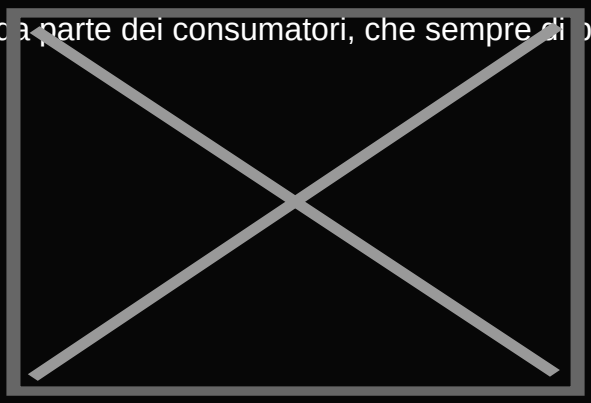
Bacardì, la nuova gamma premium di dark rum per la miscelazione. VIDEO

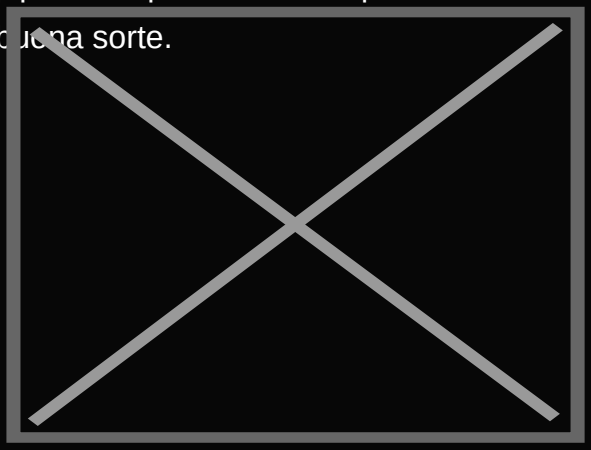
bacardi-anejo-cuatro-e7a01837

Nel corso di una serata-evento intitolata La noche del ron oscuro, mercoledì 28 novembre al Dhole Milano, **Bacardì** ha presentato i due prodotti che costituiscono la sua gamma di **rum scuri**, **Reserva 8 e Añejo Cuatro**. Una categoria, quella dei rum scuri, che vede crescere a livello europeo l'interesse da parte dei consumatori, che sempre di più ricercano prodotti di alta qualità.



Mercoledì sera a Milano **Toten Comas** – erede della famiglia Bacardi e Maestro de Ron –, **Emanuele Cugini** – Brand Ambassador Bacardi –, **Luca Marroni** – Brand Manager Bacardi – e gli attori della Civica Scuola di Teatro Paolo Grassi hanno messo in scena, con un taglio originale, il racconto del personaggio di **don Facundo Bacardí Massó**, fondatore dell'hacienda e visionario. Era l'inizio dell'Ottocento quando quest'ultimo emigrò dalla città natale di Sitges, in Spagna, per lavorare con i suoi fratelli a Santiago de Cuba. Un inizio non facile tra lavoro, risparmi e fatica, fino ad arrivare, nel 1844, ad aprire il proprio esercizio commerciale, che solo 10 anni dopo veniva distrutto da un terremoto che colpiva duramente la città, portava il colera e decimava la popolazione. Una tragedia che si trasformò, però, in un'opportunità. A metà dell'Ottocento, infatti, il rum era ancora considerato un liquore povero, dolciastro e a basso costo. Eppure don Facundo sapeva che poteva essere molto di più. Da quel momento iniziò a inseguire un sogno: trasformare il rum in un liquore superiore. Ad aiutarlo nella concretizzazione della sua visione, due personaggi chiave: Mr Boutillion e Doña Amalia. Il primo, amico e pasticcere, fu la vera e propria

fonte di ispirazione di don Facundo: osservandolo mentre preparava dolci bolliti e brandy, capì che la stessa attrezzatura sarebbe potuta essere utilizzata con scopi diversi e iniziò a sperimentare. Doña Amalia, invece, potrebbe essere definita la prima marketing manager della storia: fu proprio lei, infatti, a capire che per avere successo, il rum di suo marito non doveva solamente essere buono, ma anche facilmente riconoscibile dai loro connazionali. Pensò, così, di scegliere come simbolo dell'hacienda il pipistrello, presente ovunque nella distilleria originale Bacardí e, per la tradizione cubana, indice di buona sorte.



Bacardì Reserva 8 - Dopo oltre dieci anni di sperimentazioni, finalmente nel 1862 don Facundo trovò la combinazione ideale, rivoluzionando l'industria dei liquori, creando un rum leggero e particolarmente morbido e rotondo: nasceva il Rum Bacardi. Fu subito un grande successo e la produzione aumentò notevolmente. Nel giro di qualche anno, all'interno dei magazzini, si riuscirono ad accumulare delle scorte di rum, lasciato riposare indisturbato all'interno delle botti. Don Facundo ebbe l'illuminazione di provare a creare un blend con quei pregiati rum artigianali invecchiati almeno 8 anni. Il grado di maturazione dei rum era eccezionale, grazie alle calde temperature tropicali, perfette per consentire una maturazione più rapida rispetto a quella che avverrebbe nello stesso periodo di tempo in un clima più freddo.

Bacardi Reserva 8 è stato custodito come una gemma preziosa, a uso esclusivo della Familia Bacardi per oltre 130 anni e oggi torna sul mercato con la ricetta originale e in una **nuova bottiglia** che sottolinea la sua premiumness. Ancora oggi si segue lo stesso metodo di produzione e il pregiato blend viene creato dai Maestros de Ron, attraverso un mix segreto di carboni vegetali che rimuovono tutte le impurità e riducono le note dominanti, creando un prodotto finale dal perfetto equilibrio, con ingredienti in totale armonia.

Bacardì Añejo Cuatro - Questo nuovo rum, presentato in anteprima in Italia, invecchia per almeno quattro anni in botti di rovere americano, sotto il sole tropicale. Ha sottili sfumature di vaniglia, quercia, chiodi di garofano e miele ed è stato pensato per essere il rum ideale da utilizzare nella miscelazione

premium. Sofisticato e complesso, il suo invecchiamento esalta il colore e i sapori dell'albicocca che si fondono perfettamente con la realizzazione di cocktail.



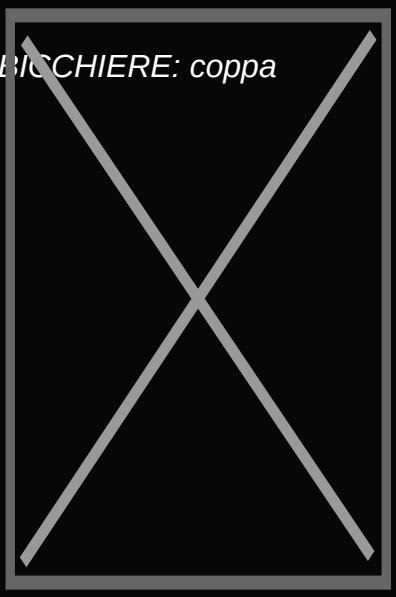
I cocktail - Secondo l'azienda, Bacardì Reserva 8 è la base perfetta di cocktail come l'**Old Fashioned**, con due gocce di angostura bitter, una zolletta di zucchero, soda e scorza d'arancia, o l'**Old Cuban**, impreziosito dallo champagne, che è stato lanciato tra il 2001 e il 2002 da **Audrey Saunders**, la più nota barlady di New York, ed è diventato oggi un vero e proprio classico contemporaneo. La barlady **Solomiya Grystychynde**, del Chorus Cafè di Roma, ha inoltre proposto per l'occasione l'inedito cocktail **Chinocho** a base di Bacardì Reserva 8, Chinotto Premium, Lime e menta fresca.

Bcardì Añejo Cuatro è un prodotto estremamente versatile e rappresenta l'ingrediente ideale per realizzare i **Tiki cocktail**, un vero e proprio trend nato nei Caraibi e nel Pacifico meridionale negli anni Trenta del '900 e oggi diffuso in tutto il mondo. Davide Mitacchione, campione della Bacardì Legacy Global Cocktail Competition 2018 e barman del Luao Tiki Bar di Bari, ha proposto per la serata **El Tropican**, a base di Bacardi Anejo Cuatro, liquore St. Germain, succo di lime e arancia, purea di passion fruit, zenzero ed angostura. Bacardi propone inoltre questo rum in una versione rivisitata dell' **Highball**, accompagnando Anejo Cuatro a ginger ale, angostura e lime.

LE RICETTE

OLD CUBAN
4,5 cl BACARDÍ Reserva Ocho
2,5 cl succo di lime
3cl sciroppo zucchero
2 gocce angostura
6 foglie di menta
top prosecco Martini
DECORAZIONE: foglie di menta

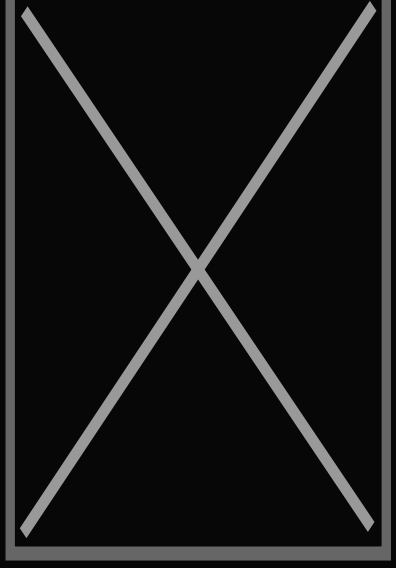
BICCHIERE: coppa



KIN-OCHO di Solomiya Grystychyn

4 cl BACARDÍ Reserva Ocho
1,5 cl succo di lime
8 cl chinotto
DECORAZIONE: ciuffo di menta
BICCHIERE: tumbler

OLD FASHIONED
5 cl BACARDÍ Reserva Ocho
5 gocce di Angostura bitter
1 zolletta di zucchero
1 scorza di arancia
DECORAZIONE: scorza di arancia
BICCHIERE: tumbler



EL TROPICAN di Davide Mitacchione

5 cl BACARDÍ Añejo Cuatro
1 cl ST-GERMAIN
2,5 cl succo di lime
2,5 cl succo d'arancia
2,5 cl purea di passion fruit
1 bar spoon sciroppo di zenzero
3 gocce di angostura
BICCHIERE: tiki

BACARDI 4 HIGHBALL
5 cl BACARDÍ Añejo Cuatro
10 cl Ginger Ale
DECORAZIONE: rondella di lime
BICCHIERE: tumbler alto