

RUM | CLAIRIN

CLAIRIN ANSYEN COMMUNAL

CLAIRIN | HAITI



70 cl / 49,5°

Category: Pure Single Rhum Agricole

Raw material: Puro succo di canna da zucchero

Fermentation: Native yeasts

Production method: Distillazione Pot Still

Aging: Tropicale

Box: No

WHY IT'S DIFFERENT

Clairin Ansyen Communal segue la medesima filosofia del Communal unaged. Si tratta di un accurato assemblaggio di vari Clairin Ansyen invecchiati ad Haiti in diversi fusti. Un equilibrio perfetto a 49,3% garantisce una ottimale regolarità di gusto nel tempo, rispetto alle particolarità dei Single Cask Ansyen.

Clairin Ansyen Communal è un prodotto unico nel panorama mondiale.

HOW DO I DRINK IT?

Una bevuta liscia molto piacevole quanto le versioni Single Cask, ma più apprezzabile grazie al grado leggermente più basso. Apre orizzonti inesplorati nella mixology, sia come twist dei classici che come base per nuove ricette.

FOCUS

Il progetto dei Clairin Ansyen è iniziato a cavallo del 2016/17. L'idea di Luca Gargano era quella di iniziare a esplorare una nuova frontiera per il Clairin e l'invecchiamento del rum. Il dubbio principale era legato al grado alcolico: tradizionalmente i rum da invecchiamento entrano in barile ad un grado superiore ai 60°, idealmente a 65°/66°, mentre i Clairin, essendo frutto di una distillazione ancestrale in alambicchi molto piccoli, superano raramente i 53°/55° gradi. Il dubbio era quindi legato alla tenuta del distillato durante l'invecchiamento, con il rischio che potesse avere un crollo qualitativo oltre che un abbassamento di grado troppo accentuato dato da un angel share molto elevato. Il termine "Ansyen" è stato scelto per distaccarsi dal classico termine Vieux, riservato a quei rum che cambiano drasticamente il loro profilo dopo anni a contatto con il legno.

