

ShowRum 2013: Com'è andata?



Allo Stand Diplomatico

E' giunta l'ora di stendere un piccolo resoconto dello **ShowRum**, manifestazione dedicata al nobile distillato ottenuto con la distillazione della canna da zucchero. **Quale miglior modo di celebrare il primo anno online di "Il Bevitore Raffinato"?**

L'evento, alla sua prima edizione, è stato ospitato dal SET, Spazio Eventi Tirso, struttura molto moderna e curata sita a pochi passi dalla celebre Villa Borghese.

Molti gli espositori presenti, in un Festival che ha visto la Capitale essere invasa per due giorni da una pletora di appassionati, conoscitori o semplici curiosi del Rum.

Andiamo con ordine: ho avuto il piacere di soffermarmi presso molti dei ventuno stand presenti e provare diverse tipologie di prodotti, partendo da qualcosa di ampiamente reperibile fino ad arrivare ad alcune chicche e rarità.

Ottimo davvero il **Cadenhead's Demerara 1975 Green Label**, provato allo stand di **Beija-Flor** e, avendone una bottiglia comprata poco tempo fa, non posso che esserne ben lieto. Un Demerara invecchiato 33 anni denso, aromatico e viscoso.

Passando poi allo stand Appleton Estate, ho avuto modo di provare il loro 21 anni che non è stato assolutamente malvagio anche se forse un po' troppo dolce pur senza risultare mai stucchevole.

Mi sono anche recato dal competentissimo **Francesco di "Lo Spirito dei Tempi"** (sito che vi consiglio di monitorare frequentemente se condividete con me la passione per questo distillato) ed ho potuto scambiare due parole su alcuni rum di difficile reperibilità. Ho provveduto a prendere un campione di alcuni prodotti che prossimamente vedrete recensiti su queste pagine tra cui il leggendario **Skeldon 1973**.

Interessante anche la **Selección de Maestros** di Havana Club, rum industriale pensato per chi ama concedersi il piacere degustativo, assolutamente diverso dai più ben noti prodotti della casa come l'Havana 7 (che credo sia uno dei rum più impiegati in assoluto per cocktails).

Ho avuto anche modo di seguire tre Masterclass, degustazioni di più prodotti, organizzate dagli espositori per consentire al pubblico di provare simultaneamente una gamma più ampia ed apprezzarne le differenze: oltre alla venezuelana Diplomatico, ho ovviamente deciso di partecipare a quelle dei più apprezzati imbottigliatori Italiani quali [Samaroli](#) e [Whisky Antique](#).

Piccola nota negativa riguarda proprio le Masterclass: a causa di problemi di natura organizzativa, si sono avuti notevoli ritardi nelle degustazioni con Diplomatico e Samaroli piazzate oltre un'ora dopo e Whisky Antique in ritardo di ben 2 ore e mezza. I relatori si sono scusati, ma il ritardo, lo sottolineo, non è dipeso da loro bensì dall'organizzazione del festival che forse è stata fin troppo comprensiva con chi ha bloccato il naturale prosieguo della manifestazione.

Ritornando a pensare in positivo, ho avuto modo di intrattenermi con **Massimo Righi di Whisky Antique, persona cordialissima ed eccezionale sotto ogni punto di vista**. La sua Masterclass è stata quella che mi ha colpito di più, sia per la modalità con cui è stata condotta, assolutamente informale e orientata più all'analisi sensoriale che non alla storia dei prodotti (che comunque è stata evidenziata) e focalizzata su prodotti di immenso spessore qualitativo. Li vedrete tutti recensiti ma vi avviso già da ora che l'**Uitvlugt 18 anni** e il **Demerara Port Morant Over 37 years old** mi hanno colpito più di tutti gli altri Rum che ho avuto modo di degustare al Festival. Complimenti vivissimi a Massimo per la sua competenza che ci ha consentito di avere prodotti di tale spessore ed eleganza.

Molto interessante anche la degustazione di **Samaroli** che ha proposto vari Rum Jamaica incluso un prodotto ancora da imbottigliare, presentato in anteprima per consentire di cogliere la differenza con i "fratelli" più maturi già imbottigliati. Decisamente molto interessante il **Jamaica 1993** e anche il **1986** si è fatto decisamente valere.

Un'altra nota a parte la merita sicuramente anche **Rum Diplomatico**, che ha offerto una Masterclass gratuita in cui sono stati presentati tutti i prodotti della casa: dal Blanco al nuovissimo Vintage 2000, senza dimenticare ovviamente l'Ambassador. Tra i

sei prodotti degustati, ho trovato molto morbido e sensuale l'**Ambassador**, espressione di punta della gamma e decisamente aromatico e complesso il nuovo **Vintage 2000**. La conduzione, ad opera di **Michele Di Carlo**, filosofo del gusto (leggi: gustoso) che, con simpatia ed istrionicità ci ha guidato lungo la degustazione di un'ora, è stata decisamente ottima. Presente in sala anche **Jose Rafael**, figlio del Presidente di Rum Diplomatico ed attuale Export Manager dell'azienda che mi ha autografato la tovaglietta della degustazione e si è intrattenuto con me nello scambiare alcune parole. Grazie inoltre alla disponibilità del **Brand Ambassador Italia**, il simpaticissimo **Memfi Baracco**, ho anche un bel campione di Vintage da riprovare in seguito!

Non è mancato il cioccolato, tipico abbinamento d'elezione con il distillato caraibico, e grazie sempre a Max di Whisky Antique era possibile degustare differenti tipi di cioccolato di Modica, assolutamente adatto ai distillati di ogni tipo grazie all'assenza del burro di cacao che renderebbe troppo impastata la bocca. Estremamente variegata la disponibilità di prodotti di questo tipo, acquistabili presso lo stand oltre che degustabili direttamente: Vaniglia, Cannella, Cardamomo, 80%, Pepe Bianco, Arancia e via discorrendo. Ovviamente il tipo di abbinamento è soggettivo ed io ho apprezzato molto che la varietà fosse così ampia, assaggiando in abbinamento con i vari Rum proposti dallo stesso Max. Inoltre, ho provveduto ad acquistare qualche confezione, in modo da potermi viziare anche ora che il festival è terminato

Presente anche la storica azienda aretina **Vestri** il cui patron, Danilo, era presente e disponibile per illustrare ciò che rende speciali i suoi prodotti che, da oltre trent'anni, vengono venduti in tutto il mondo. Non potevo esimermi dal provarli e portarne qualcuno a casa! Ha tenuto anche un'interessante Masterclass sulle tecniche di produzione e degustazione del cioccolato, a cui purtroppo non ho potuto partecipare essendo impegnato presso altri stand.

Gentilissimo anche **Enzo De Gregorio** di Amazon, azienda italiana dedita alla produzione di tabacchi di qualità, commercializzati sia nella variante per pipa che nei canonici sigari, con nomi ispirati alla tradizione Campana, essendo l'azienda di Benevento.

In sintesi, lo ShowRum è stata una manifestazione ben riuscita con un gran numero di partecipanti ed espositori molto preparati e disponibili. Forse però il prezzo della manifestazione doveva essere leggermente ridotto: pur essendo i Welcome Pack (uno per ogni giorno del festival) comprensivi di un bicchiere da degustazione in cristallo, credo infatti che se ci fosse stato un piccolo sconto sul prezzo di 25 euro del biglietto valido per due giorni, la partecipazione sarebbe stata maggiore.

Ad ogni modo, aspettatevi una ricca serie di recensioni di Rum nelle settimane a venire!

Vi rimando alla galleria fotografica per alcune delle foto più emblematiche dell'evento. Per chi desiderasse visionare l'album completo, è disponibile sulla [Fan Page di Facebook](#)!

Speriamo che l'anno prossimo questo festival cresca ulteriormente! Un sentito ringraziamento va anche a Leonardo Pinto, di Isla de Rum, che con professionalità e competenza ha organizzato una manifestazione di sicuro rilievo.







