

RUM | PURE SINGLE RUM

HABITATION VELIER HAMPDEN C H 2010

HABITATION VELIER | CARIBBEAN



70 cl / 60,5°

Category: Pure Single Rum

Raw material: Melassa

Fermentation: Native yeasts

Production method: Distillazione Pot Still

Aging: Tropicale

Box: Yes

WHY IT'S DIFFERENT

C<H> è uno degli 8 marks prodotti dalla Hampden nonchè uno dei più ricchi e aromatici in puro stile High Ester di Trelawny. È prodotto come tutti gli Hampden seguendo le tecniche ancestrali del 1800. Habitation Velier C<H> 2010 è stato imbottigliato a pieno grado di botte nel 2020 dopo 10 anni di invecchiamento in clima tropicale che ha portato ad un'angel share totale del 64% . Come per tutti gli Hampden il liquido viene imbottigliato con il suo colore naturale senza aggiunta di zucchero, senza caramello o altri additivi.

HOW DO I DRINK IT?

Da gustare rigorosamente liscio, leggermente diluito con acqua fredda. Può anche essere utilizzato in gocce per aromatizzare qualsiasi cocktail, ed è anche adatto a profumare le preparazioni di alta pasticceria.

FOCUS

Hampden è da sempre conosciuta per la sua produzione di formule di rum ad alti esteri di grande corpo e complessità aromatica. Questo C<H> rappresenta la prima volta nella storia della distilleria che viene imbottigliato il singolo mark con un livello di congeners impressionante di 2615,2 gr/hlpa. Viene prodotto rispettando i pilastri della Hampden, imprescindibili per ottenere tanta ricchezza e particolarità. L'acqua pura che sgorga dalla sorgente della cockpit County, a sud della regione di Trelawny, raggiunge la distilleria e non viene minimamente demineralizzata: è infatti un elemento fondamentale per tutta la produzione dei rum della Hampden Estate, in particolare per le lunghe fermentazioni dove serve per diluire la melassa. Le fermentazioni spontanee della melassa vengono coadiuvate naturalmente con l'aggiunta del dunder, oltre che con aggiunte di altre materie vive derivanti dalla conservazione del dunder. Dopo la fermentazione segue un lungo riposo che lo arricchisce ulteriormente grazie a delle fermentazioni batteriche che avvengono sempre all'interno dei grandi tini di legno. Terminato il periodo di fermentazione, la distillazione avviene in alambicchi double retort in rame, prodotti dai migliori costruttori di al mondo come Forsyths, John Doore e Vendome. Dopo la lenta distillazione, si ottiene un rum bianco ricchissimo che viene invecchiato in botti ex bourbon in clima tropicale. C<H> è il sesto imbottigliamento in partnership con Habitation Velier. La



VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World

traduzione delle lettere C e H è "Continental Hampden" con un livello di aromaticità e complessità che lo rendono quasi più un'essenza che un semplice rum. Il termine continental o continental flavored identifica proprio questo stile di rum, che storicamente veniva prodotto e commercializzato in Europa per aromatizzare e caratterizzare distillati di carattere neutro, non è da escludere che rum giamaicani di questo stile venissero utilizzati per arricchire aromaticamente i rum fantasia ed è certo che uno dei primi mercati del continente europeo fosse la Germania, che li utilizzava per i "Verschnitt" blend di alcool neutro, aromatizzato con piccole quantità del profumatissimo rum High Ester. Questo processo si rese necessario in quanto il governo tedesco impose una tassazione molto pesante proprio sui rum di importazione, al fine di favorire la consumazione di alcool prodotti localmente. Bastavano però così poche gocce per aromatizzare qualsiasi tipo di alcool neutro, che divennero sufficienti stock di rum molto più piccoli di quelli abituali, per utilizzarli come essenza, per non rinunciare al tipico profilo aromatico funky della Giamaica. Nessuno, fino a che Luca Gargano non ha creato il progetto Habitation Velier, si era mai sognato di imbottigliare liquidi così straordinari. Per questo Habitation Velier Hampden Estate C<>H è da considerarsi una prima mondiale assoluta.

