

# BarTales

ANNO VIII | N. 9 | MAGGIO 2021

FACE TO FACE  
UNITI  
E INDIPENDENTI

BAR STORY  
IL CAFFÈ  
DI PESSOA

ZOOM  
UN'INVENZIONE  
ITALIANA



REPORT

# PUGLIA DA BERE



# CARÚPANO RON

**F**in dalla sua fondazione la venezuelana Destilería Carúpano è stata riconosciuta a livello locale e internazionale per l'eccelsa qualità e i profili unici dei suoi Rum. Collocata all'interno dell'Hacienda Altamira nella valle Macarapana-Carúpanom, questa distilleria gode del particolare microclima della zona. Altitudine a livello del mare, un elevato grado di umidità generato dalle brezze caraibiche e dalle calde temperature che influiscono sull'invecchiamento degli spiriti intensificandolo, lo scorrere delle pure acque sorgive del fiume Chuare.

L'hacienda fu fondata nel 1762 dal capitano dell'esercito spagnolo Felix del Fierro, poi nominata Altamira nel 1853. Il primo riconoscimento internazionale di prestigio per questa distilleria arrivò nel

1889 all'Esposizione Internazionale di Parigi dove Ron de Carúpano si aggiudicò la medaglia d'onore. Nel 1896 all'Hacienda Altamira vennero riconosciuti i diritti di sfruttamento delle acque del Chuare. Circostanza non da poco e imprescindibile perché la straordinaria acqua di questo fiume è ancora oggi utilizzata nella produzione dei Ron Carúpano. Bisognerà attendere sino al 1957 per la fondazione della Destileria Carúpano come la conosciamo oggi.

In un mondo quasi esclusivamente maschile, il master blender di Destileria Carúpano è Carmen Lopez de Bastidas l'unica donna a ricoprire questo ruolo in Venezuela. Negli ultimi 30 anni Carmen Lopez de Bastidas ha sviluppato con passione i profili dei prodotti unici della distil-



leria ed è stata selezionata come membro del Consiglio di Regolamentazione del CDO Ron de Venezuela. Tra i Rum lover è convinzione che il tocco speciale di Ron Carúpano derivi dalla sapiente miscela di conoscenza, esperienza e sensibilità femminile del suo master blender. La capacità, il gusto e la sensibilità olfattiva, la dedizione nel saper mescolare diversi tipi di Rum di età diverse per creare prodotti di altissima qualità, sono doti che in Venezuela assumono un particolare significato.

All'inizio del XX secolo l'azienda fu acquisita da Leon Santelli che riuscì a comunicare la qualità dei suoi Ron e a costruire un'immagine più internazionale. Nel 2003 il Venezuela approvò la Denominazione di Origine "Ron de Venezuela" per disciplinare la produzione dei Ron nazionali che volessero fregiarsi del riconoscimento di qualità certificata. Destileria Carúpano si fregia di questo privilegio sin dalla sua istituzione.

La canna da zucchero, l'uomo e il sole, sono riportati graficamente nel simbolo distintivo della DOC Ron De Venezuela.



**RON DE VENEZUELA**

TIERRA DE GRACIA  
SABOR EXCEPCIONAL

Sono gli elementi che indicano la materia prima, l'importanza della lavorazione che si perpetua da secoli tra le generazioni e il valore della terra di origine.

Il progetto per la nascita di questo importante istituto partì nel 2001 con la prima riunione tra proprietari e maestri roneros delle distillerie venezuelane. Bisognerà attendere sino all'agosto del 2003 perché gli sforzi e le trattative profusi dai produttori si concretizzino nella DOC concessa dal Servizio Autonomo de Propiedad Intelectual (SAPI) del Venezuela. In Venezuela sono molto rigorosi su questo tipo di concessioni. Fino a quel momento solo altri due prodotti locali godevano di questo riconoscimento: il Co-





cuy de Pecaya, spirito ottenuto dal succo fermentato di agave, anche conosciuto come il Tequila de Venezuela, e il Cacao de Chuao, piccolo villaggio del nord del paese famoso per le sue piantagioni di cacao.

I requisiti fondamentali che un Ron venezuelano deve possedere per fregiarsi di tale marchio sono: utilizzare solo ed esclusivamente melasse di canna da zucchero venezuelane, avere un invecchiamento minimo di due anni in botti di rovere bianco (rovere americano), una gradazione minima ABV 40% in bottiglia. Dal lontano premio ricevuto nel 1889 i Ron di Destileria Carúpano non hanno smesso di distinguersi in tutti i concorsi

di spiriti del mondo facendo incetta di riconoscimenti. I 250 anni di esperienza si sono evoluti con la ricerca di una qualità sempre più esclusiva e sistematicamente riconosciuta.

Ron Anejo Carúpano è stato insignito con l'Alambique de Oro alla World Spirit Competition del 2004 e con il riconoscimento di "Best Rum in the World" all'International Rum Conference di Madrid nel 2014, ancora 4 medaglie d'oro nel 2015 e la lista dei premi arriva sino al 2020. I Ron Carúpano sono distribuiti in Italia da Meregalli Spirits.



### **RESERVA PRIVADA 21 YO**

**Zona produttiva:** Macarapana Valley - Venezuela

**Materia prima:** melassa locale

**Distillazione:** in alambicchi a colonna

**Invecchiamento:** blend di Ron invecchiati da 6 a 21 anni in botti di rovere bianco americano

**ABV:** 40%

**Vista:** Ambra scuro con riflessi mogano

**Olfatto:** squisite note di caramello deliziano da subito, evolvendosi per lasciare spazio a sentori di legno, crema di cocco e noci tostate

**Palato:** ingresso avvolgente e robusto nel corpo grazie a distinte note tostate di cocco, vaniglia e caramello

**Finale:** lungo e dolce, con distintivi sentori prolungati di cocco e zucchero di canna



### **RESERVA ESPECIAL 6 YO**

**Zona produttiva:** Macarapana Valley - Venezuela

**Materia prima:** melassa locale

**Distillazione:** in alambicchi a colonna

**Invecchiamento:** blend di Ron invecchiati da 2 a 6 anni in botti di rovere bianco americano

**ABV:** 40%

**Vista:** oro

**Olfatto:** leggero e pulito. Un delicato aroma di zucchero caramellato al miele insieme a spezie di legno. A seguire sentori di buccia d'arancia, vaniglia e cannella accompagnate da un delicato fondo di anice

**Palato:** ingresso pulito, asciutto e morbido. Sapori croccanti di spezie di quercia fini (simili a segale) e legno di sandalo si mescolano a sapori leggeri di miele e caramello. I sapori aggiuntivi di buccia d'arancia lo rendono leggermente piccante, sapore che si abbina molto bene con la leggera dolcezza al caramello

**Finale:** pulito e leggero



### **RESERVA EXCLUSIVA 12 YO**

**Zona produttiva:** Macarapana Valley - Venezuela

**Materia prima:** melassa locale

**Distillazione:** in alambicchi a colonna

**Invecchiamento:** blend di Ron invecchiati da 4 a 12 anni in botti di rovere bianco americano

**ABV:** 40%

**Vista:** ambra

**Olfatto:** da subito un meraviglioso profumo di vaniglia, seguito da un'intrigante fragranza di nocciole caramellate e mandorle tostate

**Palato:** ingresso pieno dovuto con intense note di cocco, seguite da caramello e frutta secca

**Finale:** pulito e leggero