



RUM MASTER

**ISLA DE
RUM**

Welcome to the Rum World

1. IL CORSO: PRIMO LIVELLO

Obiettivi

Lo scopo del corso è quello di dare le basi per l'approccio ai distillati ed in particolare al rum. Da nozioni di base come storia ed origini, situazione di mercato, legislazioni e terminologia, a conoscenze tecniche riguardanti il processo di produzione, l'invecchiamento, il blending e la degustazione.

Struttura

Modulo 1: **COS'E' IL RUM**

Storia della canna da zucchero e della sua diffusione nel mondo. Le prime tracce che rivelano l'inizio della produzione del rum. Pirati e bucanieri: Grog, Draque e primi navy rum & cocktails. Il proibizionismo americano. La nascita del Rhum Agricole. Il rum a Cuba: ron ligiero e miscelazione. L'era Tiki. L'epoca moderna.

Tasting laboratory:

Addizioni, edulcoranti e coloranti.

Ron Ligiero Blanco e Ron Anejo

Modulo 2: **MATERIE PRIME E DISTILLAZIONE**

Dalla canna da zucchero al vesou ed alla melassa. Fermentazione: l'importanza dei lieviti. Distillazione: pot still vs. Column still. Analisi organolettica.

Tasting laboratory:

Aromi primari e secondari

Degustazione di rum bianchi

Modulo 3: **INVECCHIAMENTO, BLENDING E SELEZIONATORI**

Botte: l'alchimia del legno. Analisi organolettica. Il blending. La figura del selezionatore.

Tasting laboratory:

Degustazione rum di diverso invecchiamento.

Modulo 4: **CLASSIFICAZIONI E LEGISLAZIONI NEL RUM**

Il problema della classificazione: come fare? Leggere l'etichetta. Dark, black, spiced, navy, flavoured. A.O.C. Martinique: il disciplinare. Altre regolamentazioni internazionali

Tasting laboratory:

Degustazione di rum di diversa classificazione/ disciplinare.

Dispense

Ogni partecipante riceverà le dispense del corso, la tessera Club Isla de Rum e l'attestato di Rum Taster.

Isla de Rum provvederà alla fornitura di rum, addizioni, tannini, coloranti ed aromi artificiali.

RELATORE



Leonardo Pinto è un appassionato di rum sin dal 1997, quando la cultura del rum da degustazione non aveva ancora preso piede in Europa. Nel 2004 apre il suo primo blog online su questo distillato, chiamato Isla de Rum e dopo pochi anni Isla de Rum diventa una vera e propria azienda.

Oggi Leonardo è l'unico membro italiano del RumXP panel, un panel di esperti internazionali di rum, e lavora in Italia come consulente per il mercato del rum e direttore dello ShowRUM - Italian Rum Festival.

Corsi, consulenza all'import, studi di mercato e brand building sono le attività prevalenti di Isla de Rum, insieme all'attività di divulgazione e di vendita online effettuata attraverso il portale www.isladerum.com



Dal 2012 ha messo a punto un piano di studio chiamato **Master sul Rum**, per addetti ai lavori ed appassionati che vogliono approcciarsi in modo professionale al mondo del rum.

Leonardo inoltre viaggia continuamente nel mondo e soprattutto ai Caraibi, sia in qualità di giudice internazionale in gran parte delle competizioni, come Berlino, Miami, Haiti, Parigi e Madrid, sia in qualità di relatore in diversi appuntamenti internazionali come il Miami Rum Reinassance Festival, il Congresso del Rum di Madrid, il New Orleans Tales of the Cocktail e nelle più grandi scuole di bartending italiane ed internazionali, sia infine come consulente per aziende produttrici ai Caraibi. Dal 2014 membro della giuria dei Best 50's Bar.

