# Jamaican Cocktails, il viaggio di Appleton Estate

io-acafe6cc

A partire dallo scorso 5 ottobre, Appleton Estate ha lanciato una curiosa iniziativa, Jamaican Cocktails, un viaggio nel cuore della Giamaica alla scoperta di due nuovi cocktails. Sono due anche i protagonisti: **Leonardo Leuci**, bartender romano dal cuore caraibico e co-fondatore del Jerry Thomas, ed **Andrea Cavallo Perin**, l'inviato speciale di Appleton Estate che accompagna Leuci alla scoperta dei segreti e delle tradizioni dell'isola e del suo rum. Così, tappa dopo tappa, racconto dopo racconto, nasceranno due nuovi Jamaican Cocktails, direttamente dal cuore della Giamaica.

Jamaican CocktailsSette le tappe previste, la prima a Porto Antonio a cui sono seguite quella a Sant Anne, paese che diede i natali sia all'indimenticato Bob Marley, sia a Markus Garvey, oratore che lottò contro la schiavitù, e quella nel villaggio di Accompong, dove Leuci e Cavallo Perin girano con una guida del posto che racconta la storia dei Maroon. All'epoca il villaggio era poco più di un nascondiglio da cui partivano le spedizioni degli schiavi contro gli inglesi per procurarsi il cibo e la libertà. Ed ovviamente pure il rum, che per la loro cultura è fondamentale. Il viaggio proseguirà a Montego Bay dove verranno presentati il Jamaican Punch e il Jamaican Mule.

È possibile seguire tutte le tappe del viaggio Jamaican Cocktails su http://www.appletonrum.it/jamaican-cocktails

**Appleton Estate**
*Appleton Estate (gruppo Campari) è la più antica piantagione di canna da zucchero e distilleria della Giamaica e produce uno dei rum più pregiati al mondo fin dal 1749. Il suo gusto ricco, complesso e corposo è un'esperienza multisensoriale che deve tutta la sua particolarità a questo contesto davvero speciale. Gli ingredienti naturali utilizzati per produrre ogni botte sono tutti coltivati e selezionati direttamente nell'Estate e la qualità di ogni bottiglia è garantita dai severi standard del Minimum ageing, applicati a tutti i rum invecchiati. Il processo di produzione prevede l'utilizzo di dieci tipi di canna da zucchero differenti, che donano flavour diversi al rum, solo lievito naturale coltivato e*

*raccolto direttamente nell’Estate, e la fonte d’acqua cristallina filtrata naturalmente dalle Colline Calcaree della Cockpit Country. Nella distillazione vengono adoperati due tipi di alambicchi, secondo il metodo produttivo inglese. I rum prodotti attraverso gli alambicchi discontinui racchiudono più flavour e aroma e possiedono una nota distintiva di scorza d’arancia, elemento caratteristico dei rum Appleton Estate. I rum che nascono dagli alambicchi a colonne invece sono meno ricchi e vengono utilizzati per bilanciare il gusto e l’aroma più intenso dei precedenti. Donano al risultato finale un carattere fruttato, con note di banana, cocco e ananas.*

*Tutte le bottiglie di Appleton Estate che mostrano degli "ageing statement" sulle loro etichette, sono certificate secondo il metodo di invecchiamento inglese "Minimum ageing": ciò significa che le miscele di rum che compongono il prodotto finale sono state invecchiate come minimo per il numero di anni dichiarati sull'etichetta. In particolare i rum di Appleton Estate sono invecchiati in 40-gallon Number One Oak Barrels, botti di quercia americane precedentemente utilizzate per la produzione di Bourbon Whisky, che donano una connotazione più forte di vaniglia e rendono il rum più morbido e meno legnoso.*