

DEGUSTAZIONE DEL SECOLO: DALL'HAREWOOD 1780 ALL'HAMPDEN 2018

Il rum più antico del mondo? Freschissimo dopo 238 anni E l'abbiamo provato per voi

Marco Zucchetti
nostro inviato a Londra

Non c'è un motivo particolare per cui si trattiene il fiato quando la ceralacca si sbriciola e una mano ferma stappa la bottiglia. Nessuno rischia di farsi male, fuori i grattacieli di Londra sembrano piuttosto indifferenti alla sera, alla Brexit e al sughero in pericolo. Eppure nessuno riesce a muovere un muscolo. Poi, quando il tappo esce indenne e senza nemmeno un «poff» ti riporta come per magia a prima della Rivoluzione francese, le bocche si allargano in un sorriso. E si preparano ad assaggiare l'Harewood 1780, il rum più vecchio del mondo.

Inizia così la «degustazione del secolo», o per meglio dire «dei secoli». Al settimo piano del Four Seasons, in piena City, una trentina di fortunati fra blogger, giornalisti e collezionisti da Seattle a Kuwait City sta per circumnavigare duecento anni di storia bagnandosi solo le labbra. L'occasione è la presentazione del primo imbottigliamento ufficiale di Hampden Estate, distilleria giamaicana considerata fra le migliori di sempre. Aperta nel 1753, non ha mai venduto un'oncia di rum invecchiato con la sua etichetta: è diventata un mito semplicemente fornendo sontuosi barili agli europei. Per questo le sue prime due bottiglie, distribuite dall'italiana Velier e dalla francese Maison du Whisky, rappresentano la fine del colonialismo, i Caraibi che riprendono in mano il loro destino, la chiusura di un cerchio inizia-

to con Cristoforo Colombo che porta la canna da zucchero nelle Indie Occidentali e proseguito con lo schiavismo e i pirati. Quale miglior modo di celebrarlo di un viaggio nel tempo?

L'idea è venuta a Luca Gargano, che di Velier è il proprietario, il padre e l'anima, e che del rum è un sacerdote scanzonato e appassionato, nonché un collezionista da 40mila bottiglie o giù di lì: aprirne una per ogni secolo, dal XVIII in poi. Harewood 1780 dalle Barbados, Saint Ja-

mes 1885 e Bally 1924 dalla Martinica, Skeldon 1978 dalla Guyana e Hampden 2018: un manuale non scritto di storia del distillato di canna. E dato che non capita tutti i giorni di sorvegliare la Storia, vale la pena provare a raccontare di cosa sa. Ecco, la cosa incredibile è che non profuma di biblioteche ammuffite o di carta stantia. Il rum più vecchio mai certificato ha 238 anni ed è rimasto sepolto da polvere e ragnatele nella cantina di una tenuta nei pressi di Leeds fino



ORGANIZZATO DA VELIER E LMW

A destra (e sotto) la bottiglia di Harewood 1780, Barbados, 69°: il rum più antico al mondo, certificato da Christie's. Valore: 55mila euro. Sopra un momentodella degustazione a Londra



a quando Mark Lascelles, ottavo conte di Harewood, non ne ha trovate 28 bottiglie durante un inventario nel 2011. Messe all'asta per raccogliere fondi per una Charity caraibica, sono state vendute a più di 8mila sterline l'una (anche se oggi ne valgono almeno 50mila) e quattro hanno arricchito la collezione Gargano. Quella di giovedì è stata la seconda mai aperta dopo quella stappata in Polonia e finita anche in microcapsule in orologi di lusso. Legittimo, ognuno mette il suo rum dove crede, ma a occhio il bicchiere è una destinazione più appropriata.

Poiché beviamo e mangiamo con la testa, da un rum del Settecento ci si aspetterebbe qualcosa di oscuro e venerando come una cripta. Invece arriva un liquido paglierino che scintilla come l'estate. Ma le sorprese non sono finite. Spesso le bottiglie antiche sono affascinanti, però il contenuto è evaporato o imbevibile. Invece al naso è clamorosamente pimpante, fresco come un adolescente. Succo d'ananás, banana, fieno, albicocca, miele millefiori: l'euberanza dimenticata della canna da zucchero torna dal passato come il DNA dei dinosauri di Jurassic Park. È un fossile olfattivo, ma è vivo, cambia e respira. E in bocca è ugualmente giovane, vigoroso come i quasi 70 gradi esigono, ma capace di accarezzarti il palato con tocchi vellutati di noce moscata e una sapidità non comune. Il rum più vecchio del mondo è più a suo agio di chi lo degusta timoroso come se si fosse appena svegliato riposato e di buon umore.

Il resto del viaggio è in discesa, ma il panorama è vario. Il Saint James è il più vetusto, si dice abbia passato 67 anni in botte e sia il colore - un bruno scuro - sia i sentori austeri di caffè e cacao amaro consentono di dargli almeno del lei, se non addirittura del voi. Il Bally - primo millesimato della casa - è il più enigmatico, con curiose note leggere di violetta e fragola che coprono un corpo secco. Lo Skeldon, uno dei primi imbottimenti di Gargano, è spirito per bevitori più che abili, impetuoso nell'alcol come nel retrogusto di liquirizia pura e barbecue. Infine l'Hampden, rum contemporaneo ma prodotto in maniera arcaica, che in entrambe le versioni (46 e 60 gradi) raccoglie il testimone e invade narici e gole con zaffate inconfondibili di smalto e pop corn che lo fanno amare da chi ama le cose di carattere, come il whisky torbato. La serata è finita e Luca Gargano non smette di raccontare di palme, alambicchi e cardellini giamaicani. E mentre si incrociano chiacchiere e recensioni che lasciano il rum che trovano, tutti fanno strane smorfie con la bocca, sperando di incastonare una sensazione di onnipotenza che non tornerà: quella di aver assaggiato il passato con vista sul futuro.

IL VIAGGIO
Dal '700
fino a oggi
Ogni secolo
una bottiglia



SAINT JAMES 1885
Martinica, 47°. Prodotto da succo di canna cotta, probabilmente invecchiato 67 anni prima dell'imbottigliamento. Valore: 12.500 euro



BALLY 1924, Martinica, 45°. Il primo millesimato imbottigliato dalla distilleria. Fra le più contraffatte. Valore: 3000 euro



SKELDON 1978, Guyana, 60,4°. Uno dei primi imbottimenti di Gargano per Velier, proveniente da una distilleria chiusa. Valore: 2.500 euro



HAMPDEN ESTATE 2018, Jamaica, 46°. Primo imbottigliamento ufficiale di rum invecchiato da parte della distilleria. Valore: 60 euro



L'INTERVISTA
«Materie prime e artigianalità Così Hampden oggi è l'erede di quei miti»

Luca Gargano «anima» di Velier presenta le prime storiche bottiglie



Il sogno
Un museo del rum a Genova, la mia città

■ Per avere un'idea di quanto Luca Gargano sia autorevole nel mondo del rum, basterebbero tre dettagli: le quotazioni stratosferiche dei suoi imbottimenti Velier, l'aver creato il mito del Caroni e l'aver ideato una nuova classificazione di rum che porta il suo nome. Eppure lui, in t-shirt e sneakers, non accenna a smettere di correre.

Quattro rum di quattro secoli: quando ti pentirai di questa generosità?

«Ma no, il rum è convivialità, come il vino. Sono così contento di distribuire Hampden insieme al mio amico Thierry Benith di Maison su Whisky che non avrei trovato occasione migliore per aprire quelle bottiglie».

Coraggioso mettere un rum di sette anni fra quei mostri sacri...

«Vero. Eppure ha retto alla grande il confronto. È come se fosse l'ultima tappa, dal rum venduto subito all'imbottigliamento in prima persona: la prosecuzione ideale di una cultura fatta di artigianalità, materie pri-

me naturali, purezza».

Quanto contano le materie prime per te?

«Beh, diciamo che se distilli un angolo avrai un arcangelo. Se distilli cacca...».

Ok, contano molto...

«La canna da zucchero naturale, i lieviti selvaggi, l'acqua di sorgente: sono le materie prime che rendono grande un rum, ancor più del pedigree o dell'età anagrafica di una bottiglia. Per questo Hampden è un classico moderno».

Con Velier tu sei diventato un'eminenza varopinta (grigia proprio no) del rum. Com'è nata questa passione?

«Sono andato per la prima volta nei Caraibi a 18 anni. Mi sono innamorato della gente, di un mondo. Il rum è il succo di quel mondo».

Succo anarchico e a volte cialtrone, dicono i cultori del whisky.

«Il rum non viene da un solo luogo come lo Scotch. È prodotto in Paesi diversi, spesso allergici ai disciplinari. Per questo ho proposto una

nuova classificazione per chi produce rum senza artifici, con alambicchi di rame e non a colonna. Devono chiamarsi Pure Single Rum. Gli altri si chiamano pure rum, ma almeno si capirà la differenza fra prodotti industriali per la miscelazione e grandi distillati che valgono whisky o cognac. In natura servono sia i gabiani sia le aquile».

Hai imbottigliato i Demerara, scovato i Caroni presidi, reso il Clairin di Haiti perduto Slow Food, distribuito Hampden, aperto la bottiglia più vecchia del mondo: e ora?

«Beh, alle 21.03 di mercoledì scorso l'alambicco Muller ha prodotto la prima goccia di rum della Port-au-Prince distillerie, la distilleria che ho aperto ad Haiti con gli eredi della famiglia Barbancourt. E poi c'è il sogno di un museo del rum a Genova, la mia città, porto che ha visto arrivare ogni tipo di spirito. Ci metterei la mia collezione. Ma ora con la tragedia del ponte Morandi ci sono cose più urgenti di cui occuparsi».