

# Rum Mount Gay: arrivano in Italia le due nuove release distribuite da Molinari

20241017200904mountgay-photo-visuel-image-mg-coffeystill-lifestyle-3-773667fe

5mila bottiglie

Coffee still, italia se ne prende 60-70

A breve dipsonibile

Barbados, botti black barrel, tipologia di invecchiamento

alcuni documenti in cui parliamo del brand e delle tre referenze continuative (Eclipse, Black barrel e XO) + delle due nuove release (Single estate 24\_02 e coffey Still)

Due release nuove di zecca, pensate per celebrare nel migliore dei modi **Mount Gay**, storica distilleria delle Barbados che può vantare il titolo di più antica distillery di rum al mondo grazie ai suoi oltre 320 anni di tradizione. E' quanto ha presentato Molinari, distributore per l'Italia del brand caraibico (che fa parte del gruppo Remy Cointreau), in occasione della recente edizione di ShowRUM e, in esclusiva per *Mixerplanet*, durante una 'pairing experience' nella cornice di un locale d'eccellenza come **I Conoscenti**, nel cuore di Bologna.

«Le tre referenze continuative (Eclipse, Black barrel e XO) di Mount Gay si arricchiscono adesso di due nuove release: Single estate 24\_02 e Coffey Still, ciascuna delle quali sarà proposta sul mercato italiano in poche decine di esemplari», racconta **Simona Grossi**, brand manager di Molinari.

Entrambe pensate, come sottolinea il Brand Ambassador di Molinari **Marco Fedele** (Bartender di Alive a Putignano) sia per un consumo liscio che in miscelazione, come proposto durante la serata con accostamenti capaci di accompagnare un intero menù, dall'antipasto al dolce. «Con prodotti di questa qualità la bevuta singola è sempre un vero piacere, anche se nei locali dove Mount Gay viene utilizzato lasciamo sempre ampio spazio alla libertà di creare».

Per entrambe le new-entry, rimangono saldi i capisaldi della produzione Mount Gay, che dal 2019 vede al comando delle operazioni la prima donna Master Blender dell'azienda, Trudiann Branker. *«Una materia prima proveniente solo da Barbados e dalle altre isole caraibiche, niente zuccheri aggiunti, nessun aroma artificiale, solo quelli sviluppati naturalmente durante la fermentazione e la distillazione, metodo di invecchiamento statico al 100% nelle cantine dell'azienda, fermentazione lenta, usando solo lieviti e acqua dell'isola; distillazione e invecchiamento in una grande varietà di botti»*, spiega **Daniele Politi**, Brand Activator di Molinari.

## **SINGLE ESTATE 24\_02\_Vt18d2**

Con una produzione limitata a 5.418 bottiglie e una gradazione alcolica di 55%, si tratta della **seconda edizione limitata che continua la serie terroir-driven**, con una miscela di rum prodotti dai raccolti di canna da zucchero Mount Gay Estate del 2018 a St Lucy, a Barbados. Secondo la Master Blender Trudiann Branker, ciò che rende 24\_02 diverso e speciale è che è la prima annata della Single Estate Series, proveniente da un solo anno di raccolto. Così, mentre 23\_01 era un blend di due anni di raccolto, 2016 e 2017, 24\_02 mette in mostra il carattere unico della tenuta di Mount Gay in un singolo anno, realizzato con canna da zucchero al 100% coltivata nella tenuta.

Il rum viene stato **distillato interamente in alambicchi di rame e maturato in botti ex-bourbon di rovere americano**. Ha subito un processo di fermentazione di circa 9 giorni, portando a una fermentazione secondaria che ha aggiunto strati di sapori complessi come ananas e guava. Dal colore dorato chiaro, al naso presenta aromi complessi di agrumi, frutta dolce, spezie, mandorle e una leggera nota di cioccolato al latte. Al palato emergono note di zucchero di canna, quercia, pompelmo e sfumature floreali, con un leggero affumicato salato.

Il **packaging eco-progettato riflette l'impegno di Mount Gay per la sostenibilità**. Questa release, infatti, utilizza bottiglie di vetro riciclato al 70% con un uso minimo di inchiostro sull'etichetta. Ogni bottiglia presenta un codice QR che invita i consumatori a scoprire il percorso di produzione del rum dall'inizio alla fine.

## **COFFEY STILL EXPRESSION**

Settima edizione limitata della Master Blender Collection, Coffey Still Expression rappresenta la **prima distillazione rilasciata da quando l'alambicco in rame al 100%** dell'azienda di Barbados (è uno dei uno dei tre attivi a livello mondiale) è stato restaurato.

Con **un'edizione limitata di 5.004 bottiglie in tutto il mondo**, questa release è un vero e proprio omaggio a Blues, noto anche come Reynold Hinds, distillatore che ha lavorato a Mount Gay per oltre 50 anni, insegnando la sua arte. ed è stata proprio la vasta conoscenza di Blues a consentire agli ingegneri di restaurare lo storico alambicco e la sua rimessa in funzione nel 2019.

Per onorare la storica distillazione sul Coffey Still, questa versione è realizzata utilizzando melassa al 100% delle Barbados. Il singolo lotto di rum Coffey Still in rame è stato **invecchiato in condizioni tropicali a St Lucy, Barbados per quattro anni in botti ex-Bourbon fortemente carbonizzate**, facendo emergere ricche note di quercia e miele. Il risultato è un rum incredibilmente floreale e rotondo. A prima vista, il rum ha sfumature dorate. All'apertura, il naso è pieno di aromi di pera, vaniglia, noce moscata e leggeri aromi di cuoio. Il palato porta pompelmo, quercia, miele e note leggermente speziate di cannella con strati di aromi che si aprono a ogni sorso.

Il Coffey Still Expression è **apprezzato meglio se gustato liscio**.