

RUM | PURE SINGLE RUM

PRIVATEER NAVY YARD BARREL PROOF RUM

PRIVATEER | USA



70 cl / 55.6°

Tipologia: Pure Single Rum

Materia prima: melassa grade A

Fermentazione: Lieviti selezionati propri

Metodo di produzione: Distillazione Pot Still & Column Still

Invecchiamento: Continentale

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Per la produzione di Privateer Navy Yard Rum si utilizzano alcune delle migliori melasse di Grado A provenienti dai terreni vulcanici del Guatemala, con l'aggiunta di lieviti accuratamente selezionati. La fermentazione dura circa 6 giorni. La distillazione è a ripasso in pot still di rame. Il liquido ottenuto ha circa 35% abv e viene ridistillato mantenendo 8 dei piatti della colonna distillazione aperti. Quindi viene abbassato lentamente il grado alcolico, fino a raggiungere 55%, il grado ideale per la messa in botte, che permette di mantenere intatte tutte le caratteristiche del distillato bianco e di ottenere il meglio dal legno delle botti nuove di rovere americano con un grado di carbonizzazione 3. L'imbottigliamento avviene a cask strength.

COME LO BEVO

Ottimo degustato liscio. È ideale per la preparazione di un ottimo Rum Old fashioned o per un Navy Yard Rickey, giusto con succo di lime, ghiaccio e soda all'interno di un bicchiere highball.

FOCUS

Le melasse selezionate da Maggie Campbell, la master distiller di Privateer, vengono prima miscelate con acqua tiepida e in seguito lentamente diluite con acqua fredda. La fermentazione avviene a una temperatura controllata intorno ai 25°C, questo controllo della temperatura assicura un lavoro dei lieviti regolare e vivo, che produrrà un mosto di 8% vol abv con un profilo aromatico ricco di aromi. Il processo di distillazione permette di catturare la ricchezza aromatica prodotta dalla fermentazione, pur mantenendo una struttura leggera ed eterea. Come è possibile che si produca rum in un territorio non propriamente caraibico? La storia ci dice che grandissime quantità di melasse venivano esportate dai Caraibi. Il New England, essendo terra di naviganti, divenne naturalmente anche il luogo di trasformazione di una materia prima già utilizzata per essere trasformata in rum. Nel 1770 le distillerie erano 159 e la produzione di rum visse un periodo molto felice ma non durò per molto tempo purtroppo all'inizio del 19esimo secolo le distillerie subirono un declino inarrestabile a causa della mancanza di materia prima, le melasse non erano più acquistabili a basso prezzo nelle colonie britanniche e la maggior parte di trovò di fronte all'inevitabile chiusura. Per fortuna un recente aumento di domanda di prodotti locali ha avuto come risultato la rinascita del Rum del New England.

