modulo 3

GLI ALTRI SPIRITI: RUM, CACHAÇA, WHISKY E WHISKEY

IL RUM

Cosa è

Il Rum è un'acquavite che si ottiene dalla **distillazione del succo o della melassa della canna da zucchero**. La sua etimologia pare provenire dall'inglese rumble, "*gorgogliare*" e "*boil*" bollire; in francese "*bouillir*"; secondo altri, più semplicemente, Rum potrebbe essere una voce abbreviata, usata dai monaci e derivante da *saccharum* (*Saccharum officinarum*, nome scientifico della canna da zucchero). La sua gradazione si aggira intorno ai 40 gradi.

Un po' di storia

Le prime fermentazioni della melassa della canna da zucchero sono avvenute secoli e secoli addietro. Un esempio è il "*brum*": prodotto dai malesi, il brum risale a migliaia di anni fa. In un documento del XIV secolo Marco Polo parla di un "*ottimo vino di zucchero*" che gli venne offerto nell'attuale Iran. La prima distillazione di Rum avvenne a Londra con le canne da zucchero indiane intorno al XV secolo, poi dopo il XV secolo venne prodotto a Londra con le canne da zucchero provenienti dalle americhe. La prima distillazione di Rum nelle americhe ebbe luogo nelle piantagioni di canna da zucchero dei Caraibi nel XVII secolo: qui gli schiavi che lavoravano nelle piantagioni scoprirono per primi che le melasse, un sotto-prodotto del processo di raffinazione dello zucchero, fermentavano in alcol. Un documento del 1651 da Barbados affermava che "*Il maggiore intossicante prodotto sull'isola è il Rumbullion, detto anche Kill-Devil (ammazza-diavolo), ottenuto da canne da zucchero distillate, un bollente, infernale, e terribile liquore*". Nonostante ciò il Rum, che andava via via migliorando nel tempo, fu presto adottato dalla Marina di Sua Maestà britannica, nella quale veniva distribuita sempre una moderata dose di alcolici all'equipaggio.

La produzione

Si produce principalmente nei Paesi legati all'arcipelago dei Caraibi (Antille, Cuba, Giamaica, Haiti, Barbados, Martinica, ecc.). Ma vi sono anche dei Rum prodotti in Spagna (**Rum Arehucas**) e Venezuela (**Pampero**).
In base al metodo di produzione, il Rum si divide in **Rum agricolo** e **Rum industriale**.

- Il **Rum agricolo** viene ricavato dalla distillazione di un mosto ottenuto dalla **fermentazione del vesou**: si tratta di un succo prodotto pressando delicatamente la canna da zucchero (ricorda un po' la pigiatura soffice usata per la produzione dei vini). Questo Rum è il più pregiato e adatto all'invecchiamento.

- Il **Rum industriale** si ricava dalla **distillazione della melassa**, il residuo della fabbricazione dello zucchero di canna. Non si presta all'invecchiamento ma è adatto nella preparazione dei cocktails. Una volta prodotto, il Rum può invecchiare di un anno (in botti di rovere, con colore chiaro e gusto leggermente aromatico), fino a 3 anni (si colora d'ambrato) e oltre ai 5 anni (con colore più scuro e gusto pregiato). In alcuni casi si usano botti già utilizzati per invecchiare Whisky, Bourbon, Cognac e Sherry.

Dove la troviamo

Il Rum, soprattutto bianco, lo troviamo in diversi cocktails internazionali, tra cui il **Daiquiri**, il **Bacardi**, il **Planter's Punch** (qui si usa Rum scuro) ed il **Long Island Iced Tea**.

La degustazione

Per degustare correttamente il Rum, potete usare un **ballon** o un **bicchiere a tulipano** (oltre naturalmente al **bicchiere da degustazione ISO**). La temperatura più adatta è compresa tra i 12 e i 14 gradi. La degustazione si può accompagnare da acqua naturale fredda servita a parte, per pulire la bocca prima dell'assaggio.

Esame visivo

Alla vista si deve valutare la tonalità del colore, che può essere più o meno rossastro ed indica la qualità del prodotto.

Esame olfattivo

Si fa ruotare il bicchiere e lo si avvicina al naso. Un Rum invecchiato avrà una maggiore complessità di profumo, mentre nei Rum giovani ne troveremo di meno. Nei Rum i profumi tipici sono quelli tostati: vaniglia, caramello, nocciola, tabacco.

Esame gustativo

Sorseggiando un po' di Rum, in bocca dovremmo ritrovare i sapori tostati presenti all'esame olfattivo. Esistono comunque anche Rum più dolci, aromatici ed anche più leggeri.

GLI ABBINAMENTI IDONEI

Abbinamento ideale per cocktails after dinner e long drink

Abbinamento OK

Cointreau, Triple sec, Crema di cacao chiara e scura, crema di latte, Amaretto, Galliano, Brandy, Kahlùa, Crema di banana, Crema di menta bianca, Latte di cocco, Succo di ananas, Maraschino, yogurt magro, caffè, Crema de cassis, succo di limone e lime, sciroppo di zucchero, sciroppo di granatina, sciroppo di fragola, Ginger ale, Red Bull, Coca Cola.

Abbinamento KO

Altri tipi di distillato, Vermouth rosso e dry, Aperol, Mandarinetto, Biancosarti, Cherry, Porto, Madeira, Marsala, latticini, uova, Chartreuse, Pimm's, Drambuie.

Curiosità: in alcuni Paesi è ammesso anche un Rum più economico, ottenuto (anziché dalla distillazione della melassa) da una miscela di alcol industriale con sciroppo al caramello, denominato *Rum fantasia*. Viene solitamente aromatizzato anche con l'aggiunta di vero Rum. Usato nella bagna dei dolci ed anche in alcune bevande come il *ponce livornese*.

LA CACHAÇA

Cosa è

La Cachaça (chiamata anche *Pinga*) è il distillato tipico del Brasile, ottenuto dalla **canna da zucchero**. In Brasile è conosciuta con un'infinità di nomi diversi (più di 2000 nomi diversi e oltre 5000 marche), oltre ad essere la bevanda maggiormente consumata. La sua gradazione si aggira intorno ai 40 gradi.

Un po' di storia

Anche la storia della Cachaça è legata ai conquistadores, i quali colonizzarono le terre del "Nuovo Mondo" ed iniziarono a coltivare la canna da zucchero. La coltivazione di canna diviene l'attività principale delle fazendas brasiliane (le cosidette *engenhos*). Oltre allo zucchero, dalla graminacea si ottenne un vino dolciastro chiamato **Cagaça** o **Cagassa**, distribuito tra gli schiavi per attenuarne le fatiche. Tra il 1532 ed il 1548 nell`*Engenho Erasmus della Capitania de São Vicente* (odierno stato di São Paulo), si pensò a distillare la Cagaça, ovvero il **vino di canna**: si ebbe così un liquore forte, chiaro e gradevole che viene battezzato come Cachaça. Dopo di ciò l'aguardente de cana si diffuse a macchia d'olio acquistando presto valore, tanto da venire usato addirittura come moneta di scambio per l`acquisto degli schiavi.

La produzione

Si produce esclusivamente in Brasile con distillazione che può essere sia continua che discontinua. Dalla distillazione si ricava un prodotto di gradazione che varia dai 68 ai 70 gradi alcolici; poi si riduce fino a circa 40 °C ed infine viene fatta riposare in botti di legno. L'invecchiamento non supera i dodici anni ed il legno usato è generalmente di quercia bianca brasiliana.

Dove la troviamo

La Cachaça è l'ingrediente principale del **Caipirinha**, insieme al lime. Se invece del lime si usano altri frutti, si parla di **Caipifrutta**.

La degustazione

Per degustare correttamente la Cachaça, potete usare un **bicchiere a tulipano** o un classico **bicchiere da degustazione ISO**. Valgono le stesse considerazioni per il Rum, dalla temperatura di servizio ai vari tipi di esame.

Esame visivo
Alla vista si deve valutare la tonalità del colore, tenendo presente che la maggior parte della Cachaça è trasparente.

Esame olfattivo
Si fa ruotare il bicchiere e lo si avvicina al naso. Una Cachaça invecchiata presenterà dei leggeri profumi tostati, dovuto all'invecchiamento in botte.

Esame gustativo
Sorseggiando un po' di Cachaça invecchiata, in bocca dovremmo percepire i sapori tostati presenti all'esame olfattivo.

GLI ABBINAMENTI IDONEI

Abbinamento ideale per cocktails after dinner e long drink

Abbinamento OK

Cointreau, Triple sec, Crema di cacao chiara e scura, crema di latte, Amaretto, Galliano, Brandy, Kahlùa, Crema di banana, Crema di menta bianca, Latte di cocco, Succo di ananas, Maraschino, yogurt magro, caffè, Crema de cassis, succo di limone e lime, sciroppo di zucchero, sciroppo di granatina, sciroppo di fragola, Ginger ale, Red Bull, Coca Cola.

Abbinamento KO

Altri tipi di distillato, Vermouth rosso e dry, Aperol, Mandarinetto, Biancosarti, Cherry, Porto, Madeira, Marsala, latticini, uova, Chartreuse, Pimm's, Drambuie, vini e spumanti.

Focus: la **Caipirinha** è un cocktail tipicamente brasiliano, naturalmente a base di Cachaça (con lime, zucchero e ghiaccio tritato). Il termine deriva dal diminutivo della parola portoghese caipira che designava i contadini in Brasile. In questo Paese è servita nella maggior parte dei ristoranti ed è considerata la bevanda nazionale.

IL WHISKY E IL WHISKEY

Cosa è

Il Whisky è un **distillato di cereali** (orzo, avena, frumento e mais) che subiscono il *maltaggio* (bagnati e fatti germinare, per poi subire una leggera cottura in forni speciali). Il prodotto, dopo la fermentazione e distillazione, viene sottoposto ad un invecchiamento in botti di legno. Ogni Whisky è diverso: questo cambia in base alla zona di produzione ed al metodo di lavorazione. La sua gradazione si aggira intorno ai 40-45 gradi

Un po' di storia

La storia del Whisky ha origine tra le mura dei conventi dei monaci irlandesi, i quali intorno al 1200 ottennero un distillato dall'orzo. Dall'Irlanda passò alla Scozia, dove si diffuse nel XVII secolo, soprattutto nelle Highlands, a nord del Paese.

La produzione

La parola **Whisky** (al plurale *Whiskies*) è usata per indicare quelli distillati in Scozia e in Canada, mentre la parola **Whiskey** (al plurale *Whiskeys*) serve ad indicare i distillati prodotti in Irlanda e negli Stati Uniti.
In tempi relativamente recenti in Giappone si distilla Whisky seguendo il disciplinare scozzese. Esiste anche una distilleria a Bangalore in India che produce il marchio **Amrut** la cui caratteristica, data dal clima tropicale, è di avere un *angel share*[1] molto elevato (circa il 12%) e assume caratteristiche di invecchiamento molto precoci (già al quarto anno in botte).

Il procedimento

Una volta macinato il malto, lo si mescola con acqua e lasciato in infusione. Di conseguenza avviene la fermentazione grazie all'amido che si trasforma in zucchero. Ottenuto il fermentato si passa alla distillazione in alambicchi di tipo discontinuo (i *pot still*). Ogni distilleria ne ha due: il primo servirà per portare ad ebollizione il liquido ottenuto dalla fermentazione, che viene condensato nel *worm* (una serpentina raffreddata ad acqua) e si trasforma in *low wines*. Successivamente questi vengono distillati nel secondo alambicco, di proporzioni minori. Il cuore di questo distillato è il Whisky. Alla fine, il prodotto finale, incolore e con una gradazione alcolica tra 65-70 gradi, viene addizionato con acqua e sottoposto ad invecchiamento in botti di legno.

Le varietà del Whisky e la loro lavorazione

Generalmente i Whisky che si trovano nel mercato attuale si possono dividere in 4 grandi famiglie:

- **Scotch**

Prodotto in Scozia, è ottenuto dalla distillazione del malto d'orzo e di altri cereali. A sua volta si suddivide in:

Malt (prodotto solo con malto d'orzo);

1 L'angel share (dal verbo to share: condividere, angel: angeli, letteralmente condivisione con gli angeli) è la parte di Whisky che durante la maturazione evapora dai barili in legno. Solitamente si attesta intorno al 2% annuo del totale contenuto nella botte.

Grain (prodotto con mais ed altri cereali);

Blended (sono presenti tra 15 e 40 diversi tipi di Whisky);

Vatted (miscele di Whisky scozzesi di puro malto).

• **Irish**
Whiskey irlandese prodotto con malto d'orzo e altri cereali. Subisce una triplice distillazione. Si producono:

Blended (miscela di distillati di vari cereali)

Single malt (ottenuti da solo orzo maltato).

Invecchiamento minimo di 3 anni.

• **Canadian**
Si distillano mais, grano, avena ed orzo. Subisce un periodo di invecchiamento minimo di due anni e viene solitamente usato nella preparazione di drink.

• **American**
Prodotto negli USA, si distillano vari cereali, però sempre con uno che predomina sugli altri. In base a questo principio abbiamo:

Bourbon (almeno il 51% di mais);

Rye (almeno il 51% di segale);

Corn (almeno 80% di mais);

Wheat (almeno il 51% di frumento).

Dove la troviamo

Il Whisky si trova in diversi cocktails mondiali, tra cui il celebre **Rob Roy,** il **Manhattan** e il **Whiskey Sour**.

La degustazione

Il bicchiere adatto per degustare il Whisky può essere un **calice a tulipano**.

Esame visivo
Nell'esame visivo si valuta la limpidezza, colore e trasparenza del Whisky.

Esame olfattivo
Si fa ruotare il bicchiere e lo si avvicina al naso. Il Whisky si annusa prima puro, poi si può anche allungare con un poco d'acqua per esaltare gli aromi.

Esame gustativo
Si sorseggia un po' di Whisky, trattenendolo in bocca: si valuta la consistenza e gli aromi primari trasmessi.

GLI ABBINAMENTI IDONEI

Abbinamento ideale per cocktails pre dinner

Abbinamento OK

Vermouth rosso, Vermouth dry, Aperol, Mandarinetto, Biancosarti, Sherry, Porto, Madeira, Marsala, Vodke aromatizzate (fragola ad esempio), Chartreuse gialla, Bénédictine, Bitter Campari, Galliano, Drambuie, Southern Comfort, Crema di menta bianca, Cointreau, Amaretto, caffè, Crema di latte, Soda water, Red Bull, Angostura, succo di limone, sciroppo di zucchero, Ginger ale, Champagne e spumanti.

Abbinamento KO

Altri tipi di distillato, Pimm's, Crema di menta verde, Crema di cacao scura, succo di ananas, succo d'arancia, succo di pompelmo.

Note

Quanto ne sai?

1

Il Rum è un'acquavite che si ottiene da

a) Cereali
b) Canna da zucchero
c) Piante

2

Il Rum agricolo usa

a) La fermentazione del vesou
b) La fermentazione della canna da zucchero
c) Nessuno delle due

3

La Cachaça è tipica del

a) Brasile
b) Argentina
c) Venezuela

4

In quale cocktails IBA è presente la Cachaça

a) Mojito
b) Caipirinha
c) Sea Breeze

5

Il Whisky si ottiene dalla distillazione di

a) Cereali vari
b) Frutta
c) Vino

6

In quale di questo Paese si produce Whisky?

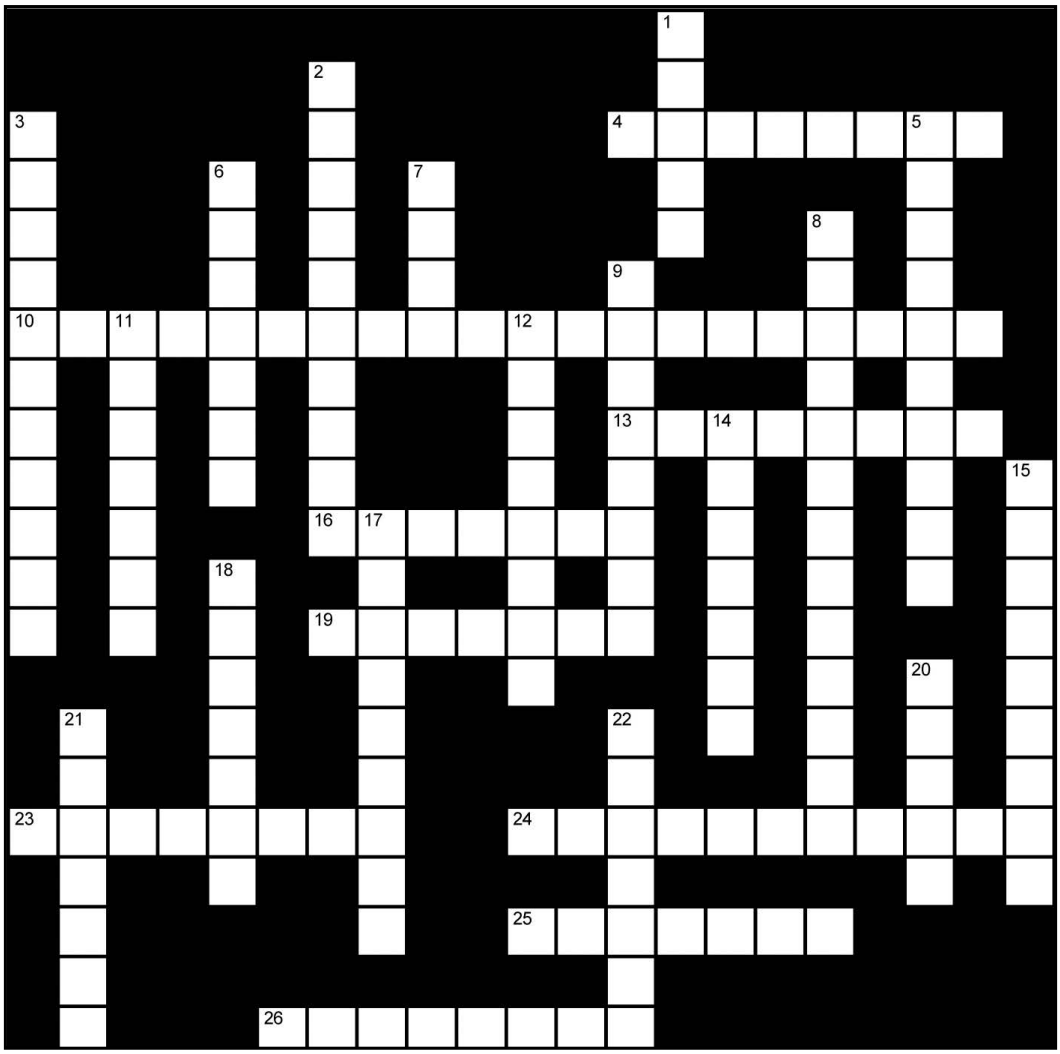
a) Giappone
b) Belgio
c) Francia

7

Il Whisky lo troviamo nei seguenti cocktails

a) Americano, Bacardi, Whiskey Sour
b) Whiskey Sour, Old Fashioned, Rob Roy
c) Rob Roy, Daiquiri, Old Fashioned

Crucibarman · 3



Orizzontali

4 Cocktail con Rum, succo di lime e sciroppo di zucchero (8)
10 Nome scientifico della canna da zucchero (20)
13 Alambicchi di tipo discontinuo (8)
16 Colore dei Rum invecchiati (7)
19 Paese di produzione della Cachaça (7)
23 Uno dei tanti cereali per il Whisky (8)
24 Rum spagnolo (11)
25 In essi sono presenti tra 15 e 40 diversi tipi di Whisky (7)
26 Rum che viene ricavato dalla distillazione di un mosto ottenuto dalla fermentazione del vesou (8)

Verticali

1 Tipico Whisky prodotto con mais e cereali (5)
2 Cocktail IBA con base Cachaça (10)
3 Tipo di Rum ricavato dalla melassa (11)
5 Era chiamato l'ammazza-diavoli (10)
6 Sinonimo di Pinga (7)
7 Lo producevano i malesi (4)
8 Cocktail IBA con presenza di Rum scuro (13)
9 La terra del Sol Levante dove si produce Whisky (8)
11 Termine che designava il contadino brasiliano (7)
12 Lo è il Rum usato per i dolci (8)
14 Profumi tipici di Rum invecchiati (7)
15 Lo è l'irish Whisky (9)
17 Ne parlò come un ottimo vino di zucchero nel XIV secolo (9)
18 Parola che serve ad indicare i distillati prodotti in Irlanda e negli Stati Uniti (7)
20 Può essere ricavato dalla canna da zucchero (5)
21 Arcipelago che ha dato origine al Rum (7)
22 Tipico Rum del Venezuela (7)