



BRANDS | RUM

KARUKERA

BY VELIER

Il nostro viaggio terrestre percorre strade ricche di incroci, anche se tante volte noi andiamo dritti. Ma in questo caso ci siamo fermati. Gregoire Hayot e Silvain Guzzo li avevamo incontrati in tempi diversi, come manager della Damoiseau, e così li abbiamo nuovamente incontrati nel loro progetto, che hanno chiamato Karukera, con il nome pre-colombiano della Guadalupa. Due grandi amici, Gregoire e Silvain sono sempre stati una specie di nostra filiale non ufficiale in Guadalupa, aiutandoci in mille modi. Karukera è la loro rumerie, dove invecchiano rum prodotto per loro appositamente dalla distilleria che sorge di fronte ai loro magazzini: la Longeteau, che produce rum proveniente solo da canne bleu di proprietà della distilleria.



OVERVIEW

STORIA

Karukera non è una distilleria ma un invecchiatore di rum agricole ovvero un "eveleur". L'idea nasce dalla collaborazione fra Gregoire Hayot e Francois Longueteau nel 2005, anno in cui rileva la distilleria Esperance dal padre di quest'ultimo, situata all'interno del Domaine du Marquisat de Sainte Marie, a Capesterre, nel sud est della Guadalupa. Il rum arriva fresco appena distillato direttamente dalla distilleria della Famiglia Longueteau e viene preparato per l'invecchiamento. I primi 87 barili della famosa tonnellerie Seguin-Moreau arrivarono in Guadalupa nel 2006 e nel 2007 venne ufficialmente inaugurato il "chais" di invecchiamento.

METODO DI PRODUZIONE

I rum agricole della Guadalupa vengono tutti prodotti a partire da un disciplinare di Indicazione Geografica, con dei punti fondamentali e imprescindibili che regolano ogni step della produzione, a partire dalla coltivazione della canna e delle differenti varietà, passando per il tipo di pressatura, l'aggiunta di acqua durante il passaggio nei mulini orizzontali, la fermentazione, che deve portare ad un volume alcolico del mosto di un minimo del 3% alc vol (e che in media è sempre ben più alto). La distillazione può avvenire in maniera discontinua in alambicco a ripasso, ma per i Karukera è continua, nella tradizionale colonna creole a 28 piatti, dalla quale il rum esce, come da disciplinare, sempre al di sopra di 225 gr/hlap di sostanze non alcoliche.

Country: Guadalupa

Distribuito da Velier dal: 2008

Sito web: www.rhum-karukera.com



VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World

PRODOTTI



Karukera

**KARUKERA 2011
SHERRY CASK**

70 cl / 54.1°



Karukera

**KARUKERA BLACK
EDITION ALLIGATOR**

1 lt / 45°



Karukera

KARUKERA BLANC

70 cl / 50°



Karukera

**KARUKERA
EXPRESSION 2008**

70 cl / 48.1°



Karukera

KARUKERA GOLD

70 cl / 40°



Karukera

KARUKERA L INTENSE

70 cl / 60.3°



Karukera

KARUKERA L INTENSE

70 cl / 63.8°



Karukera

**KARUKERA
L'EXPRESSION**

70 cl / 45°



Karukera

**KARUKERA LIQUEUR
COCO**

50 cl / 18°



Karukera

**KARUKERA LIQUEUR
LITCHI**

50 cl / 18°



Karukera

**KARUKERA LIQUEUR
MANDARINE**

50 cl / 18°



Karukera

**KARUKERA RESERVE
SPECIALE**

70 cl / 42°



Karukera

**KARUKERA SELECT
CASK 2009**

70 cl / 45°



Karukera

**KARUKERA VIEUX
AGRICOLE**

70 cl / 42°

