

RUM | TRADITIONAL RUM

CARONI EMPLOUEES 2ND RELEASE 23 Y.O. 1996 FULL PROOF - DAVID "SARGE" CHARRAN

CARONI | TRINIDAD



70 cl / 66.5°

Category: Traditional Rum

Raw material: Melassa

Fermentation: Selected yeasts

Production method: Distillazione in column Still

Aging: Tropicale

Box: Yes

WHY IT'S DIFFERENT

Caroni Employees 2Nd Release 23 Yo Full proof Heavy, David "Sarge" Charran è l'assemblaggio di 4 barili di Heavy Rum Caroni, distillati nella colonna singola e invecchiati per 23 anni in clima tropicale. Il blend, imbottigliato Full proof, per un totale di 953 bottiglie per il mondo, è composto da rum provenienti da singoli barili del 1996, selezionati durante la Caroni Ceremony del 4 aprile 2019. Una volta scelto, il blend è stato trasferito in recipienti di acciaio inox, dove l'invecchiamento ha definitivamente smesso di avanzare, al fine di mantenere intatte tutte le caratteristiche del Caroni originale Invecchiato in clima tropicale.

HOW DO I DRINK IT?

Si degusta liscio, lasciandolo alcuni minuti nel bicchiere per farlo respirare. Non c'è bisogno di acqua, soltanto di tempo, e ne bastano 2 cl per passare la serata in grande compagnia.

FOCUS

Employees è l'ultima serie di blends composta da una parte degli ultimi 140 barili rimanti dallo stock originale della Caroni Distillery, ritrovati da Luca Gargano quel mitico 9 Dicembre 2004. È una serie nata con l'idea di celebrare alcuni dei dipendenti della Caroni, 14 per l'esattezza, riuniti grazie alla collaborazione di Rudy Moore, liquidatore del fallimento della distilleria di Trinidad, con il quale Luca entrò in contatto subito dopo il ritrovamento. Tutte le release riportano in etichetta il nome, il soprannome e la foto di ognuno dei Caroni Employees, scattata da Fredy Marcarini, il fotografo autore delle immagini che si trovano su quasi tutte le edizioni di Caroni selezionate da Luca Gargano. Fredy era con Luca il giorno del ritrovamento dei barili ed è ritornato a Trinidad dopo 12 anni per immortalare tutti gli employees, ai quali verranno dedicati i 14 blend. I 4 barili che compongono questa edizione sono stati selezionati il 3 e 4 aprile 2019, in occasione della Caroni Ceremony, quando 24 dei più grandi appassionati di Caroni al mondo si sono riuniti a Cognac, insieme a Luca, per un evento unico: quando cioè gli ultimi 140 barili rimasti dello stock di Caroni ritrovato nel 2004 sono stati importati in Europa, dove l'invecchiamento è stato fermato. Dei



VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World

140 barili, 60 sono stati scelti da 8 "tasting gang" per creare dei blend di pochi barili, i quali liquidi sono stati riposti in tini di acciaio inox per fermarne definitivamente l'invecchiamento, in attesa di essere imbottigliati nella serie Employees. Il progetto è un vero e proprio tributo alla storia della mitica Caroni Distillery.

