

Appleton Estate 21 y.o.



Informazioni:

Tipologia: Rum Premium

Provenienza: Jamaica

Volume alcolico: 45%

Prezzo consigliato: 120 euro

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

Cenni storici e osservazioni personali:

Visitiamo la Jamaica per parlare di **Appleton**. Secondo i documenti, la produzione di rum fu avviata a partire dal 1749, tuttavia le origini dell'Estate risalgono fino al 1655, epoca in cui avvenne la conquista della Jamaica da parte dei Britannici contro gli Spagnoli.

Frances Dickinson prese parte alla conquista britannica, ed è ritenuto che Appleton Estate fosse parte dei possedimenti terrieri che Dickinson ebbe dalla Corona in cambio dei suoi servizi. I suoi nipoti, furono i primi padroni riconosciuti della Appleton.

Nel 1845, la tenuta passò di mano, venendo acquisita da William Hill e, non molto dopo, fu acquistata da uno dei più noti commercianti della Jamaica, A.McDowell Nathan.

In seguito alla morte di Nathan, nel grande terremoto che sconvolse la regione nel 1907, la sua vasta tenuta, che includeva

Appleton Estate, fu acquisita dalla compagnia J.Wray and Nephew Ltd. L'azienda, pur mantenendo questa denominazione, è stata recentemente acquisita dal gruppo Italiano Campari che ne continua con costanza l'attività.

È da sottolineare che, pur avendo numerosi cambi di proprietà come appena evidenziato, Appleton Estate ha continuato incessantemente la produzione, nella sua vasta proprietà di 11.000 acri, dal 1749.

La tenuta è sita nella Valle di Nassau, parte della famosa Cockpit Country, una speciale formazione calcarea nota come Cockpit Karst, formatasi milioni di anni addietro. Appleton Estate è l'unica tenuta a trovarsi in questa peculiare zona e, fieramente, vanta di produrre Rum molto peculiari grazie alle caratteristiche del "terroir" in cui è sita.

La Jamaica è nota per rum ricchi e aromatici, generalmente distillati con alambicco discontinuo. Il clima del territorio consente infatti la creazione di uno stile pieno e deciso. Alla Appleton Estate viene impiegata, durante la fermentazione, acqua di una sorgente sita nella tenuta e che viene filtrata naturalmente durante il suo passaggio attraverso formazione calcarea in cui è sita. Viene poi impiegato uno speciale lievito naturale, di cui la Appleton serba gelosamente il segreto, per dare il via alla fermentazione del distillato. La distillazione avviene in antichi alambicchi discontinui in rame "Pot Still" affiancati da nuovi alambicchi a colonna. Il blend viene poi amalgamato dal Master Blender che procede alla messa in botte per la maturazione.

Il range produttivo di Appleton Estate comprende prodotti che vanno dal basilare V/X all'estremamente raro ed esclusivo 50 years old, praticamente introvabile se non a prezzi proibitivi.

Appleton Estate 21 y.o. costituisce l'espressione più invecchiata, tra quelle normalmente reperibili, della gamma. Ho avuto modo di provarlo allo ShowRum presso lo Stand Appleton dove erano disponibili, in degustazione, anche il V/X (ampiamente reperibile anche nei centri commerciali) e il 12 anni.

Normalmente vanta una discreta disponibilità presso enoteche specializzate e negozi online. È concepito come Rum Premium da degustazione, mentre il basilare V/X è anche adatto a realizzare buoni cocktail.

Concludo con una nota sul package, moderno ma esteticamente gradevole ed elegante come potrete osservare in foto. Noto con piacere che è stato sostituito il precedente, che non era qualitativamente in linea con un Rum commercializzato come Premium.

Terminato questo lungo preambolo, passiamo ora ad esaminare questo prodotto Jamaicano, frutto di un terroir praticamente unico.

Note Degustative:

Aspetto: Mogano scuro, con qualche lieve riflesso ramato.

Olfatto: Un po' chiuso all'inizio, quasi "riservato", concedendogli qualche minuto si apre con note di zucchero di canna, vaniglia molto marcata ma anche buccia d'arancia gradevole, frutta secca tostata tra cui predominano le nocciole e una mandorla che definirei "vibrante". Non manca del cioccolato caldo. Complessivamente armonico e molto piacevole.

Palato: Zucchero di canna che si fonde con una nota legnosa, imputabile al lungo invecchiamento. Man mano che il distillato procede ad invadere il palato, è possibile scorgere un ritorno dell'arancia che stempera la dolcezza eccessiva delle note di zucchero di canna, offrendo un buon equilibrio. A completare il tutto, presenza di cannella anche se non molto marcata, e piacevole nota di frutta secca tostata. Tuttavia, l'impressione complessiva è che il legno sia un po' troppo predominante a tratti, coprendo parzialmente i sentori che rendono questo rum piuttosto complesso al palato.

Finale: Buccia d'arancia, note di frutta secca tostata (noci, nocciole) e una punta di mandorla offrono un finale complessivamente interessante e mediamente lungo con una nota più secca di altri Rum provenienti da differenti zone di produzione.

Appleton Estate 21 y.o. è un Rum molto buono che sarebbe potuto diventare un piccolo capolavoro se il palato non avesse quell'eccessiva predominanza del legno che tende a rendere l'impressione ricevuta dal palato inferiore a quella dell'olfatto. Se ci fosse stata una maggiore osmosi tra i sentori dolci e quelli più aspri, con un migliore amalgama con il legno, la mia valutazione sarebbe stata superiore. Resta comunque un prodotto interessante, espressione di una storia e di un terroir unici.

Voto: 88/100



