

RUM | TRADITIONAL RUM

CARONI GUYANA 1996 23 Y.O. BLENDED TASTING GANG

CARONI | TRINIDAD



70 cl / 63.5°

Category: Traditional Rum

Raw material: Melassa

Fermentation: Selected yeasts

Production method: Distillazione in column Still

Aging: Tropicale

Box: Yes

WHY IT'S DIFFERENT

Caroni "Tasting Gang" è un blend di 22 botti di rum Light & Heavy, assemblati fra loro prima della messa in invecchiamento e facenti parte dello stock di barili ritrovati da Luca Gargano nel 2004 nella warehouse della Caroni Distillery. Distillato nel 1996, Invecchiato in clima tropicale, fino al 2008 a Trinidad e fino al 2019 in Guyana presso la Demerara Distillers. Ne esistono soltanto 5083 bottiglie.

HOW DO I DRINK IT?

Caroni "Tasting Gang" si degusta liscio. Non esistono particolari istruzioni per poter apprezzare una bottiglia così speciale, se non quella di aggiungere qualche goccia d'acqua per raggiungere la diluizione preferita.

FOCUS

"Tastng Gang" è un blend che è nato da un'occasione molto speciale: quando, il 12 aprile 2019, 23 dei più grandi appassionati di Caroni provenienti da tutta Europa si sono riuniti a Cognac per assaggiare le ultime 173 botti di Caroni provenienti da Trinidad e dalla Guyana. L'incontro non aveva solo lo scopo di assaggiare i Caroni ma anche quello di celebrare la fine dell'invecchiamento degli ultimi barili esistenti che hanno lasciato definitivamente il clima tropicale - clima che, dopo oltre 20 anni di invecchiamento, con delle angel share molto spinte, avrebbe potuto influire negativamente sui rum. I liquidi sono stati quindi tolti dai barili e trasferiti in recipienti di vetro o acciaio, dove l'invecchiamento si è ufficialmente fermato. Così questi Caroni, pronti per essere imbottigliati per le prossime release, hanno mantenuto intatto il profilo aromatico che si è creato durante l'invecchiamento in clima tropicale.

