

## Diplomático Reserva Exclusiva



### Informazioni:

**Tipologia:** *Rum invecchiato*

**Provenienza:** *Venezuela*

**Volume alcolico:** *40%*

**Prezzo consigliato:** *45 €*

**Reperibilità:** *Media, disponibile anche su [Amazon \(LINK\)](#).*

### Cenni storici e osservazioni personali:

Torniamo in Venezuela per parlare di un'altra realtà molto significativa nel vasto panorama dei Rum: **Diplomático**.

La storia di questo Rum inizia nel tardo 800, quando Don Juancho Nieto Mendelez, entusiasta viaggiatore e esperto assaggiatore nonché conoscitore di gusti ed aromi, iniziò la propria collezione di rum e liquori esotici creando la famosa "Riserva dell'Ambasciatore". Da qui, la creazione di un suo proprio Rum in cui è ravvisabile l'esperienza e la conoscenza di ingredienti ricercati e, ovviamente, la dedizione.

**La distilleria che oggi produce questo blasonatissimo rum (basta consultare il sito ufficiale per notare la pletora di premi di cui è stato insignito) è la Distilerias Unidas, meglio nota come DUSA. L'Hacienda è sita nella cittadina di La Miel, nello stato di Lara, luogo magico per la produzione del rum. In questo luogo, infatti, viene prodotto l'80% di tutta**

la canna da zucchero del Venezuela. Il motivo è semplice: il clima tropicale, caldo di giorno e fresco di notte, con alta umidità e piogge abbondanti offre condizioni ideali per la coltivazione della canna.

Il **Ron Diplomático** è composto da un blend di tipologie di Rum completamente differenti, dalla materia prima alla fermentazione e, ovviamente, alla distillazione. Vengono utilizzate infatti diverse varietà di canna: la Venezuela, la Central Romana e la Canal Point. Il raccolto viene eseguito prima della stagione caraibica, da Novembre a Marzo. Una caratteristica spiccata del prodotto è che, dal succo estratto, vengono prodotte sia melassa che concentrato di puro succo di canna. Questi due derivati vengono poi sottoposti a due differenti tipi di fermentazione: la melassa ne subisce una breve, di 18 ore, in vasche da 100.000 litri con l'intento di massimizzare la produzione di alcol. Il succo di canna concentrato subisce invece una fermentazione più lunga di 48 ore, procedimento più lento con l'intento di concentrare aromi e profumi caratteristici che confluiranno poi nel distillato.

Altra caratteristica importante del Ron Diplomático è nella distillazione che viene effettuata in un duplice modo: il concentrato di succo di canna da zucchero, dopo la fermentazione di cui prima, viene dapprima distillato in colonna e in seguito nei Pot Still canadesi ereditati dalla Seagram's; il fermentato di melasse, viene invece distillato nelle colonne Barbet, francesi, adatte ad ottenere ron leggeri mantenendo comunque aromi e sapori ben definiti.

Il prodotto finale, il Ron Diplomático, assume quindi una composizione diversa a seconda della tipologia di imbottigliamento.

**Il prodotto in esame oggi, costituisce il top della produzione dell'azienda ad eccezione dell'espressione Ambassador, ed è composto da un blend di oltre 60 rum diversi, di cui l'80% è heavy rum, ottenuto dal Pot Still e solo il 20% da alambicco a colonna.**

**L'invecchiamento è di 12 anni. E' opportuno dire che anche le etichette più giovani Reserva ed Anejo hanno almeno il 50% di rum Pot Still nel blend. Non viene aggiunto nulla, se non del caramello in piccola quantità. L'acqua impiegata nella distillazione, è quella pura delle Ande, ricavata da pozzi scavati a 50-60 metri di profondità.**

La mente dietro questo affascinante rum è Tito Cordero, sapiente Mastro Ronero che da decenni lavora in distilleria assicurando, con cura maniacale, un risultato d'eccellenza.

La bottiglia è estremamente elegante, in vetro satinato verde e ricorda quelle in uso nell'800. L'etichetta, che ricorda un francobollo, reca l'immagine del fondatore Nieto Melendez. Il package è in tubo verde dall'aspetto complessivamente elegante. Io ho avuto modo di provare questo Ron in svariate occasioni ed ho notato, con piacere, che la reperibilità è aumentata negli ultimi anni, essendo ormai disponibile in diversi locali con discreta selezione oltre che in numerosi shop online. Mi ha favorevolmente colpito e, nelle note degustative, spiegherò i motivi.

## Note Degustative

**Aspetto:** Ambra scura con riflessi dorati.

**Olfatto:** Delicata vaniglia in primis, un tocco di resina, un piacevole sentore di crostata alla frutta, si evolve con cacao e succo d'arancia. Completa il tutto un piacevole sentore di cannella misto a noci.

**Palato:** Etereo sentore di caramello, leggermente accennato, piacevole sentore legnoso ed anche un tocco di vaniglia. Procedendo nell'assaggio, è possibile scorgere ulteriori sapori, mai contrastanti, come quello di banane cotte, succo d'arancia e non manca il ritorno delle noci. E' possibile scorgere anche nocciole. Un retrogusto di delizioso cioccolato fondente misto a noce moscata e zucchero di canna rende questo rum estremamente elegante! Ottimo, non c'è che dire!

**Finale:** Lungo e piacevole. Zucchero di canna e caramello con una piacevole persistenza delle noci e delle nocciole!

**Il Venezuela regala al mondo un altro grande rum che, seppur industriale, ha caratteristiche organolettiche estremamente interessanti. Un'eccellente miscela, degna dei premi di cui è stata insignita. Abbinamento d'elezione resta il cioccolato fondente, preferibilmente tra il 90% e il 100% di cacao, degustabile anche da solo o con un sigaro.**

**Voto: 92/100**



