

Rhum agricole e da collezione: dai Caroni ai Nine Leaves, le distillerie da conoscere

2026-05-15 15:49:09 di Federico Silvio Bellanca

URL:<https://redazione.forbes.it/2026/05/15/rhum-agricole-e-da-collezione-dai-caroni-ai-nine-leaves-le-distillerie-da-conoscere/>

Negli ultimi trent'anni il whisky ha rappresentato il grande laboratorio globale del lusso in materia di Spirits. Attorno ai single malt scozzesi si è costruito un ecosistema capace di unire collezionismo, investimento, turismo esperienziale e ritualità gastronomica. Distillerie trasformate in destinazioni internazionali, bottiglie vendute all'asta per cifre milionarie, fondi d'investimento dedicati e una crescita continua di appassionati disposti a discutere per ore di torba, botti ex-sherry, fermentazioni. Ma mentre il mass market si muoveva verso la Scozia, sotto il filo dell'acqua gli appassionati competenti cominciavano a guardare sempre di più anche altrove, verso i paesi dove si coltiva canna da zucchero e si distilla Rhum.

Il caso Caroni

Emblematico è il caso di **Caroni**. La storica distilleria di Trinidad, chiusa definitivamente nel 2002 dopo decenni di crisi dell'industria zuccheriera locale, per anni rimase quasi ignorata fuori da una ristretta cerchia di appassionati. Il cambio di paradigma arrivò quando venne riscoperto lo stock abbandonato di vecchie botti, e iniziarono ad essere imbottigliate le vecchie scorte rimaste nei magazzini della distilleria. Nel giro di poco tempo Caroni smise di essere soltanto un rum raro per diventare **uno dei primi veri fenomeni speculativi del mercato secondario degli spirits**. Alcune bottiglie acquistate nei primi anni Duemila per poche centinaia di euro iniziarono a moltiplicare il proprio valore fino a raggiungere quotazioni da decine di migliaia di euro nelle aste internazionali. In parte il fenomeno dipendeva dalla qualità e dall'identità aromatica estremamente riconoscibile del distillato, in parte dalla combinazione perfetta tra distilleria chiusa, stock limitati e narrazione quasi mitologica

I nuovi Rhum

Oggi una parte del mercato inizia a chiedersi se qualcosa di simile possa accadere anche con **Nine Leaves**, piccola distilleria giapponese fondata nel 2013 da Yoshiharu Takeuchi vicino al lago Biwa e chiusa definitivamente alla fine del 2023. Naturalmente le differenze con Caroni sono enormi. Caroni nasceva dentro la grande industria di Trinidad. Nine Leaves è invece l'esatto contrario: una microdistilleria giapponese costruita attorno all'ossessione quasi maniacale di un singolo uomo. Yoshiharu Takeuchi non aveva creato semplicemente un nuovo rum giapponese. Aveva costruito una distilleria artigianale radicale, gestita quasi completamente da solo, dove ogni dettaglio — dalla fermentazione alla movimentazione delle botti — restava sotto il suo controllo diretto. La produzione era minuscola. Alcuni anni uscivano poche decine di barili. Poi è arrivata la chiusura. A fine 2023 Takeuchi ha deciso di interrompere definitivamente la produzione, ufficialmente per dedicarsi agli impegni crescenti dell'azienda di famiglia nel settore automotive. La distilleria è stata smantellata nel 2024 e l'intero stock residuo è stato acquisito da La Maison & Velier. Ed è qui che il mercato ha iniziato immediatamente a percepire il potenziale "effetto Caroni" dato lo stock limitato e l'eccellenza del prodotto. Anche se sulla carta tutti gli elementi che negli ultimi vent'anni hanno trasformato alcune bottiglie da semplici spirits in asset collezionistici sembrano allineati, naturalmente nessuno può sapere se Nine Leaves raggiungerà davvero la dimensione speculativa di Caroni. Anche perché il mercato del rum contemporaneo è molto più maturo e consapevole rispetto ai primi anni Duemila. Ma

alcuni segnali iniziano già a emergere: aumento rapido dei prezzi sul secondario, release immediatamente sold out, crescita dell'interesse internazionale, ad esempio.

Per capire il Rum, bisogna prima di tutto berlo

Se però ci si illude che il Rum sia un prodotto da investimento e speculazione, senza anima, e che lo si possa comprare e vendere come si fa con le cryptovalute, il rischio di perdere tempo e soldi è molto alto. **Il modo migliore per capire il Rum infatti è semplicemente berlo**, per apprenderne tutto il potenziale e capire cosa ci piace e cosa no, e capire cosa vogliamo mettere da parte e cosa invece vogliamo semplicemente bere. Per chi oggi si avvicina al mondo degli spirits premium, gli agricole rappresentano probabilmente uno dei territori più interessanti da esplorare, perché riescono a condensare quasi tutte le ossessioni contemporanee del mercato: autenticità agricola, tracciabilità, territorialità, e una forte dimensione culturale. La differenza tecnica che separa il rum agricole dalla quasi totalità dei rum mondiali è apparentemente semplice ma cambia completamente il risultato finale. Gran parte del rum internazionale viene prodotto infatti partendo dalla melassa, cioè il sottoprodotto della lavorazione dello zucchero. I Rhum (con la H, secondo tradizione francese) Agricole invece nascono direttamente dal succo fresco della canna da zucchero, chiamato vesou. Questo significa che il distillato conserva una relazione molto più diretta con la materia prima agricola. Nei migliori agricole la canna non scompare mai completamente dietro il legno, la dolcezza o l'invecchiamento. Rimane continuamente presente attraverso note vegetali, erbacee, saline, speziate e floreali che rendono questi distillati molto diversi dall'immaginario classico del rum dolce e vanigliato costruito dal mercato internazionale negli ultimi decenni. Alcuni bianchi ad alta gradazione possono ricordare olive verdi, erba tagliata, pepe, canna appena pressata o persino salamoia. Aromi che per anni sarebbero stati considerati troppo aggressivi dal grande pubblico e che oggi vengono invece ricercati proprio come segni di autenticità produttiva. Per capire davvero questa categoria bisogna però partire dalla sua geografia.

I territori simbolo del rum

I territori simbolo del rum agricole sono le Antille francesi, in particolare **Martinica, Guadalupe e Marie-Galante**. Qui la produzione ha mantenuto una dimensione agricola molto più forte rispetto ad altre zone caraibiche dominate da grandi gruppi industriali dello zucchero e della melassa. Le distillerie continuano a essere immerse nei campi di canna, le fermentazioni avvengono rapidamente perché il succo fresco ossida nel giro di poche ore e il concetto stesso di terroir viene ormai trattato con una precisione quasi enologica. La **Martinica** rappresenta probabilmente il volto più strutturato e aristocratico di questo universo. L'isola possiede infatti l'unica Aoc al mondo dedicata al rum agricole, ottenuta nel 1996 dopo decenni di regolamentazione produttiva. Le regole sono rigidissime: delimitazione geografica delle aree produttive, varietà di canna autorizzate, tempi di fermentazione, gradazioni di distillazione e persino caratteristiche climatiche. In pratica il rum agricole martinicano viene trattato quasi come un grande vino francese. **Marie-Galante** conserva invece una dimensione più radicale e agricola. L'isola, piatta e battuta dal vento, continua ancora oggi a vivere quasi interamente attorno alla canna da zucchero. Le distillerie lavorano spesso con approcci più diretti e i rum blancs mantengono gradazioni elevate e profili aromatici molto più esplosivi rispetto alla Martinica. In entrambi i casi il punto centrale resta però lo stesso: il rum agricole continua a essere uno dei pochi grandi distillati internazionali in cui il legame con l'agricoltura reale rimane ancora completamente visibile. Ed è proprio questo che oggi affascina investitori, bartender e nuovi appassionati. Dopo decenni di industrializzazione estrema del mercato spirits, una parte crescente del pubblico sembra cercare prodotti capaci di raccontare territorio, produzione e materia prima in modo più diretto.

Cinque distillerie agricole da conoscere

L'estate 2026 potrebbe essere il momento ideale per iniziare a capire questo universo partendo da alcune delle distillerie che rappresentano ancora oggi il cuore storico del rum agricole francese. Ecco dunque cinque distillerie agricole (+1 una della stessa zona, ma da melassa) da conoscere, assaggiare e (perché no, con la dovuta esperienza) collezionare per capire il Rum

Neisson

Fondata nel 1932 sulla costa nord-occidentale della Martinica, Neisson è considerata una delle distillerie simbolo del rum agricole più artigianale e territoriale delle Antille francesi. La produzione resta fortemente legata al succo fresco di canna proveniente dai terreni attorno a Le Carbet, con particolare attenzione alla precisione delle fermentazioni e all'espressione del terroir martinicano. Negli ultimi anni il marchio è diventato uno dei riferimenti assoluti per gli appassionati di agricole contemporaneo.

Père Labat

Prodotto dalla storica distilleria Poisson di Marie-Galante, Père Labat rappresenta una delle espressioni più riconoscibili del rum agricole dell'isola. Attiva dal XIX secolo, la distilleria mantiene ancora oggi una forte dimensione agricola e locale, legata ai campi di canna battuti dal vento dell'isola. Il nome rende omaggio a Jean-Baptiste Labat, missionario domenicano associato allo sviluppo tecnico della distillazione nelle Antille francesi.

Saint James

Fondata nel 1765 in Martinica, Saint James è una delle più antiche distillerie di rum agricole ancora attive nei Caraibi. Nel corso dei secoli il marchio ha contribuito a costruire l'identità internazionale del rum martinicano fino a diventare uno dei simboli storici dell'AOC Martinique e della cultura del rum agricole francese. Ancora oggi rappresenta uno dei nomi più riconoscibili delle Antille francesi.

Rhum Rhum

Rhum Rhum nasce nel 2006 dalla sinergia di Luca Gargano e Gianni Capovilla con l'obiettivo di creare un rum agricole radicalmente territoriale utilizzando canna locale di Marie-Galante e distillazione discontinua in alambicco Müller. La produzione estremamente limitata, il lavoro sul vesou fresco e la forte identità aromatica hanno trasformato il progetto in uno dei nomi cult del rum contemporaneo internazionale.

Depaz

Situata ai piedi della Montagne Pelée in Martinica, Depaz lega la propria identità alla storia vulcanica dell'isola e alla ricostruzione successiva all'eruzione del 1902 che distrusse Saint-Pierre. La distilleria lavora esclusivamente canna da zucchero martinicana coltivata nei terreni vulcanici che circondano l'habitation, contribuendo a definire uno stile di rum agricole elegante, strutturato e profondamente legato al terroir dell'isola. Nel tempo il marchio è diventato uno dei riferimenti storici dell'AOC Martinique.

De Bonne Mère

Unica distilleria di questa lista a lavorare melassa (quindi non tecnicamente agricole) è molto interessante da provare anche per capire la differenza di stili. La distilleria Bonne-Mère, situata a Sainte-Rose in Guadalupa, nasce alla fine del XVIII secolo e diventa distilleria nel 1863. Per gran parte della sua storia ha lavorato soprattutto nella produzione di rum destinato al mercato bulk e ad altri marchi, accumulando nel tempo uno dei più importanti stock di invecchiamento della Guadalupa con migliaia di botti tropicali. Negli ultimi anni ha iniziato a commercializzare direttamente i propri distillati con il marchio DBM.