

CAPOVILLA RHUM -

DIE ESSENZ DES ZUCKERROHRS

Ein Leben auf der Suche nach dem perfekten Destillat



Vittorio „Gianni“ Capovilla ist einer der angesehensten Destillateure unserer Zeit. Mit seinen Grappas und Edelbränden aus seltenen Obstsorten hat er sich über Jahrzehnte hinweg einen Namen gemacht. Seine Destillationsmethode im Wasserbad und sein kompromissloser Qualitätsanspruch stehen bis heute für Präzision und den unverfälschten Ausdruck der verwendeten Rohstoffe.

Aus dieser Philosophie heraus entstand Mitte der 2000er-Jahre auf Marie-Galante gemeinsam mit der traditionsreichen Distillerie Bielle ein außergewöhnliches Rumprojekt.

Jeder Capovilla Rhum besitzt seinen eigenen Charakter und folgt dennoch der gleichen Idee: den unverfälschten Ausdruck des frischen Zuckerrohrs zu bewahren. So entstehen vier eigenständige Interpretationen mit klarer Struktur, lebendiger Frische sowie bemerkenswerter, vielschichtiger aromatischer Tiefe: der filigrane Blanc 41 %, der ausdrucksstarke Blanc 56 %, der konzentrierte Integrale und der vielschichtige Liberation. Sie alle sind geprägt von handwerklicher Präzision, Sorgfalt und kompromissloser Qualität.

Rhum Blanc 41 % – der elegante Einstieg

Der Rhum Blanc 41 % zeigt eindrucksvoll, wie fein und zugänglich ein ungereifter Rum sein kann. Mit seiner bewusst moderaten Trinkstärke verbindet er Frische und Präzision zu einem ausgesprochen harmonischen Gesamtbild. In der Nase entfalten sich Noten von frischem Zuckerrohr, reifer Ananas und dunklen Beeren, begleitet von einer dezenten, natürlichen Süße. Am Gaumen präsentiert er sich klar, ausgewogen und überraschend vielschichtig. Ein Rum, der sowohl pur als auch als hochwertige Basis klassischer Cocktails überzeugt.

Rhum Blanc 56 % – der unverfälschte Ausdruck des Zuckerrohrs

Der Rhum Blanc 56 % gilt als die ursprünglichste Interpretation der Capovilla-Philosophie. Seine höhere Trinkstärke verleiht ihm zusätzliche Tiefe und Ausdruck, ohne dass er seine Eleganz verliert. Das Aromabild wird von frischem Zuckerrohr geprägt und von exotischen Früchten, feinen floralen Noten und einer dezenten Würze ergänzt. Er ist sehr komplex und dicht. Trotz seiner 56 Volumenprozent wirkt der Rhum am Gaumen bemerkenswert weich und ausgewogen. Anstelle karamelliger Süße stehen Frische, Präzision und die reine Aromatik des Zuckerrohrs im Vordergrund. Capovilla empfiehlt, ihn pur aus einem leicht gekühlten Glas zu genießen. Eine feine Limettenschale kann seine Frische zusätzlich unterstreichen.

Rhum Liberation, 45 % vol., fassgereift mit Feingefühl

Der Liberation zeigt, welche Rolle Holz spielen kann, wenn es den Charakter eines Destillats ergänzt, statt ihn zu dominieren. Rund zwei Drittel des Rums reifen in französischen Eichenfässern, in denen zuvor Weißweine, unter anderem von sehr namhaften Sauternes-Weingütern, ausgebaut wurden. Die Fassreife verleiht dem Destillat zusätzliche Tiefe und Komplexität, ohne die Frische des Zuckerrohrs in den Hintergrund treten zu lassen. Er verfügt über eine überwältigende, sehr saubere Aromafülle im Mund, ist rein und klar, intensiv, harmonisch und hat einen nicht enden wollenden Abgang.

In der Nase und am Gaumen verbinden sich Noten von Karamell, getrockneter Mango, feinem Espresso, tropischen Blüten sowie dezenten Anklängen von Vanille und Gewürzen. Der lange, elegante Nachhall unterstreicht die Harmonie zwischen Destillat und Fass.

Eine Besonderheit findet sich auf dem Etikett: Die angegebene Jahreszahl bezeichnet nicht den Zeitpunkt der Destillation, sondern die „Liberation“ – den Moment, in dem der Rum das Fass verlässt und abgefüllt wird.

Rhum Integrale, 58,4 % – Konzentration und Präzision

Der Integrale ist die konzentrierteste Interpretation der Capovilla-Rhum-Serie. Er wird nur in kleinen Mengen abgefüllt. Auch dieser Rum erhält eine kurze Fassreife, die seine Struktur behutsam abrundet, ohne den ursprünglichen Charakter des Zuckerrohrs zu überdecken. Das Holz bleibt bewusst dezent und dient ausschließlich dazu, zusätzliche Tiefe und Balance zu schaffen.

Aromatisch zeigt der Integrale eine beeindruckende Dichte. Tropische Früchte, kandierte Zitrusnoten, frisches Zuckerrohr und feine Gewürze verbinden sich zu einem vielschichtigen Gesamtbild. Trotz seiner hohen Trinkstärke wirkt er außergewöhnlich harmonisch und entfaltet mit jedem Schluck neue Facetten. Aufgrund der extrem limitierten Menge ist jede einzelne Flasche eine Rarität. Ein Rum für Liebhaber präziser und charaktvoller Destillate.