

RUM | PURE SINGLE RUM

## HAMPDEN ESTATE OVERPROOF

HAMPDEN | JAMAICA

70 cl / 60°

**Category:** Pure Single Rum

**Raw material:** Melassa

**Fermentation:** Native yeasts

**Production method:** Distillazione Pot Still

**Aging:** Tropicale

**Box:** Yes



### WHY IT'S DIFFERENT

Proveniente da quella che potrebbe essere considerata la migliore distilleria al mondo, Hampden Estate Overproof è composto da diversi "marks" della distilleria con un alto livello di esteri, imbottigliato senza nessun additivo, ma soprattutto nessuna aggiunta di zucchero. La versione Overproof viene imbottigliata a 60°. Invecchiato al 100% nella warehouse della distilleria.

### HOW DO I DRINK IT?

Si consuma liscio. Dà il meglio di se anche con un grande cubo di ghiaccio servito in un bicchiere old fashioned. Una volta versato con il ghiaccio, attendete 4 minuti, per permettere al rum di raggiungere la diluizione perfetta, che farà esplodere gli aromi. Così servito è ideale sia come aperitivo che come dopo cena. Hampden Overproof è perfetto per il cocktail Old Fashioned, accompagnato con un barspoon di sciroppo di zucchero di canna, orange bitter e aromatic bitter.

### FOCUS

Hampden Estate potrebbe essere considerata la migliore distilleria al mondo, situata nel nord ovest della Giamaica, nella contea di Trelawny. Questa affermazione si basa su delle considerazioni oggettive per il processo di produzione di questo rum, 5 pilastri fondamentali:

- 1) l'acqua utilizzata in tutte le fasi di produzione proviene da una sorgente che sgorga a pochi chilometri dalla distilleria nel cuore della Cockpit Country.
- 2) la fermentazione é spontanea, ad opera dei lieviti naturali, con tecniche ancestrali per la produzione di rum High Ester che si caratterizzano per la loro ricchezza aromatica.
- 3) la distillazione 100% in Pot Still. Hampden Estate rimane una delle pochissime distillerie al mondo ad utilizzare soltanto alambicchi discontinui double retort di rame - attualmente ce ne sono quattro, di cui uno, leggendario, è stato installato nel 1960, prodotto dalla John Dore, con una capacità di 7600 litri e un meraviglioso collo di cigno che ricorda una proboscide e che gli ha fatto guadagnare il nome "The Elephant" -, il ciclo di distillazione dura circa 7 ore con un grado alcolico all'uscita dell'alambicco di 82°.



4) l'invecchiamento avviene in clima tropicale nella warehouse della Hampden Estate, dove le condizioni climatiche portano ad un angel share molto elevato - infatti 7 anni di invecchiamento corrispondono a circa 25 anni in clima continentale.

5) Nessun aggiunta di zucchero, né caramello:

Il fattore climatico è uno degli elementi fondamentali del terroir di Trelawny. Hampden Estate è una delle più antiche della Giamaica, nel 1753 operava come piantagione della canna da zucchero sotto la proprietà dello scozzese Archibald Stirling, e fu sempre Stirling a volere la costruzione della splendida "Great House" nel 1779, la casa coloniale che esiste ancora oggi all'interno dell' Estate, dove anticamente, al piano terra, si trovava il rum store nei primi del 1900. Dopo il 1827 la Hampden Estate passò di proprietà a Dermot Owen Kelly-Lawson, la cui figlia Ena sposò Mr Farquahrson, che dunque ereditò la Hampden Estate. All'epoca della prima guerra mondiale venne costruito "Hampden Wharf" a Falmouth, sulle coste della Contea di Telawny nel nord ovest della Giamaica, un molo dedicato al carico della navi per la spedizione dello zucchero e dei rum della Hampden Estate, oggi punto di attracco delle più grandi navi da crociera. I Farquahrson continuarono a guidare le operazioni della Hampden Estate fino al 2003, divisi fra la produzione di zucchero e la distillazione di rum, fino a quando la proprietà passò sotto la Jamaica Sugar Company. Nel 2009 la Famiglia Hussey acquisisce la proprietà in seguito ad un'asta pubblica. L'Estate è conosciuta per avere i migliori appezzamenti di terra della Giamaica, con una delle maggiori rese per ettaro di tutta l'isola. Fino al 2018 la Hampden Estate aveva sempre commercializzato i propri distillati vendendoli sfusi ai migliori blenders e commercianti di rum al mondo senza mai avere però un imbottigliamento ufficiale, traguardo importantissimo che viene raggiunto proprio con la release del suo primo official bottling, che è dunque il primo nella storia di una fra le migliori distillerie al mondo.

