

RUM | PURE SINGLE RUM

HAMPDEN ESTATE OWH 8 Y.O.

HAMPDEN | JAMAICA

70 cl / 46°

Tipologia: Pure Single Rum

Materia prima: Melassa

Fermentazione: Lieviti indigeni

Metodo di produzione: Distillazione Pot Still

Invecchiamento: Tropicale

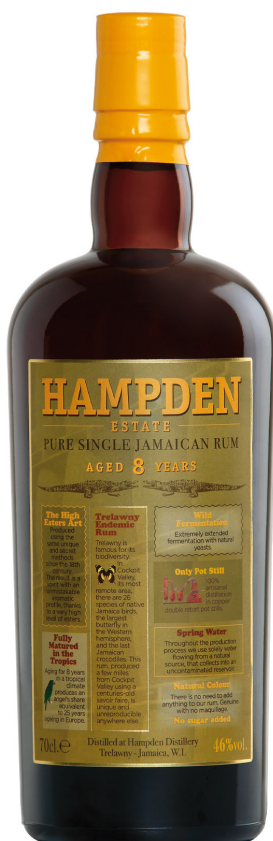
Astuccio: Sì

PERCHÉ È DIFFERENTE

Proveniente da quella che potrebbe essere considerata la migliore distilleria al mondo, Hampden estate 8 Years Old è composto dal singolo mark "OWH" imbottigliato senza nessun additivo, nessun colorante, ma soprattutto nessuna aggiunta di zucchero, é invecchiato 8 anni nella warehouse della distilleria. Tutti i rum della Hampden Estate vengono messi in bottiglia senza aggiunta di artifici.

COME LO BEVO

Da degustare liscio, on the rocks, in semplici cocktail come Hampden & Pineapple o allungato con ginger beer. Eccellente per annaffiare un babà, vaporizzato su una soffice torta di pan di spagna ben vanigliata o per inzuppare biscotti secchi come i canestrelli.



FOCUS

Hampden Estate potrebbe essere considerata la migliore distilleria al mondo, situata nel nord ovest della Giamaica, nella contea di Trelawny. Questa affermazione si basa su considerazioni oggettive per il processo di produzione di questo rum, 5 pilastri fondamentali:

- 1) l'acqua utilizzata in tutte le fasi di produzione proviene da una fonte a pochi chilometri dalla distilleria nell'area incontaminata della Cockpit Country.
- 2) la fermentazione é spontanea, ad opera dei lieviti naturali, con tecniche ancestrali, per la produzione di rum High Ester che si caratterizzano per la loro ricchezza aromatica.
- 3) la distillazione é 100% in Pot Still. Hampden Estate rimane una delle pochissime distillerie al mondo ad utilizzare soltanto alambicchi discontinui double retort di rame - attualmente ce ne sono quattro, di cui uno, leggendario, è stato installato nel 1960, prodotto dalla John Dore, con una capacità di 7600 litri e un meraviglioso collo di cigno che ricorda una proboscide e che gli ha fatto guadagnare il nome "The Elephant" -, il ciclo di distillazione dura circa 7 ore con un grado alcolico all'uscita dell'alambicco di 82°.



4) l'invecchiamento avviene in clima tropicale nella warehouse della Hampden Estate, dove le condizioni climatiche portano ad un angel share molto elevato - infatti 7 anni di invecchiamento corrispondono a circa 25 anni in clima continentale.

5) Nessuna aggiunta di zuccheri, né caramello.

Il fattore climatico è uno degli elementi fondamentali del terroir di Trelawny. OWH è uno dei numerosi rum prodotti dalla Hampden Estate, è composto dalle iniziali di Outram Warmold Hussey, padre di Lawrence Francis Close Hussey che rilevò insieme alla famiglia la Hampden Estate nel 2009. Fra le 8 diverse espressioni prodotte per il rum da degustazione, è quello con il livello di esteri più basso. È un rum che ha un range di esteri che oscilla intorno agli 80/120 gr/hlap e fa parte della categoria dei rum giamaicani definiti "Common Clean", quelli che, per la Jamaican Spirits Pool, hanno un livello di esteri che può variare in media fra gli 80 e 150 gr/hlap. Ciononostante, il livello di ricchezza aromatica di un rum Common Clean di qualità è di gran lunga più alta di un qualsiasi altro rum di stampo moderno distillato con impianti di distillazione multicolonna. È questa la magia del rum della Hampden Estate, un distillato che grazie alle tecniche ancestrali ha un gusto riconoscibile e unico al mondo. OWH è uno dei rum più recenti nato dall'idea di creare un rum più leggero rispetto ai rum storici che da quell'anno venivano messi in invecchiamento.

