

RUM | PURE SINGLE RUM

RUM FIRE

HAMPDEN | JAMAICA



70 cl / 69°

Category: Pure Single Rum

Raw material: Melassa

Fermentation: Native yeasts

Production method: Distillazione Pot Still

Box: No

WHY IT'S DIFFERENT

Rum Fire della Hampden Estate è il massimo esempio di rum bianco overproof tradizionale Giamaicano. La produzione segue i metodi ancestrali, intoccabili e invariati dal 1700, per ottenere quella potente ricchezza aromatica che solo i rum high ester di Trelawny possono avere. Anche Rum Fire basa la sua produzione sui pilastri fondamentali di tutti i rum della Hampden Estate, grazie ai quali la Hampden può essere definita la migliore distilleria al mondo.

HOW DO I DRINK IT?

I veri giamaicani lo berrebbero liscio. Il suo cocktail ideale è il Nuclear Daiquiri, dove una piccola aggiunta di Chartreuse può fare la differenza rispetto alla ricetta classica.

FOCUS

A far considerare la Hampden Estate una delle migliori distillerie al mondo, ci sono alcune caratteristiche oggettive imprescindibili, a cominciare con l'acqua di fonte che sgorga dalle montagne della Cockpit County, una zona coperta da foresta tropicale, una delle ultime parti incontaminate dei Caraibi. Qui vivono ancora gli alligatori, specie endemiche di uccelli e farfalle. Le fermentazioni della melassa sono spontanee, attivate da una flora di lieviti indigeni, ma non solo, il processo fermentativo viene coadiuvato con tecniche antiche per acidificare naturalmente il fermentato, come il dunder - il liquido disalcolato della distillazione, ricco di acidi, grassi e sali minerali -, dunder che viene conservato e fatto maturare in tini di legno dove vengono aggiunti frutti e altri vegetali che mantengono viva questa "madre", che servirà per avere delle fermentazioni molto prolungate, creando una grande quantità di quelle sostanze volatili che si legheranno all'alcol in distillazione, si fisseranno nel distillato e arriveranno al nostro naso con il classico "Funky" dei rum high ester, insieme gli immancabili profumi di ananas, banana matura e acetone. La distillazione è 100% pot still, lenta, discontinua, negli alambicchi double retort in rame. La Hampden Estate è sempre stata famosa localmente per la produzione di un potentissimo rum bianco molto apprezzato dai contadini e dai lavoratori della distilleria, un rum che per essere metabolizzato si narra avesse bisogno di uno stomaco assai



VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World

resistente. Questo rum dall'altissimo livello di esteri era conosciuto come "John Crow Batty", nome dovuto all'odore selvatico, intenso del distillato, che a tratti poteva ricordare quello dell'avvoltoio dal collo rosso "john crow", in particolare della parte dove non batte il sole, "batty". Rum Fire ha in etichetta le fiamme blu e arancioni come quelle del rum che si infiamma. Un test per verificarne l'alto grado: quando la fiamma passa dal colore blu all'arancione intenso vuol dire che il grado è seriamente alto.

