

RUM | PURE SINGLE RUM

## GROGUE BARBOSA AMADO & VICENTE

BARBOSA AMADO & VICENTE | CAPE VERDE



**70 cl / 45°**

**Category:** Pure Single Rhum Agricole

**Raw material:** Succo di canna da zucchero

**Fermentation:** Native yeasts

**Production method:** Distillazione Pot Still

**Box:** No

### WHY IT'S DIFFERENT

Grogue Barbosa Amado & Vicente viene prodotto con una precisa varietà di canna di Capo Verde, dal succo fresco e naturale, con 16/18 brix. La fermentazione è in contenitori in acciaio da 500 litri e 1000 litri e inizia con un 'piè de Cuba' di 200/250 litri di succo, nei contenitori da 1000 litri, cui vengono aggiunti ulteriori 200 litri. La prima fermentazione dura circa 10 giorni e le seguenti, mediamente, sei giorni. Nessuna aggiunta di acqua. La distillazione avviene in alambicchi di rame da 350 litri, alimentati da fuoco diretto a legna. La "cotta" dura 4/5 ore e, dopo aver tagliato le teste e le code, rimangono 45/50 litri di grogue a 45°. Il distillato viene lasciato riposare tra tre mesi e un anno, in contenitori di acciaio inossidabile.

### HOW DO I DRINK IT?

È un grandissimo distillato, che si può quindi bere liscio, oppure usare per un'ottimo Ti' Punch. Molto versatile anche in miscelazione. La sua ricchezza aromatica vegetale e speziata lo rendono perfetto anche per rivisitare ricette classiche, sostituendolo per esempio al gin in un Negroni o alla vodka in un Bloody Mary.

### FOCUS

La canna da zucchero per la produzione del Grogue Barbosa Amado & Vicente viene raccolta sui 9 ettari di terra situati a Ribeira de Mangue sull'isola di Santiago, a poche decine di metri dalla spiaggia. Le varietà coltivate sono la canna De Nossa Terra Preta e Branca, matura dopo circa 15 mesi dalla sua messa a terra, con un ciclo vitale di circa 7/8 anni. La posizione isolata di Capo Verde, in mezzo all'oceano Atlantico, ed un microclima a dir poco estremo, permettono di avere un approccio non interventista in agricoltura. Infatti a Montenegro non si usano fertilizzanti come non si interviene con trattamenti chimici sulle coltivazioni. Visto il clima molto asciutto, in un territorio dove le piogge sono accolte a festa, si irriga la canna con minimi cicli di quattro volte a settimana, a meno che non piova. La produzione annuale è molto legata alla pluviometria, ovviamente. La stagione delle piogge è fra agosto e ottobre, premesso che è più unico che raro assistere alla caduta di qualche goccia d'acqua dal cielo. Da metà gennaio a giugno si raccoglie la canna manualmente effettuando il taglio con il machete. La canna viene pressata in un mulino elettrico, che lavora 3000/3500 kg al giorno.

Capo Verde è probabilmente il primo avamposto del rum agricolo. È infatti molto probabile che qui sia stato distillato per la prima volta il puro succo di canna da zucchero. A metà degli anni '60, i portoghesi che avevano attività nella colonia di Capo



Verde, vissero momenti di incertezza in previsione della futura indipendenza della colonia. È così che, nel 1966, Jose Antonio de Olivella decise di vendere la sua proprietà denominata Montenegro - 1775 ettari nel sud-est dell'isola di Santiago - a Paulino Barbosa Vicente e a Carlos Barbosa Amado, suo cugino. I Barbosa erano agricoltori/commercianti nell'isola vulcanica di Fogo. I loro padri, emigrati negli Stati Uniti, erano rimpatriati alla fine della seconda guerra mondiale con una buona disponibilità economica. Dall'inizio cominciarono a coltivare banane e cocchi, che esportavano anche in Portogallo. Nel frattempo Carlos, nato nel 1930 e scomparso nel 1983, sposò Maria Filipa Regende Andrade, da cui ebbe otto figli, oltre ai quattro avuti da relazioni precedenti. Paulino invece aveva ben 28 figli e morì nel 1988. I suoi figli emigrarono negli Stati Uniti. Nello stesso anno venne installato un alambicco di rame alimentato a fuoco diretto di legna da 250 litri. Manuel Barbosa Amado, il sesto degli otto figli di Carlos e Maria Filipa, nato nel 1971, dopo aver studiato agronomia in Brasile, iniziò a seguire la proprietà di famiglia. Dal 2001 trasforma i 35 ettari, coltivati a banane e canna da zucchero, in agricoltura biologica.

