



AZIENDE | EVENTI | LOCALI | PRODOTTI & BRANDS

DISTILLATI, LIQUORI

Torna in Italia Barbancourt, il Rhum di Haiti rappresentato da Rinaldi 1957

22/09/2022 - 1396 LETTURE

[f Share on Facebook](#)

[Share on Twitter](#)

+

[Share on Facebook](#)

[Share on Twitter](#)

+

beverfood
_ .com



Rhum Barbancourt è orgoglioso di supportare la designer italo-haitiana Stella Jean alla sua presentazione durante la settimana della moda di Milano, venerdì 23 settembre. Con questa apparizione il brand segna il ritorno in Italia, Paese dove è sempre rappresentato da Rinaldi 1957, una delle realtà più dinamiche degli storici distributori di vini e spirits in Italia.

I premiati Rhum Barbancourt saranno protagonisti nell'esclusivo cocktail bar nel backstage, dove gli ospiti potranno incontrare la CEO **Delphine Gardere**, una paladina dell'emancipazione femminile e della produzione sostenibile.

L'attenzione è infatti rivolta alla produzione fin dai campi di canna da zucchero. La nostra unicità è l'aver scelto una canna da zucchero haitiana ibrida. Grazie alla collaborazione di più di tremila coltivatori, abbiamo coltivato la varietà "Madame Mevs" per il suo potenziale aromatico.

Il nostro Mastro Distillatore, **Vladimir de Delva**, mantiene viva la tradizione e allo stesso tempo garantisce innovazione al Rhum Barbancourt. Il nostro processo di creazione è rimasto lo stesso sin dal principio; solo l'attrezzatura si è evoluta. Come il nostro fondatore, **Dupré Barbancourt**, siamo stati ispirati dalla tecnica della doppia distillazione della regione di Charente per produrre Rum di alta qualità, utilizzando colonne di distillazione come per i rum agricole dei "domini francesi" d'oltremare.

Dalla sua riconfigurazione industriale avvenuta nel 1990, l'intero processo di produzione è stato rivisto e ottimizzato per assicurare una qualità costante. Progettata attraverso la cogenerazione, la distilleria è autosufficiente per quanto riguarda acqua ed elettricità. Una proprietà moderna, autonoma ed ecologica.

I Rum Barbancourt sono gli unici a maturare sull'isola in botti di rovere francese, di Limousine, nelle cantine situate nel cuore della Plaine du Cul-de-Sac.



Il marchio della Tradizione haitiana: Rhum Barbancourt

Nel 1862, Dupré Barbancourt cominciò ad applicare il metodo di produzione tradizionale nativo del Cognac, regione da cui proveniva – che include la doppia distillazione e l’invecchiamento in rovere francese – per distillare la canna da zucchero della casa che lo aveva adottato: Haiti.

Esattamente 160 anni e cinque generazioni dopo, questi metodi sono ancora utilizzati per produrre un rum straordinario nella distilleria di famiglia fondata da Duprè, oggi considerata un’istituzione sull’Isola. (In effetti, il metodo tradizionale di produzione del Rhum Barbancourt dal 2021 è nel Registro Haitiano dell’Eredità Culturale).

Con 120 ettari piantati a zucchero di canna in cui lavorano più di 3.000 coltivatori, Barbancourt oggi dà vita a una varietà ibrida aromatica che distingue il suo portfolio di espressioni che includono il 5 Star Reserve Speciale. Sviluppato dallo stesso fondatore, veniva chiamato “La Goutte d’Or” (La Goccia d’Oro).

“Leggendo un libro il 7 agosto 2019 ho percepito che il brand era d’interesse di un altro player del mercato, e ho scritto a Delphine Gardere subito, nonostante quel giorno fosse nato mio figlio” ricorda il **Direttore Marketing e PR di Rinaldi 1957, Gabriele Rondani.**



beverfood
_____ .com

I rhum

Rhum Réserve du Domaine 15 anni: Il Rhum Barbancourt è prodotto ad Haiti dal 1862 secondo una tradizione familiare centenaria e un savoir-faire unico che si trasmettono di generazione in generazione. Originariamente riservata al consumo familiare, la Reserve du Domaine è stata progressivamente aperta alla distribuzione negli anni '60 in quantità limitata. Prodotta a partire da puro succo di canna da zucchero, distillata e invecchiata in botti di quercia, la Reserve du Domaine si presenta di colore ambrato con riflessi bronzee e si esprime al naso con frutta esotica. In bocca, le note speziate si uniscono al percepito del naso per un finale rotondo e lungo.

Rhum Reserve Spéciale 5 Etoiles 8 anni: Il Rhum Barbancourt è prodotto ad Haiti dal 1862 secondo una tradizione familiare centenaria e un savoir-faire unico che si trasmettono di generazione in generazione. Prodotta a partire da puro succo di canna da zucchero, distillata e invecchiata in botti di quercia, la Reserve Spéciale si presenta di colore brillante con riflessi giallo pallido. Al naso, la vaniglia si mescola alle note grigliate di bosco e in bocca la vaniglia è nuovamente intensa in tutta la sua rotondità per un finale ampio.



beverfood
_____.com

Rhum 3 Etoiles 4 anni: Il Rhum Barbancourt è prodotto ad Haiti dal 1862 secondo una tradizione familiare centenaria e un savoir-faire unico che si trasmettono di generazione in generazione. Prodotto a partire da puro succo di zucchero di canna, distillato e invecchiato in botti di quercia, il Rhum Barbancourt 3 étoiles si presenta di colore brillante. Al naso, note di vaniglia e spezie si mescolano tra loro e in bocca arriva una freschezza aromatica notevole che si rivela con note di pepe.

Rhum Blanc – Haitian Proof: Il Rhum Barbancourt è prodotto ad Haiti dal 1862 secondo una tradizione familiare centenaria e un savoir-faire unico che si trasmettono di generazione in generazione. Prodotto a partire da puro succo di zucchero di canna, il Rhum Barbancourt Blanc Haitian Proof viene distillato secondo i metodi tradizionali del Rhum agricolo in un piccolo alambicco di rame. Si presenta di colore traslucido, il naso rivela un rum molto floreale con note acidule di agrumi. La bocca è speziata con note di canna fresca che conduce a un finale lungo con note pepate.