



BRANDS | RUM

## BARBOSA AMADO & VICENTE

BY VELIER

Abbiamo scoperto il Grogue nel 1999, quando però il mondo non era ancora pronto ad accoglierlo. Siamo perciò tornati a Capo Verde solo negli anni seguenti, con la nascita di una mixology di qualità. Tra un centinaio di distillerie presenti nell'arcipelago, abbiamo scelto Montenegro della Famiglia Barbosa, che produce il grogue dalle sue piantagioni di canna da zucchero biologica. Il grogue è stato il primo rum della Storia. Capoverde è infatti uno dei primi luoghi dove è iniziata la coltivazione della canna da zucchero.



## OVERVIEW

### STORIA

Il 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 di acciaio da 500 litri e 1000 litri e inizia con un 'piè de Cuve' di 200/250 litri di succo, nei contenitori da 1000 litri, cui vengono aggiunti ulteriori 200 litri. La prima fermentazione dura circa dieci giorni e le seguenti, mediamente, sei giorni. Non viene aggiunta acqua. La distillazione è 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 da tre mesi e un anno, in contenitori di acciaio inossidabile.

### METODO DI PRODUZIONE

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 dove in agosto e settembre arrivano le tartarughe marine per il magico momento della deposizione delle uova. 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. 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.

**Country:** Cape Verde

**Fondazione:** 1970

**Distribuito da Velier dal:** 2019



## 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 di sabbia nigra dove in agosto e settembre arrivano le tartarughe marine per il magico momento della deposizione delle uova. 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.



# VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World

PRODOTTI



Barbosa Amado &  
Vicente

**GROGUE BARBOSA  
AMADO & VICENTE**

**70 cl / 45°**

