

BarTales

ANNO XII | N. 7 | MARZO 2025

**HOT SPIRIT
CHIARE, FRESCHE E FRUTTATE**

**EVENT
NUOVI ORIZZONTI**

**ZOOM
LA RIVOLUZIONE NO-ALCOL**

LIQUID STORY

**COCUY, IL TEQUILA
DEL VENEZUELA**





SANTA CRUZ DEL NORTE

I primo “Camino de hierro” cubano risale al 1837. Questo tratto ferroviario che andava da La Habana a Guines fu la prima ferrovia dell’America latina. Oggi, a Cuba, il servizio ferroviario è limitato a poche linee suburbane alle quali si aggiunge la direttrice principale Havana-Santiago, tutt’altro che ad alta velocità. L’unica tratta elettrica presente a Cuba è il “Tren de Hershey”, un tratto ferrato di 92 km che va da Casa Blanca,

quartiere di L’Havana, a Matanzas.

In passato la rete ferroviaria dell’isola conobbe una rapida espansione principalmente per la necessità di trasportare la canna da zucchero. Il “Tren de Hershey” fu realizzato nella seconda decade del secolo scorso dall’industriale americano Milton Hershey, per trasportare il prodotto del suo zuccherificio al porto di L’Habana.

La storia del Rum di Cuba è indissolubilmente legata a quella dei tanti zuccherifici

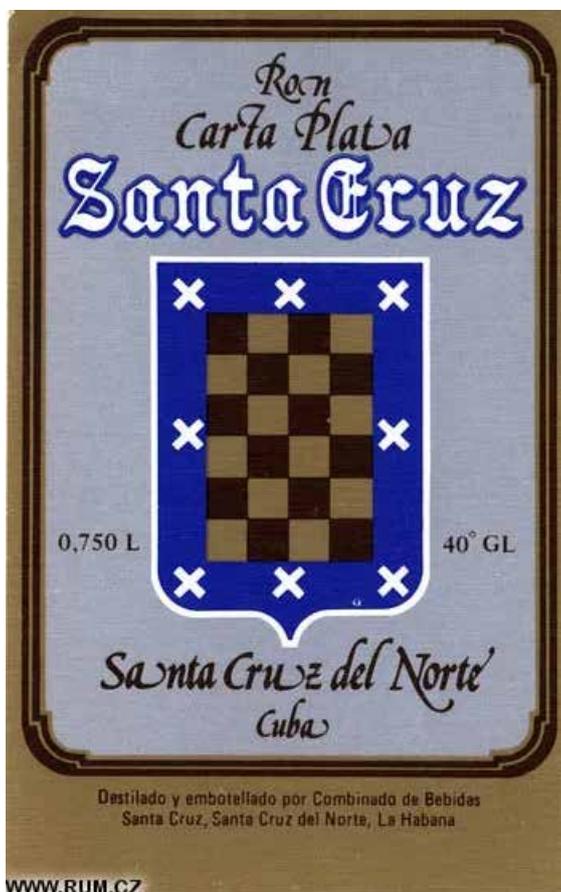




che un tempo erano operativi sull'isola. Zucchero e Rum sono stati il motore dello sviluppo socio-economico che nei primi decenni del secolo interessò l'isola di Cuba.

Il 30 settembre del 1919 la società nordamericana Cuban Alcohol Refining Company aprì la Ronera Santa Cruz nel Municipio di Santa Cruz del Norte, provincia di Mayabeque con l'obiettivo principale di produrre alcol e acquavite. Il distillato finito veniva conservato in botti di rovere, fabbricate nella falegnameria della stessa distilleria, la melassa era fornita dagli zuccherifici Hershey e Preston. Il periodo proibizionista statunitense favorì molto la produzione della distilleria dalla quale si rifornivano i trafficanti clandestini di alcol.

Negli anni '20 si verificarono due fatti che avrebbero inciso molto sulle vicende della distilleria: una legge che poneva fine al traffico illegale di Rum, acquaviti e li-





quori negli Stati Uniti, in cui vigeva ancora il Proibizionismo, e l'uragano che il 19 ottobre 2024, il primo nella storia a essere classificato di categoria 5, distrusse gran parte delle abitazioni, danneggiò seriamente infrastrutture e aziende come gli zuccherifici Hershey e la Distilleria Santa Cruz, causò enormi danni alla rete ferroviaria e perdite di bestiame e vite umane.

Già seriamente danneggiata dall'uragano, nel novembre dello stesso anno la distilleria subì un incendio che la distrusse quasi completamente. Nel 1937 vi fu un cambio di proprietà: una società per azioni cubana acquistò la distilleria e ne cambiò il nome in "Compañía Cubana de Alcohol Industrial y Destilería S.A.". I principali azionisti appartenevano alla famiglia González de Mendoza, mentre il presidente divenne Andrés Carrillo Benítez. Fu avviato un processo di ricostruzione della distilleria.

In quegli anni la distilleria lanciò diversi marchi di acquavite e Rum:

1926 – Acquavite di canna superiore "La Rueda"

1927 – Acquavite "Tres Diablos"

1928 – Rum "Santa Cruz", "El Barco" e "Cóndor".



Ma la storia di questa iconica distilleria sarebbe stata ricordata per il ruolo che avrebbe rivestito nella produzione del Ron Havana Club, marchio apparso per la prima il 19 marzo 1934 per opera del gruppo Arechabala SA, come documentato da un raro libro pubblicato nel 1954 per celebrare il 75° anniversario della so-



cietà José Arechabala SA (JASA), fondata nel 1878 a Cárdenas.

Durante la Seconda Guerra Mondiale la distilleria di Santa Cruz del Norte aumentò significativamente la produzione di alcol, destinandolo all'industria farmaceutica, chimica e bellica degli Stati Uniti. Con la vittoria della Rivoluzione cubana e l'ascesa al potere di Fidel Castro, molte industrie furono nazionalizzate. Il 6 ottobre 1960, la distilleria di Santa Cruz del Norte venne espropriata dallo Stato cubano. Dopo la nazionalizzazione, la distilleria continuò a produrre Rum sotto il controllo del governo, diventando una delle aziende statali più importanti del settore.

Nel 1970 la produzione di Rum Havana Club fu spostata nella distilleria Santa Cruz del Norte. Nel 1993, il governo cubano firmò un accordo con il gruppo

francese Pernod Ricard, creando la joint venture Havana Club International S.A. per distribuire il Rum Havana Club in tutto il mondo. Grazie a questa partnership, il marchio divenne uno dei più venduti a livello internazionale.

La distilleria Santa Cruz del Norte ha una superficie totale di 35,1 ettari e una superficie coperta di 73.788 metri quadrati. La rudimentale fabbrica costruita in un villaggio che godevano dei benefici del mare in un clima adatto alla produzione di canna da zucchero, negli anni '70 fu totalmente ristrutturata con un'altra distilleria e magazzini di imbottigliamento e invecchiamento. Oggi, sotto il controllo dell'ente governativo Cuba Ron SA, creato nel 1993, Santa Cruz del Norte è una delle più importanti distillerie di Rum sull'isola, con una capacità produttiva di milioni di litri



all'anno. Attualmente vi vengono prodotti i Rum bianchi e i classici invecchiamenti del marchio Havana Club.

Lo stile del Rum cubano, altrimenti detto Ron Ligiero, tradizionalmente si identifica in un distillato bilanciato, mai aggressivo, caldo e speziato nelle versioni invecchiate, ottimo in miscelazione. Così la tradizionale linea di Rum Santa Cruz del Norte nelle versioni Carta Blanca, Oro e Añejo, tutti prodotti con alambicchi a colonna e invecchiati in botti di rovere bianco.

Santa Cruz del Norte Carta Blanca (40°) si presenta con colore ambrato leggerissimo. Al naso emergono note di canna da zucchero equilibrate da sentori di rovere. Successivamente emergono leggeri sentori fruttati ed erbacei accompa-

gnati dalla vaniglia. Al palato è morbido e complesso, con la dolcezza equilibrata da ricordi più amari e con il rovere perfettamente armonizzato. Il finale è lungo con un sottile rimando agrumato.

Santa Cruz del Norte Añejo (40°), ambrato scuro, si presenta con note di rovere, frutta secca e vaniglia. Sul finale lungo e pieno emerge una leggera nota di legno.

Santa Cruz del Norte Carta Oro (40°), colore ambrato chiaro, ricorda dolci toni di frutta. Al palato ha una leggera dolcezza in equilibrio con una componente più amara. Emergono i sentori legati all'invecchiamento che si sviluppano con un sorso caldo e avvolgente.

La linea Santa Cruz del Norte è l'ultima novità lanciata in Italia da Meregalli Spirits.