

Uitvlugt 26 y.o. 1990-2017 Silver Seal



Informazioni:

Tipologia: Demerara Rum.

Provenienza: Contea del Demerara – Guyana

Volume alcolico: 51%

Prezzo consigliato: 400 euro.

Reperibilità: Medio-bassa, ancora disponibile presso rivenditori specializzati.

Cenni storici e osservazioni personali:

Si ritorna a parlare di un Demerara grazie all'Uitvlugt 26 y.o. rilasciato da Silver Seal per la serie "Rum is Nature" e in supporto della ONLUS "Rock No War" per finanziare progetti di natura benefica in Zimbabwe.

Distillato nell'ormai lontano 1990, è stato imbottigliato a grado pieno in 219 esemplari nel 2017. Mentre redigo quest'articolo, è ancora disponibile presso store specializzati.

L'alambicco di Uitvlugt, lo ricordo, è ormai di proprietà di Diamond Distillers, famosa per la produzione del popolare rum "El Dorado". Si tratta di un alambicco di tipo Savalle, continuo, a quattro colonne. Non sono frequenti i rilasci di Uitvlugt ma, grazie

all'abilità di alcuni selezionatori indipendenti come Silver Seal, di tanto in tanto se ne vede qualcuno. Peraltro, in questo caso è l'espressione più matura finora recensita, superando di 3 anni il precedente del 2016.

Note Degustative:

Aspetto: Oro.

Olfatto: Delicatissimo tocco ceroso, più lieve che nei precedenti rilasci già recensiti, accompagnato da un possente tratto erbaceo che spazia dal prato bagnato a un intenso tè nero, non tralasciando il trifoglio. Con il passare dei minuti, il lato erbaceo diviene ulteriormente complesso, con tè verde ad arricchire il tutto. Non manca, poi, un gradevole aroma salino, complementare e ben integrato. Olfatto molto fresco, direi primaverile. Molto suggestivo.
Con acqua, enfaticizzazione del tratto salino e gradevoli olive verdi.

Palato: Mediamente intenso, con massiccia nota di olive verdi, accanto a un ritorno del lato erbaceo, qui declinato a base di tè verde. Non manca del cacao e un leggero sentore di pastafrolla. Ancora, piacevole punta salina. A tratti, rimembra del cioccolato di Modica al sale... In fundis, catrame ma non intenso come, ad esempio, in un Caroni.
Molto simile, come profilo, ad un Enmore piuttosto che a un Uitvlugt. Non un Demerara estremamente possente, ma nemmeno un rum leggero. In medio stat virtus, no?
Con acqua, ingentilimento complessivo e leggera virata verso note più dolci, tra cui spicca una banana matura ma vi è anche un liquore all'arancia (Gran Marnier).

Finale: Lungo, di olive verdi, nota salina, leggero catrame, banana matura, Gran Marnier.

Ennesimo valido rum selezionato da Silver Seal, diverso dai precedenti Uitvlugt (l'ho trovato, nello stile, meno ricco di esteri) ma ugualmente intrigante. Gli preferisco il precedente rilascio del 2016, ma nondimeno è estremamente piacevole.

Voto: 89/100



