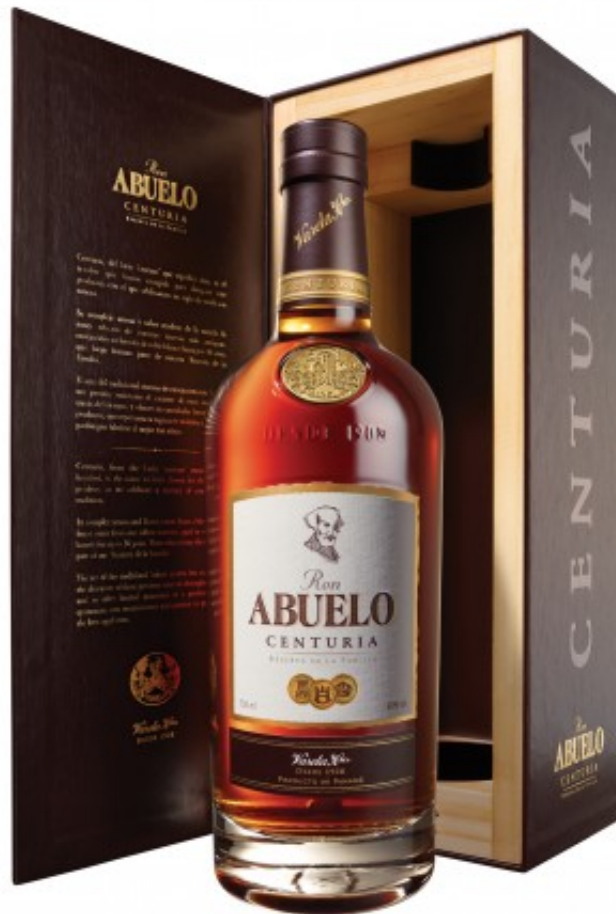


Abuelo Centuria



Informazioni:

Tipologia: *Rum Ultrapremium di Stile Spagnolo.*

Provenienza: *Panama.*

Volume alcolico: *40%*

Prezzo consigliato: *180 euro.*

Reperibilità: *Ridotta, 3000 bottiglie prodotte ogni anno. Disponibile su Amazon ([LINK](#)).*

Cenni storici e osservazioni personali:

La recensione odierna è dedicata a un'espressione di rum panamense, ma non una qualunque, bensì quella che rasenta il pinnacolo della produzione di Varela Hermanos: Abuelo Centuria.

Prima di profondermi sui dettagli inerenti questo imbottigliamento, credo sia opportuno fornire qualche cenno relativo alla storia dell'azienda.

Tutto ha inizio nel 1908, quando Don Josè Varela Blanco, un giovane immigrante spagnolo, apre il primo zuccherificio nella appena proclamata Repubblica di Panama, a Pesè.

Nel 1936, assecondando il desiderio dei suoi tre figli, Manuel, Plinio e Julio, Don José inizia la distillazione del succo vergine di canna da zucchero per la preparazione di liquori, che si distinguono fin da subito per la loro qualità.

Oggi, un secolo dopo, la Varela Hermanos produce circa un milione di casse all'anno, circa il 90% della produzione nazionale a Panama, e dà lavoro a più di 700 persone, vantandosi di tenere la stessa tradizione familiare di distillazione, una solida struttura di produzione, la passione e la dedizione. Tutto il processo di produzione dei rum è fatto internamente, dalla coltivazione della canna da zucchero all'etichettatura.

In Varela oggi si distilla sia dal succo di canna vergine che da melassa. Ogni anno le piantagioni di proprietà producono circa 50.000 tonnellate di canna su una superficie di 800 ettari. Anche la linea di imbottigliamento è di proprietà. Nello specifico la Varela Hermanos ne possiede due, una a Pesè ed una nella Capitale. A pesè si imbottiglia prevalentemente Seco Herrano, mentre in capitale si imbottigliano Ron Abuelo, Ron Cortez e Gin Caballito. Tutti marchi di proprietà dell'azienda.

Abuelo Centuria è l'imbottigliamento celebrativo del centenario dell'azienda. Centuria deriva infatti dal latino "centum", ergo cento. E' concepito come massima espressione dell'abilità del Maestro Ronero, blend di Rum maturati con il metodo Solera in botti di Jack Daniel's con almeno 30 anni di età e selezionati personalmente dal Maestro.

Ho avuto modo di provarlo a Roma, nella stupenda cornice dello ShowRum, festival romano dedicato allo spirito caraibico su cui scrissi un dettagliato report all'indomani dell'evento.

La Masterclass fu condotta da Cristobal Srokowski, Global Brand Ambassador di Abuelo, e fu estremamente piacevole e dettagliata vantando, peraltro, la presenza di Tito Cordero, Maestro Ronero di Santa Teresa, la cui massima espressione, 1796, è già stata recensita con ampio plauso da parte dello scrivente.

Piccola nota sul package: molto curato e rifinito, in linea con ciò che ci si aspetterebbe da un Rum Ultrapremium.

La distribuzione italiana è a cura di OnestiGroup S.p.A.

Non resisto più, è ora di versare il generoso campione nel bicchiere!



Masterclass Abuelo. Alla mia destra, Cristobal Srokowski, a sinistra Enrico Magnani di OnestiGroup

Note Degustative:

Aspetto: Mogano.

Olfatto: In principio, delicate note di cioccolato fondente e ciliegie in infusione alcolica (stile Mon Cheri). Prosegue con una gradevolissima nota di caffè espresso caldo ma anche noci e mandorle fresche. Vi è una nota di cera d'api e forse anche vernice, simili a quelle presenti nei Rum del Demerara. Ancora, note dolci di zucchero di canna e caramello, accanto a un leggero ed elegante aroma legnoso che funge da ottimo complemento al tutto. Dopo alcuni minuti, la nota di cera d'api sfuma leggermente, permettendo l'incedere della liquirizia e dell'anice.

Dulcis in fundo, un misto di frutta esotica (papaya, mango).

Olfatto eccellente.

Palato: Nonostante la gradazione "standard", si apre con una sinfonia di sapori ben strutturati: inizia con un lato simil bourbon, con note di caramello ben presenti e vaniglia.

Vi è poi l'incedere delle spezie, pepe bianco e cannella, che si accompagnano ad un legno morbido e antico.

Il lato dolce prosegue con datteri secchi e fichi per poi virare nuovamente su mandorle e noci pecan tostate.

Non è assolutamente un rum concepito per essere "potente" ma, piuttosto, delicato e sensuale.

Presente nuovamente dell'anice stellato, come ravvisato all'olfatto.

Il risultato è quello di un palato elegantemente raffinato.

Finale: Mediamente lungo e sensuale, caldo, avvolgente. Caffè tostato, mandorle e zucchero di canna caramellato.

Abuelo Centuria è un ottimo Rum, con caratteristiche di tutto rispetto. Insignito di numerosi premi internazionali, riceve oggi anche il mio ben più modesto riconoscimento. Il prezzo è elevato, ma siamo di fronte a un imbottigliamento di grande spessore. Non è un prodotto che mira alla potenza, ma focalizzato esclusivamente sulla sensualità e l'eleganza. Ottimo in purezza, ma anche in abbinamento a cioccolato extra fondente con almeno il 75% di cacao.

Voto: 91/100

