

BarTales



ANNO XI | N. 7 | MARZO 2024

ZOOM
UN VIAGGIO NELLA STORIA

BAR STORY
IL CAFFÈ DEL TASSO

REPORT
AGAVE, LA VERA SFIDA

FOCUS ON
IL VALORE
AGGIUNTO

SOLERA, IL METODO SANTA TERESA

Corpo complesso, pieno e raffinato per un Rum emblema venezuelano

DI ANTONELLA PAOLINO

L'Hacienda Santa Teresa, gestita da cinque generazioni dalla famiglia Vollmer, fu fondata nel 1796 nello Stato di Aragua in Venezuela e oggi vanta più di 225 anni di tradizione. Lo Stato di Aragua prende il nome da una palma iconica, il "Chaguaramo" nella lingua degli abitanti nativi. La croce formata da due strade fiancheggiate da queste palme, nel cuore dell'azienda, nota come "Cruz de Aragua", è diventato un emblema del Venezuela e ha ispirato il design del fondo delle bottiglie di Santa Teresa Ron. Le caratteristiche geoclimatiche del Venezuela rendono il territorio ideale per la coltivazione della canna da zucchero.

Gustavo J. Vollmer era un commerciante di Amburgo che si stabilì in Venezuela nel 1826 e sposò Panchita Ribas, l'unica superstite di una famiglia benestante, proprietaria dell'azienda agricola Santa Teresa, vissuta in Venezuela al tempo della Guerra d'Indipendenza. La storia di Panchita Ribas è molto avventurosa. In quel tempo di violenza e ribellione la famiglia Ribas dovette abbandonare precipi-



tosamente i propri possedimenti terrieri. La fuga non avrebbe avuto fortuna, la piccola Panchita fu catturata da un soldato, la sua famiglia assassinata. La governante della famiglia Ribas, Juana, si accorse dell'accaduto e, corrompendo la guardia con dei soldi, ottenne il rilascio di Panchita. Piccola e sola, il destino avrebbe offerto una seconda chance di vita a Panchita. Juana, infatti, si prese cura di lei.

La giovane crebbe con un carattere



forte, tornò a casa sua e riprese possesso delle proprietà di famiglia. Poi, l'incontro con Gustavo J. Vollmer che l'avrebbe sposata e preso le redini dell'azienda che al tempo produceva cacao, caffè e canna da zucchero. Dal 1830 l'azienda Santa Teresa è proprietà della famiglia Vollmer.

Nel 1996, per commemorare il Bicentenario dell'Hacienda Santa Teresa, Alberto Vollmer Herrera chiese ai suoi mastri ronari di sviluppare un Ron che potesse sfruttare tutta la maestria e l'abilità artigianale apprese nei 200 anni di vita della distilleria. Il risultato è stato Ron Santa



Teresa 1796, un Ron protetto dalla “Denominación de Origen Controlado Ron de Venezuela”, un disciplinare molto rigido che, tra le tante particolarità, prevede una maturazione minima di 2 anni e ABV 40% minimo.

Santa Teresa 1796 Ron contiene meno di 3 grammi di zucchero per litro. Questo pluripremiato spirito venezuelano single-estate, prodotto con metodo solera tramandato da maestro a maestro, è un blend di Ron con età compresa tra 4 e 35 anni (maturi, giovani, leggeri, complessi) che regala una preziosa complessità.

Il metodo solera di Santa TERSA Ron utilizza principalmente due tipi di botti: rovere bianco americano di secondo uso, per l'invecchiamento, e botti di quercia limousine francese dove il blend riposa per un breve affinamento finale. La solera utilizzata da Santa Teresa consiste in quattro file di barili poste una sopra l'altra. I barili vengono svuotati solo a metà e ogni fila viene riempita dal liquido delle





botti della fila superiore. Ciò significa che le botti non vengono mai svuotate e che una parte della miscela originale è presente in ogni bottiglia.

Le botti che compongono la solera Santa Teresa 1796 sono attive dal 1992, anno in cui il metodo solera venne introdotto. Prima del 1992 nell'hacienda i Ron venivano invecchiati tramite il processo di invecchiamento standard. Tutto il processo produttivo avviene in distilleria. Il distillato di punta dell'hacienda si distingue per il suo gusto ricco e complesso ma dal finale sorprendentemente secco.

Santa Teresa 1796 (40°) ha colore am-

brato pieno con riflessi dorati, al naso lo spirito esprime un corpo fruttato con note di cioccolato fondente, vaniglia, cuoio, tabacco e prugne, un tocco finale di miele e pepe. Al palato è ricco e raffinato, con tanti rimandi: emergono nocciole, cuoio, vaniglia e cannella accompagnati da cioccolato fondente, frutta secca e prugne. Interessante è il tocco di miele e pepe che ritorna sullo sfondo. Il finale è secco ed evolve a ogni sorso.

Una particolarità è rappresentata da una special release limited edition, Santa Teresa Speyside Cask Finish (40°). L'invecchiamento con metodo Solera matura



il blend di Ron tra i 4 e i 35 anni che poi viene rifinito per almeno 13 mesi in botti ex-Speyside Whisky.

Colore ambra scuro, al naso spiccano note di zucchero di canna cotto e frutta, il tutto insieme a spezie, legno e una leggera nota fumosa. Al palato emergono inizialmente miele e toffee, seguiti da albicocca, frutta secca, mandorle caramellate e cioccolato fondente. Successi-

vamente si apre su note di malto e legno bruciato. Il finale è secco e lungo, con un pizzico di pepe nero.

L'armonia con l'ambiente che circonda la distilleria è uno dei punti chiave alla base di questo Ron dalla grande personalità, che hanno regalato a Santa Teresa un successo planetario.

Santa Teresa Ron è distribuito in Italia da Meregalli Spirits.