

## Flor de Caña Centenario 25



### Informazioni:

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

**Provenienza:** *Nicaragua.*

**Volume alcolico:** *40%*

**Prezzo consigliato:** *100 euro.*

**Reperibilità:** *Medio-Alta.*

### Cenni storici e osservazioni personali:

Il Flor de Caña Centenario 25 costituisce il pinnacolo del range produttivo della distilleria nicaraguense, di cui ebbi modo di parlarvi nella precedente recensione del Centenario 18.

Flor de Caña, lo rammento brevemente, cura direttamente tutte le fasi del processo produttivo, realizzando un rum con maturazioni anche elevate, come nel caso del 18 e del 25, numeri che indicano rispettivamente l'invecchiamento.

Il Centenario 18 mi colpì favorevolmente, basta rileggere la mia recensione in tal senso.

Oggi, grazie alla gentilezza di Velier, importatore ufficiale, ho la possibilità di fare una disamina anche del fratello maggiore che,

vi anticipo, mi colpì positivamente alla cena organizzata a Palazzo Petrucci lo scorso mese.

## Note Degustative:

**Aspetto:** Ambra intensa.

**Olfatto:** Una gradevole banana matura si sposa a una delicata presenza di cocco, accanto a del cioccolato al latte e discreta vaniglia. A momenti, ricorda un bonbon al cocco. Frutta secca tostata molto piacevole, tra cui vi è un predominio delle mandorle. Al contempo, presente un sontuoso zucchero di canna caramellato. Tutti gli aromi convivono armonicamente e l'olfatto si presenta piuttosto dolce senza però essere melenso, e tale dolcezza è bilanciata da un tratto più secco, quale quello conferito dalle mandorle tostate ma anche da un piacevole e delicato legno aromatico.

**Palato:** Di corpo medio, rilascia un cocco incisivo misto a un gradevole tabacco, che attenua e integra al meglio il tratto fruttato. Nuovamente la banana, già ravvisata in sede olfattiva, accompagnata da un cacao amaro e un ottimo caffè espresso. Zucchero di canna che compare successivamente, facendolo virare su note più dolci, stemperate dall'ottima frutta secca tostata quali mandorle e noci pecan. Non certo un rum stucchevole, ma anzi di buona complessità. Unico neo è che l'evoluzione è piuttosto rapida, probabilmente avrebbe giovato una gradazione leggermente più robusta.

**Finale:** Medio-breve, di cocco, intenso caffè espresso, tabacco, leggero succo d'ananas.

Come il più giovane 18, il Centenario 25 è un rum molto valido, con piacevole e variegata gamma sensoriale. Tuttavia, la gradazione standard ne penalizza un po' il corpo e il finale è purtroppo più breve di quanto avrei desiderato. Ovviamente, va contestualizzato lo stile, che di certo non è quello di altre espressioni (Giamaica, Trinidad, Guyana, Barbados, per esempio...). Per questo motivo, sono costretto ad elargire un voto finale più contenuto di quanto avrei voluto, benché possa fortunatamente collocarlo tra i rum felicemente riusciti e tra i più interessanti tra quelli finora provati provenienti dalle ex-colonie spagnole. Non ultimo, ne apprezzo il tratto "autentico" che, tra le varie, prevede zero aggiunta di zuccheri.

**Voto: 87/100**



