

# Rom madurat a la Garrotxa

Un rom reposat a la comarca, guardonat en un dels concursos més prestigiosos del món

El Siete Villas ha estat elaborat a les Preses per Spirits&Plus

A partir d'ara ja no es podrà dir que el rom no és una beguda genuïna de la Garrotxa, com per exemple la ratafia o el licor d'aranyons. El mestre cubà establert a Olot Juan Alberto Álvarez n'ha creat un a partir de la barreja d'aiguardents anyencs, roms envellits durant més de deu anys en barriques al Carib i la seva barreja durant més de tres anys en barriques de roure situades al celler de les Preses. El resultat és un rom extra anyenc, on, segons aquest mestre, s'uneixen el clima càlid del Carib amb els canvis de temperatura de la Garrotxa. Es tracta del rom Siete Villas 1511, de l'empresa Spirits&Plus de les Preses, que ha obtingut la medalla d'or al The San Francisco World Spirits Competition (SfWSC), on es van presentar uns 4.000 productes, entre roms, ginebres, whiskys, vodkes i tequiles i on el jurat li va donar el guardó més alt després d'una setmana de tast a cegues.

És un rom de gamma alta, que té una graduació de 40 graus i que es va posar a la venda just abans de la pandèmia, el març del 2020. "Vam embotellar el rom el març de l'any passat. Malgrat començar en un mal moment, el premi ens ajuda a tirar endavant", ha remarcat Álvarez. Sobre la seva elaboració, ell mateix detalla que el Carib té una temperatura alta però estable, que facilita l'oxidació del producte i que a la Garrotxa hi ha molts canvis de temperatura i el líquid es contrau i es dilata dins del barril, un fet que afavoreix la combinació dels alcoholos amb la fusta.

El Siete Villas 1511 utilitza productes totalment naturals, sense cap sucre afegit. "Vaig a buscar el rom a destil·leries que conec de Cuba i els selecciono i els compro amb les millors característiques organolèptiques aportades per les barriques", diu. En aquest cas, ha utilitzat barriques de roure blanc americà que havien estat utilitzades en una etapa d'envelliment de whisky bourbon. El nom del producte premiat té també una clara referència als seus orígens i vol ser un reconeixement a les set primeres villas cubanes que es van fundar entre el 1511 i el 1515.

Spirits & Plus SRL de les Preses és una empresa de producció artesanal de begudes espirituoses i destil·lats gourmet per mètodes tradicionals creada el 2015 per Juan Alberto Álvarez i per l'economista Agustí Gómez, amb una àmplia experiència en el sector de les begudes espirituoses.

A més d'aquest premi, el 2019 es va unir amb l'empresa gironina Mooma, especialitzada en pomes, per crear el primer aiguardent de poma destil·lat i doblement envellit. Batejat com a Spirit de Poma Mooma, aquest producte ha estat guardonat amb el distintiu Girona Excel·lent de la Diputació de Girona.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 07-08-2021, Pàgina 25

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/economia/article/18-economia/2011540-rom-madurat-a-la-garrotxa.html>