

## Caroni Navy Rum Extra Strong 100th Anniversary



### Informazioni:

**Tipologia:** *Rum Industriale invecchiato.*

**Provenienza:** *Trinidad*

**Volume alcolico:** *51,4%*

**Prezzo consigliato:** *250 euro.*

**Reperibilità:** *Media, disponibile presso rivenditori specializzati.*

### Cenni storici e osservazioni personali:

Caroni, come probabilmente saprete, ha cessato la propria produzione nel 2002. Gli stock residui sono stati acquisiti da Velier, azienda genovese che ha portato alla ribalta un rum ormai estremamente raro e ottimamente considerato da parte degli estimatori di tutto il mondo, con tante espressioni introvabili dato che i collezionisti superano il numero di bottiglie rilasciate.

Tuttavia, ogni tanto (non so ancora per quanto) vi è un rilascio un po' più ampio, come nel caso del Caroni Navy Rum Extra Strong 100th Anniversary, rilascio di Velier.

Realizzato per commemorare il centesimo anniversario della distilleria (fondata nel 1918), riproduce nell'etichetta l'unico

imbottigliamento Caroni importato in Inghilterra nei lontani anni '40 dalla Tate & Lyle.

Imbottigliato a 90° imperial proof, corrispondenti al 51,4% in gradi volumetrici, questo rum ha trascorso l'intero periodo della sua maturazione (18 anni) a Trinidad.

Ancora piuttosto reperibile presso le enoteche specializzate, come [Maeba Single Cask](#), che ringrazio per il gentile campione che sarà usato per questa recensione.

Caroni, non lo nascondo, riscontra le mie preferenze tra i rum per la sua possenza che tuttavia non cela una notevole eleganza e struttura.

Ho avuto occasione di provare diverse espressioni negli anni e il livello qualitativo è sempre stato molto alto. Spero che si ripeta anche con questo 100th anniversary ma le premesse sono senz'altro positive!

## Note Degustative:

**Aspetto:** Ambra.

**Olfatto:** In purezza, tipiche note da Caroni ergo catrame, petrolio e paraffina che esplodono con una notevole esuberanza, ingentilendosi dopo un paio di minuti. Si coglie però anche una piacevole banana matura, accanto a un vivace tratto balsamico di eucalipto. Ancora, liquirizia dolce e legno di cedro. Elegante, come la gran parte dei Caroni.

Con acqua, più o meno immutato, salvo l'aggiunta di un piacevole anice ed enfattizzazione del tratto balsamico complessivo.

**Palato:** Fin da subito catrame miscelato a cannella, con una dolce liquirizia ma anche canfora ed eucalipto. Sensazione di camino appena spento. Agrumi in discreta misura, che ben si sposano a dei canditi. Spezie del legno, discreta nota di pepe nero. Insomma, anche qui un risultato intrigante.

Aggiungendo qualche goccia d'acqua vi è un riverbero del tratto balsamico, mentre le note "sporche" di catrame e fumo vanno attenuandosi. A dire il vero, lo preferisco in purezza.

**Finale:** Molto lungo, prevalentemente dominato dalla liquirizia dolce, ma anche dal fumo intenso e dal tratto catramoso, senza dimenticare la cannella.

**Altro validissimo Caroni, pur se non il più intrigante che abbia avuto finora il piacere di provare. Intendiamoci, è un rum di gran pregio, ma avrei gradito una minore invasività della liquirizia e delle spezie del legno, al palato. Ad ogni modo, ampiamente promosso.**

**Grazie ancora agli amici di Maeba Single Cask per il gentile campione!**

**Voto: 88/100**



