

Caroni 17 y.o. Extra Strong 1998-2015



Informazioni:

Tipologia: Rum invecchiato.

Provenienza: Trinidad e Tobago

Volume alcolico: 55%

Prezzo consigliato: 120 euro.

Reperibilità: Media.

Cenni storici e osservazioni personali:

Caroni, come probabilmente saprete, è un rum distillato da melassa proveniente dall'omonima distilleria sita a Trinidad e chiusa fin dal 2003.

Grazie a Luca Gargano, patron di Velier, si è avuta una riscoperta di questo heavy rum, ormai apprezzatissimo tra estimatori e collezionisti.

Gargano, infatti, nel corso di un viaggio nel 2004, scoprì lo stock residuo del possente rum, e decise di acquistarlo per imbottigliarlo.

L'annata più datata era del 1974. Ormai, le vecchie release Velier, ma anche le più recenti, hanno assunto quotazioni decisamente notevoli e sono estremamente ricercate, in quanto sovente in tiratura limitatissima.

Non è ancora noto per quanto tempo ancora Velier riuscirà ad imbottigliare Caroni, dato che le scorte sono in esaurimento.

L'espressione in disamina odierna è il Caroni 17 y.o. Extra Strong distillato nel 1998 ed imbottigliato nel 2015. Al suo interno, vi è rum dell'annata 1998 distillato per il 100% a Trinidad ed imbottigliato nel 2015. L'angel's share è stata quasi dell'80%, a causa del clima tropicale, tuttavia ne è fortunatamente rimasto abbastanza per imbottigliarlo.

Costituisce l'ultima release di Caroni 17 y.o. sul mercato, fratello maggiore dei più giovani 15 e 12 y.o.

La gradazione è del 55%. Le etichette riproducono quelle in uso negli anni '40, in omaggio all'epoca d'oro del rum di Trinidad.

Quest'imbottigliamento, seppur non disponibile in quantità ampissime, è comunque ancora discretamente reperibile presso enoteche specializzate, anche online.

Differentemente dalle versioni Single Cask a grado pieno, non è numerata.

Note Degustative:

Aspetto: Ambra.

Olfatto: Ricco e possente, inebria con il suo tratto di petrolio e paraffina, caratteristico di tutti i Caroni e tuttavia qui più elegante rispetto ad espressioni più giovani e ben integrato a delicate note di cacao, vaniglia e una decisa nota balsamica di menta.

Generosa frutta candita, dalle albicocche alla banana, accanto a spezie del legno.

Con aggiunta di acqua, il tratto fenolico si ingentilisce ulteriormente, lasciando maggior preminenza alle note fruttate già tratteggiate. L'albicocca, in particolare, diviene molto intensa.

Decisamente splendido.

Palato: In purezza, presenta un corpo pieno e avvolgente, con intenso cacao amaro, direi più che altro fave di cacao e vaniglia, in primis, a cui si fonde del delicato miele e del possente tabacco.

Parallelamente, presenta un delicato tocco floreale, accanto a un'intensa melassa e il tratto fenolico ulteriormente più elegante che in sede olfattiva.

Gradevole tocco agrumato, con il limone che spicca maggiormente. In fundis, nota salina ed erbacea, con spezie delicate quali zenzero e rabarbaro.

Con acqua vi è una maggiore enfaticizzazione del tabacco e delle note erbacee, con un buon eucalipto e foglie di tè.

Anche qui, eccellente.

Finale: Lungo, di spezie, tabacco, leggero miele, tocco agrumato e fruttato, cacao.

Un rum estremamente piacevole e complesso, con caratteristiche di rilievo in ogni comparto. Un distillato signorile, possente e vibrante, tra i migliori rum mai provati. Eccellente selezione da parte di Velier, beviamolo finché dura!

Voto: 92/100

