Eminente Gran Reserva, un ritorno alle aguardientes

20231024130332emintehehead-deae1179

Serata cubana di altri tempi quella **organizzata da Moët Hennessy Italia** presso Residenza Vignale a Milano per presentare il rum **Eminente Gran Reserva Edition N°1.**

Sarà forse per il fatto che alla realizzazione di questo edificio dei primi del Novecento partecipò anche il grande **architetto Adolf Loos**, il cui american bar desta a tutt'oggi l'ammirazione del visitatore accorto di Vienna; sta comunque di fatto che tra gli ambienti della nobile dimora e lo staff di Eminente (cui si aggiungevano un complesso di musica latina, una cartomante e un ritrattista) c'era buona chimica.

A proposito di chimica, Eminente Gran Reserva Edition N°1 viene **prodotto all'80% con aguardientes**, acqueviti a base di melassa purissima da canna da zucchero, lasciate invecchiare per dieci anni **in condizioni atipiche**: ambienti particolarmente freschi e asciutti, dove l'acqua evapora più velocemente dell'alcol.

Contemporaneamente, per lo stesso periodo di tempo, vengono lasciati a invecchiare i light rum che compongono la restante parte del distillato finale. L'assoluta centralità delle aguardientes è la **chiave della visione di César Martí**, che pur essendo il più giovane Maestro Ronero di Cuba intende riportare in auge lo stile del ron del 19° secolo.

Una volta completato l'invecchiamento, inizia la fase di assemblaggio delle aguardientes con i light rum, che culmina poi nell'affinamento di tre mesi in botti di rovere francese, cui si devono le **note legnose e floreali** che richiamano fiori d'arancio, legno di sandalo e miele. Il risultato è un **rum imbottigliato a 43,5% Abv**, da servire preferibilmente **liscio oppure on the rocks.**

Gli amanti della mixology si potranno comunque rifare con altre due referenze di Eminente: *«Un Ámbar Claro Tre Anni, perfetto per la miscelazione»*, suggerisce **Flavia Di Giustino**, Senior Brand

Manager Spirits Moët Hennessy Italia, *«**è il re del Daiquiri**, ma si presta benissimo anche a signature cocktail. Oppure Eminente Reserva invecchiato 7 anni, protagonista **perfetto della Canchánchara**, drink fatto di soli tre ingredienti: rum, miele e succo di lime, quindi una componente alcolica, una dolce e una citrica».*