 56° straricco di aromi data la fermentazione lunghissima (più di 7 gg), lieviti autoctoni, colonna singola. Un Agricole che di più si muore, con cui spero si comincerà a sdoganare il Rum bianco (almeno agricolo) come distillato di pregio da degustazione. Già mi immagino anche il primo Ti' Punch.

Da 2009 la prima uscita invece di PMG invecchiato (rhum rhum nome del bianco) che a detta di Gargano, dopo 18 mesi di legno primo passaggio Borgogna vini Triple A è già una delizia paragonabili a rum molto più vecchi, causa complessità aromatico/alcolica della fermentazione che sa ossidarsi ed evolversi in maniera molto più strutturata e più velocemente in legno.

Grande curiosità. Con la volontà di fare Rum seguendo i criteri della tipicità della zona, canne da zucchero della zona, lavorazioni a mano, tori che tirano l'aratro, impianto artigianale, niente contaminazioni.

Un processo a ritroso per un 19enne che visita i Caraibi, il Rum lo beve, poi decide di commercialarlo, poi di importarlo, poi distribuirlo, poi vedere di selezionarlo, e infine di produrlo in prima persona.

Senza dubbio affascinante, in attesa di vedere quando Gargano deciderà con machete alla mano di fare il raccolto in prima persona...

3° - A breve, forse fine anno, l'uscita del libro, finalmente, frutto tormentato di anni di studi, sintesi possibile di storia, geografia, marchi, recensioni ed opinioni, e con il taglio italiano di cui abbiamo bisogno.

4° - Mi ha dato la disponibilità a future interviste (stavolta ho preferito ascoltarlo a ruota libera, impedibile, "non ha prezzo") sia generiche si specifiche, per cui rimando a dopo l'estate una ulteriore visita da lui.

Anzi, per far sì che l'intervista sia da parte di RumClub, uso il forum, per chiedervi: quali sono le domande che fareste a Gargano, enorme conoscitore e selezionatore di molte delle più interessanti bottiglie di Rum che abbiamo in Italia?

Grazie mille a Marcelo Barberis e a Luca Gargano, uno degli ultimi veri appassionati.

Daniele

Articolo tratto dal sito <http://www.rumclub.org//> del 28/07/2008

