

RUM | PURE SINGLE RUM

WORTHY PARK RUM-BAR RUM

WORTHY PARK | JAMAICA



70 cl / 63°

Tipologia: Pure Single Rum

Materia prima: Melassa

Fermentazione: Lieviti selezionati + Lieviti indigeni

Metodo di produzione: Distillazione Pot Still

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Rum Bar Silver Overproof è un assemblaggio dei marks WPEL, WPL e WPE. La fermentazione per i rum WPEL dura circa 30 ore in tini di acciaio chiusi con lieviti selezionati e raggiunge un livello di esteri fra i 30 e i 59 gr/hlap; la fermentazione del mark WPL M12 ha un livello di esteri che oscilla fra i 60 e i 119 gr/hlap; la fermentazione avviene in tini di acciaio chiusi partendo da una parte di lieviti selezionati e da un ceppo di lieviti indigeno isolato e riprodotto, anche in questo caso la durata è intorno alle 30 ore. Il mark WPE, elemento caratterizzante, è invece un high esters che nasce da una fermentazione spontanea di 2/3 settimane in tini di legno aperti e raggiunge un livello di esteri fra i 600 e gli 800 gr/hlap. La distillazione avviene nell'alambicco Forsyths double retort in rame a corrente di vapore della capacità di 18000 litri. Un ciclo di distillazione dura circa 5/6 ore e produce circa 6000 litri al giorno. Rum Bar Overproof viene abbassato a 63% con un totale di congeners intorno ai 353 gr/hlap e imbottigliato senza aggiunta di zucchero o altri additivi.

COME LO BEVO

Rum Bar è diventato rapidamente uno degli overproof giamaicani più apprezzati e venduti sia sull'isola che nel resto del mondo. Fa la differenza nelle classiche ricette tiki.

FOCUS

Rum Bar Overproof è prodotto a partire dalla melassa dello zuccherificio della Worthy Park Estate, la più antica tenuta agricola della Giamaica, che produce ininterrottamente dal 1670. Tutto parte dagli oltre 4000 acri della Llundas Vale, dove crescono oltre 20 varietà di canna da zucchero. Il raccolto avviene per l'80% manualmente, un metodo antico che preserva intatte tutte le qualità della canna, mentre il restante 20% viene raccolto con mezzi meccanici. Il succo fresco di canna viene utilizzato per la produzione di zucchero di altissima qualità e le melasse che rimangono dopo la cristallizzazione vengono inviate in distilleria dove inizia la produzione di rum. Oggi lo stock di barili in invecchiamento della Worthy Park Estate inizia a essere molto importante e conta circa 10.000 barili, per la gran parte ex bourbon, oltre a una piccola quantità di botti di altro tipo dedicate ai finish. Infatti da alcuni anni a questa parte sono uscite sul mercato delle versioni che hanno passato alcuni mesi dopo l'invecchiamento in botti ex sherry, madeira, porto, ma anche di numerosi vini francesi. Lo stock dei barili conta ancora numerose botti dei primi anni dopo il ritorno alla distillazione e nel 2020 la Worthy Park ha lanciato il suo primo



VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World

imbottigliamento ufficiale vintage 2006 che ha passato in botte un totale di 12 anni in clima tropicale, elemento fondamentale del terroir dei rum giamaicani.

