

Eminente, il nuovo rum distillato da César Martí

eminente-reserva-deec0424

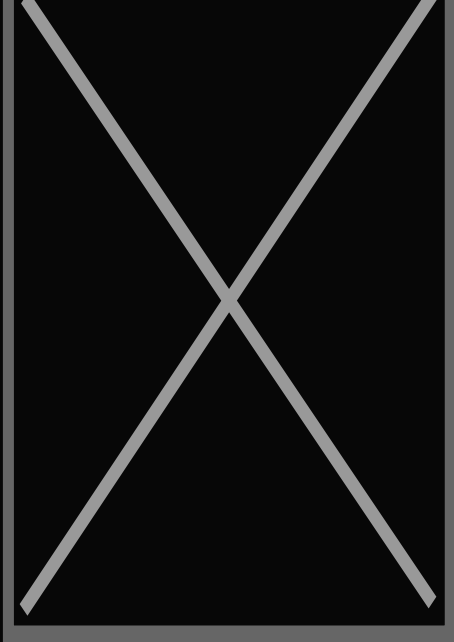
Nato nella "Isla del Cocodrilo", Eminente è il rum distillato da César Martí, il più giovane Maestro Ronero di Cuba: ricco e corposo, si ispira alla complessità delle eaux-de-vie cubane del XIX secolo

Eminente è un **rum fresco e robusto** al tempo stesso, morbido e complesso, **ideale sia da miscelare che da sorseggiare in purezza**. Intrinsecamente legato alla natura incontaminata dell'isola, il suo stile di distillazione è considerato uno dei segreti meglio custoditi di una Cuba inaspettata e segreta, quella Cuba lontana dall'immaginario collettivo dell'isola che non è solo auto d'epoca e case coloniali, ma va oltre e si racconta attraverso questo rum senza precedenti.

Attraverso studio, dedizione e attenzione all'artigianalità, César Martí definisce con Eminente **un nuovo stile ispirandosi a quello di produzione del rum cubano del XIX secolo**, di cui richiama la ricchezza e l'intensità, ma apportando al tempo stesso anche rinnovata complessità grazie all'arte dell'invecchiamento e dell'assemblaggio delle aguardientes. Definite come "l'anima di Cuba", le aguardientes sono acquaviti ottenute dalla distillazione della canna da zucchero e poi lasciate invecchiare in botti di rovere ex-Whisky prima di essere miscelate con light rum. Nasce così il vero rum cubano.

Eminente Reserva è **realizzato con il 70% di aguardientes**: la porzione più alta tra tutti i Rum cubani esistenti oggi. Non solo, Eminente è uno dei pochi rum cubani a conseguire la "Denominación de Origen Protegida". Stabilito da un Consiglio di regolamentazione, il disciplinare D.O.P. Ron de Cuba stabilisce regole rigorose che garantiscono l'autenticità e gli standard elevati del Rum cubano.

Eminente Reserva è un "7 años", **lasciato infatti invecchiare 7 anni in botti di quercia ex-Bourbon**



Eminente Reserva, un rum cubano ricco e corposo

Che sia degustato liscio, versato su un grande cubo di ghiaccio o in miscelazione, Eminente Reserva possiede l'estetica di un classico light rum cubano e la complessità e profondità di uno invecchiato. Dal **colore ambrato con sfumature mogano**, Eminente Reserva è al tempo stesso intenso e delicato al naso. L'aroma iniziale di caffè appena tostato lascia spazio a note più morbide di dulce de leche, mandorla tostata e cacao sul finale. **Corposo e incredibilmente profondo**, al palato rivela ricche note affumicate e di vaniglia, caffè e canna da zucchero grezzo, seguite da quelle più speziate di zenzero e pepe di Sichuan, con un **leggero sapore di prugna secca** in sottofondo.

Il finale è lungo, fresco e cremoso, con note di cioccolato e un pizzico di fumo. Anche nel bicchiere ormai vuoto persiste l'aroma di Eminente Reserva: note affumicate, di melassa, mandorla e pera.

Eminente si è **ufficialmente presentato in Italia** lo scorso 14 giugno negli spazi di Fonderia Napoleonica a Milano. E se questo rum è perfetto per una degustazione liscia, la sua versatilità in miscelazione gli ha permesso anche di essere l'ingrediente ideale di un drink come La Colada Diferente, rivisitazione della classica [Piña Colada](#), con succo di lime, mix di purea e latte di cocco e infuso all'ananas, oppure di uno dei cocktail tra i più rappresentativi dell'isola, la Canchánchara, considerata la "Santa Trinità" cubana perché composta da soli tre - ma fondamentali - ingredienti: rum, miele e succo di lime.