

RUM | CLAIRIN

CLAIRIN COMMUNAL

CLAIRIN | HAITI



70 cl / 43°

Product type: Blended Rhum Agricole

Base ingredients: Puro succo di canna da zucchero

Fermentation: Native yeasts

Production method: Distillazione Pot Still

Case: No

WHY IT'S DIFFERENT

Il Clairin Communal è il frutto dell'assemblaggio accurato di quattro Clairin provenienti dai Comuni haitiani di Cavaillon, Barraderes, Pignon e St. Michel de l'Attalaye, prodotti da puro succo e sciroppo di canna da zucchero coltivata naturalmente senza pesticidi. Le fermentazioni avvengono grazie ai lieviti naturali e le distillazioni in piccoli alambicchi discontinui. Il Clairin Communal è un prodotto particolarmente adatto per la miscelazione, essendo l'unico Clairin diluito a 43% per un carattere più soft in miscelazione.

HOW DO I DRINK IT?

Ottimo degustato liscio o nel Ti' Punch, è il blend immaginato per caratterizzare qualsiasi cocktail classico a base di rum. L'imbottigliamento a 43% garantisce una costanza di grado alcolico e una maggiore flessibilità in miscelazione.

FOCUS

Il Clairin Communal nasce da un progetto che ha sancito un cambiamento epocale per il mondo dei distillati e non solo di canna da zucchero: nel 2018 è nato il presidio Slowfood del Clairin Traditionnel di Haiti, basato sul protocollo di produzione creato da Luca Gargano dopo aver scoperto il Clairin insieme a Daniele Biondi nel 2012. È il primo distillato al mondo a essere diventato un presidio Slowfood. Il capo progetto del presidio ad Haiti è il produttore Michel Sajous della distilleria Chelo, ne fanno parte anche Faubert Casimir, Fritz Vaval e Le Rocher, oltre ad altri 8 produttori che non sono selezionati da Velier ma che seguono tutti gli aspetti produttivi del protocollo.



VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World

