

Storia del Rum

Il rum è vario, dalle molte sfaccettature. Ogni isola ha il suo stile, ogni Paese ha il suo particolare sapore, e il rum parla la lingua del suo luogo d'origine. Come lo zucchero, è nato nel dolore: "è infettato dal marchio della schiavitù". Dopo essere stato per molto tempo un liquore quasi dimenticato, ora il rum è tra i distillati più richiesti, molto apprezzato, ideale da degustare in compagnia e così capace di sedurre il palato.

La sua storia comincia con il secondo viaggio di Cristoforo Colombo nel 1493; la flotta aveva a bordo coltivatori di canna da zucchero (pianta originaria della nuova Guinea, dove ancora cresce spontaneamente) delle Canarie con alcuni ceppi che piantarono sull'isola di Hispaniola. Altre isole furono presto colonizzate e ovunque si continuava a piantare la canna da zucchero; anche in Brasile, usando come forza lavoro gli schiavi africani: il Paese nel 1625 divenne poi il maggior fornitore di zucchero per il mercato europeo. Ormai le piantagioni di canna da zucchero prosperavano rigogliose nei Caraibi e nel sud America e, in breve, avevano soppiantato caffè, cotone e tabacco. Alle Barbados, ex colonia portoghese, gli addetti ai mulini di frantumazione della canna notarono ben presto la capacità di fermentazione del residuo di



lavorazione, la melassa, abbandonato nei tini all'aria aperta. Fu così che, dal 1650, si improvvisarono impianti di distillazione alimentati dalla fibra di scarto che rappresentava un ottimo combustibile. Il distillato gocciolava nei catini di raccolta dai rudimentali alambicchi; aveva un tenore alcolico elevatissimo ma era "sporco" e nuoceva alla salute di chi lo consumava. La distillazione è, infatti, un procedimento antico, ma sarà affinato nel corso dei secoli. Tra gli schiavi delle piantagioni l'acquavite grezza si diffuse in fretta. Il rum è menzionato per la

prima volta in un documento del Connecticut, Nuova Inghilterra, datato 1654.

Fino al XIX secolo, Martinica, Giamaica, Barbados, Santo Domingo, Cuba e molte altre colonie francesi e inglesi dell'arcipelago centro americano forniscono l'80-90 per cento dello zucchero consumato in Europa, e soprattutto in Inghilterra. Le manifatture di zucchero sorte sulle isole del Golfo sono attrezzate anche per la distillazione, arte di cui i Francesi, Inglesi e Spagnoli conoscono ogni segreto: sanno progettare alambicchi e applicare sperimentate tecniche di distillazione, affinamento, invecchiamento.

In Martinica, una delle più belle colonie delle Indie occidentali, dove i Francesi hanno esteso le piantagioni su gran parte del suolo coltivabile, attorno al 1870 nasce l'idea di distillare succo di canna fresco e fermentato, invece delle melasse residue: nasce così il "Rhum Agricole".

Dopo la dura battuta d'arresto del commercio di rum attorno agli anni Venti, in pieno Proibizionismo, la bevanda dovette attendere fino alla Seconda Guerra Mondiale prima di riacquistare popolarità. Merito della soluzione innovativa adottata a Portorico, di istituire cioè un impianto pilota per approfondire la

scienza della distillazione del rum. La nuova varietà, di colore bianco, ebbe subito un boom di vendite negli Stati Uniti; una marca in particolare era ai vertici di questo successo: Bacardi. Presto la sua strada fu, però, attraversata da un'altra marca emergente, sempre cubana, l'Havana Club, innescando una "guerra del rum" a volte anche cruenta, commercialmente parlando. Oggi il rum è rinato nella gioia: favorisce l'allegria e il divertimento, ha sapore, patrimonio culturale e qualità.

Tante sono le zone ove si produce rum, poiché nei secoli la canna da zucchero ha viaggiato per il mondo: oltre alle Americhe, Australia, Asia, Africa, Europa; ecco perché è possibile trovarne una vasta selezione. Ma il profumo e l'aroma di questo "nettare" richiamano soprattutto alla mente gli splendidi colori dei Caraibi e le incantevoli terre del sud America; la geografia dei Caraibi si divide in tre regioni ideali: la spagnola, l'inglese e la francese, che corrispondono in effetti a tre diversi stili di produzione del rum.