

RUM | PURE SINGLE RUM

INNER CIRCLE 5 Y.O. GREEN NAVY STRENGTH

INNER CIRCLE | AUSTRALIA

70 cl / 57.2°

Tipologia: Pure Single Rum

Metodo di produzione: Distillazione Pot Still

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Inner Circle Navy Strength "Green Dot" 5 Y.O. è prodotto a partire dalla melassa che fermenta per 72/96 ore. Il fermentato che raggiunge gli 8° vol viene distillato in alambicco pot still in rame da 15.000. Viene messo ad invecchiare a grado pieno in botti di rovere ex-bourbon per 5 anni. Viene poi aggiunta una piccola parte di vecchie riserve di 10 anni. Il grado viene quindi abbassato a 57,2 prima dell'imbottigliamento, senza aggiunta di zucchero, caramello o altri additivi.

COME LO BEVO

È ottimo sia bevuto liscio - per gli amanti del grado alto - che con ghiaccio. Nei cocktail si abbina con frutti rossi e lime per un classico "Smash" pestato direttamente nel bicchiere con zucchero di canna e colmato con ghiaccio abbondante.



FOCUS

Nel 1855 venne fondata la Colonial Sugar Refinery (CSR Ltd), uno zuccherificio che nasceva nel Sud Pacifico, in un clima ideale per la coltivazione della canna da zucchero. La prima distilleria della CSR venne costruita nel 1873 a Harwood, sulle rive del Fiume Clarence, nel Nuovo Galles del Sud. La distilleria era adiacente allo zuccherificio e produceva principalmente alcol ad uso industriale, ma anche una piccolissima quantità di rum, fino al 1896, anno della sua chiusura. Nel 1901 la Colonial Sugar Refinery Ltd fece costruire una nuova distilleria a Pymont, un sobborgo confinante con il Golfo di Sidney. La distilleria impiegava melasse provenienti dal Queensland e dalle isole Fiji, anche in questo caso la produzione era in maggior parte dedicata all'alcol etilico, con la produzione aggiunta di una piccola quantità di rum, distillato quasi come hobby per i dipendenti della Pymont, piuttosto che per una produzione destinata alla commercializzazione: un'occasione per stare insieme sorseggiando il frutto della loro distillazione. Nonostante la produzione di rum fosse marginale, però, tutti i direttori della distilleria si impegnarono a migliorare la qualità del distillato di canna da zucchero, sperimentando nuovi metodi di fermentazione e impiegando rigorosamente alambicchi pot still di rame. Il vero salto di qualità si deve al Dr. Harman, chimico della Pymont distillery, il quale, all'inizio degli anni '30, rientrò in Australia con un ceppo di lieviti molto speciale dopo un viaggio negli Stati Uniti. Il rum iniziò ad



essere commercializzato sostanzialmente per il blending di altri rum già conosciuti all'epoca, come Old Kedge, Frigate o Red Mill. Alcuni piccoli lotti dei migliori rum però venivano tenuti da parte, una sorta di riserva della distilleria conosciuta come "Directors Special" o "Manager's Reserve": un rum che veniva più che altro offerto a clienti e ospiti molto importanti, una ristretta cerchia (da qui "inner circle") riservata alle occasioni speciali. I pochi fortunati iniziarono ad apprezzare questo rum a tal punto che si sparse la voce, numerosi manager della CSR spinsero la direzione della distilleria a registrare il marchio per commercializzare ufficialmente quello che nel 1968 diventò "Inner Circle Rum.

Nonostante un ottimo successo e tanti premi in alcuni dei principali concorsi mondiali per i distillati, Inner Circle scomparì dal mercato alla metà degli anni '80, dopo che il marchio fu venduto ad una importante società australiana. Per fortuna nel 2000 il velista olimpionico Stuart Gilbert e alcuni amici riuscirono a recuperare il trade mark per iniziare un progetto di rinascita del loro rum preferito. Lo step più importante era legato alla produzione, non esisteva più nulla della vecchia Pymont e pareva quasi impossibile riprodurre il mitico Inner Circle. Se non che, nel 2002, Stuart Gilbert riuscì a contattare l'ultimo responsabile di produzione dei rum della CSR, Malcolm Campbell, oramai pensionato, il quale custodiva nel suo frigorifero il ceppo di lieviti che veniva impiegato nella produzione di Inner Circle. La base fondamentale per la produzione di Inner Circle era recuperata. A quel punto, per la distillazione, Gilbert e Campbell si rivolsero alla Beenleigh che, grazie ai suoi alambicchi tradizionali, poteva catturare l'anima del fermentato di melassa ottenuto dai lieviti originali di Inner Circle all'epoca della Pymont.

