Magazine | Redacció | Actualitzat el 09/08/2021 a les 13:48

# Premien amb medalla d'or un rom de la Garotxa a la 'The San Francisco World Spirits Competition'

*'Ron Siete Villas 1511' uneix el clima càlid del Carib amb els canvis de temperatura de la Garrotxa.*




L'empresa *Spirits & Plus*, productora artesanal de begudes espirituoses i destil·lats gourmets de **Les Preses** (Garrotxa, Girona), ha obtingut la medalla d'or per un rom premium a la categoria extra anyenc en un dels concursos de licors més prestigiosos del món, celebrat a San Francisco (Estats Units): *The San Francisco World Spirits Competition* (SFWSC). S'hi van presentar uns 4.000 productes, entre roms, ginebres, whiskys, vodkes i tequiles i el juart va destacaar ***Ron Siete Villas 1511*** amb el guardó més alt després d'una setmana de tast a cegues.

És de gamma alta i s'ha creat amb roms envellits procedents de la República Dominicana i de Cuba i que posteriorment van ser mesclats durant tres anys en barriques de roure a Les Preses. Tot el procés de selecció, creació i supervisió ha estat realitzat per **Juan Alberto Álvare**z, reconegut maestro del ron cubano i copropetari de l'empresa.

El *Ron Siete Villas 1511* té una graduació de 40 graus i es va posar a la venda just abans de la pandèmia, al març del 2020. Ara, ha vist recompensat el seu accidentat inici en aquest reconegut concurs: «Vam embotellar el rom al març de l'any passat. Malgrat començar en un mal moment, el premi ens ajuda a tirar endavant». Sobre la unió del Carib i del Mediterrani per a l'elaboració d'aquest rom, Álvarez explica la fórmula: «El Carib té una temperatura alta però estable, que facilita l'oxidació del producte. Aquí, però, hi ha molts canvis de temperatura i el líquid es contrau i es dilata a dins del barril, un fet que afavoreix la combinació dels alcohols amb la fusta».

Segons Álvarez, que està afincat a Olot, «el jurat va tenir en compte que el nostre rom tingués un toc fosc i brillant, que fes olor a fusta amb un cert recorregut, que a la boca el notessis suau, lleuger, dolç i acaramel·lat, i que en empassar tingués una fogositat però que no rasqués a la gola». El Ron 7 Villas 1511 és la suma d'aiguardents anyencs, roms envellits durant més de deu anys en barriques al Carib i la mescla i la supervisió d'Álvarez durant més de tres anys en barriques de roure situades al celler de Les Preses.

El Ron 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». En aquest cas, han utilitzat barriques de roure blanc americà que havien estat utilitzades en una etapa d'envelliment de whisky bourbon. Álvarez és un enginyer químic que té més de 30 anys d'experiència dirigint les destil·leries cubanes i dissenyant tot tipus de roms, des del Carib fins a Europa i Àsia. 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.

**"Un rom de Champions amb un pressupost de Regional"**

Durant una setmana, tècnics gastronòmics i professional del sector van valorar el seu rom amb tasts a cegues, un fet que dona valor afegit al reconeixement. **Agustí Gómez**, cofundador d'*Spirits & Plus*, explica que «el Ron Siete Villas 1511 és un rom de Champions que ha obtingut una medalla d'or en aquest concurs amb un pressupost de Regional. És un premi al projecte-somni Spirits & Plus que vam iniciar amb en Juan Alberto fa sis anys. El certamen de licors més antic és a Londres, però aquest de San Francisco és considerat com el més prestigiós i t'obre portes perquè pots certificar que tens la medalla d'or».

És un rom per prendre sense barrejar-hi cap més beguda i proposen beure'l a una temperatura de 20 a 25º o amb glaçons. Té un preu de mercat de 29 euros. Aquest, és el primer cop que es presentaven al *The San Francisco World Spirits Competition* i mediten tornar-hi l'any que ve amb un nou producte, «qui sap si amb una ginebra».