

## Angostura 1919



### Informazioni:

**Tipologia:** *Rum Tradizionale.*

**Provenienza:** *Trinidad e Tobago*

**Volume alcolico:** *40%*

**Prezzo consigliato:** *45 euro.*

**Reperibilità:** *Ampia.*

### Cenni storici e osservazioni personali:

La storia di Casa Angostura ha inizio nel 1824 quando il dottore tedesco Johan Gottlieb Benjamin Siegert, Chirurgo Generale dell'esercito Venezuelano, creò un blend di erbe aromatiche chiamato "Amargo Aromatico". Tale prodotto divenne famoso

successivamente in tutto il mondo come Angostura-bitters.

E' indubbio che Casa Angostura sia rimasta famosa per i suoi bitter eccezionali, tuttavia è ormai ben nota anche per i propri rum, prodotti in alambicco a colonna sotto la sapiente direzione del Maestro Distillatore, John Georges.

Ora, tali Rum sono parte di Authentic Caribbean Rum, l'associazione dei produttori di Rum caraibico di cui già vi ho più volte parlato e che annovera numerosi produttori.

Nello specifico, oggi parleremo dell'Angostura 1919, un rum scuro il cui nome è dovuto alle botti di Rum datate 1919 che si salvarono da un poderoso incendio avvenuto nel 1932 presso il Consorzio Governativo del Rum. Quel rum fu quindi miscelato e divenne noto come 1919. Questo marchio divenne così famoso, che la Casa Angostura decise di riproporlo negli anni. Ovviamente, il rum moderno non contiene più alcuna traccia di quello del 1919. Esso è composto da una miscela di rum maturati in botti ex-bourbon e i più giovani della miscela hanno 8 anni. Interamente maturato nel clima di Trinidad & Tobago, ha una gradazione del 40%.

Molto facile da reperire presso enoteche e rivenditori, ha un costo contenuto.

Esaminiamolo quindi nel dettaglio, per verificare la sua essenza.

## Note Degustative:

**Aspetto:** Oro limpido.

**Olfatto:** Gradevolmente dolce, con una profonda vaniglia che si amalgama a caramello, miele e caldo burro. In simultanea, lato fruttato di albicocche mature e punta di banana. La dolcezza si riverbera con zucchero di canna e melassa.

Infine, arancia candita, spezie leggere che si evolvono su un delicato substrato di cioccolato al latte.

Molto morbido e carezzevole.

**Palato:** Di corpo medio, si presenta un po' secco, con note di succo d'arancia miste a tabacco leggero. Ritorna la vaniglia, accompagnata nuovamente dal burro. Leggermente speziato, con punta di cannella. Cioccolato aromatizzato alla banana.

Non molto complesso ma piuttosto elegante e beverino.

**Finale:** Breve, ma "pulito": cioccolato, spezie del legno, arancia e tabacco.

**Un Rum tutto sommato valido, molto gradevole all'olfatto e con un palato più che onesto. Peccato per il finale, in cui l'intensità è minore di quanto prospettato. Resta tuttavia interessante.**

**Voto: 82/100**

