

RUM | RHUM AGRICOLE

BALLY 1997

BALLY | MARTINIQUE



70 cl / 43°

Category: Rhum Agricole

Raw material: Puro Succo di canna da zucchero

Fermentation: Selected yeasts

Production method: Distillazione in colonna Creole

Aging: Tropicale

Box: Yes

WHY IT'S DIFFERENT

Il Bally 1997 è un rum agricolo millesimato che offre la possibilità di apprezzare tutte le caratteristiche aromatiche di una stessa annata. Invecchiato in botti di rovere per almeno 3 anni in clima tropicale, è molto amato dai collezionisti, essendo anche l'ultimo che sia stato prodotto con la colonna creola originale, prima della sua definitiva dimissione. Questi rum millesimati nascono dall'intuizione di Jacques Bally che dal 1924 seleziona i suoi distillati dei millesimi migliori, senza blendarli con altre annate. Un'idea di grande modernità che porta nel mondo dei rum agricoli il concetto di terroir e annata, tipiche del mondo del vino, dimostrando la grande influenza che le condizioni atmosferiche possono avere sul raccolto e di conseguenza sul distillato.

HOW DO I DRINK IT?

È la bottiglia delle grandi occasioni. Un rum da degustare rigorosamente liscio. Vista la complessità aromatica, tipica dell'annata, ne bastano pochi centilitri per vivere un'esperienza gustativa unica.

FOCUS

Il Bally è un prodotto che conta un secolo di storia, radicato in una zona d'elezione per la coltivazione della canna da zucchero. La storia della distilleria affonda però le radici addirittura nel 1670, anno di nascita dell'Habitation Lajous, denominata così dal barone Jean-Baptiste de Lajous. La tenuta venne venduta nel 1917 a Jacques Bally, un giovane ingegnere che, dopo averla ristrutturata, costruì la distilleria sui resti della piccola sucrerie, installando una macchina a vapore e una colonna creola progettata da lui stesso. Negli anni seguenti, Jacques Bally mise una parte della sua produzione in invecchiamento e, nel 1930, disegnò e realizzò la famosa bottiglia 'pyramide', conosciuta in tutto il mondo. Il Bally è anche il primo rum della Velier, con il quale Luca Gargano realizzò anche la sua prima co-bottling: la Reserve Cantarelli.

