

VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World



BRANDS | RUM

WRAY & NEPHEW

BY VELIER

Non avrei mai pensato di poter lavorare con Wray & Nephew, ovvero con Appleton, che nel passato era distribuito prima da Soffiantino e poi da Wax & Vitale, ai quali per etica non avrei mai sottratto un prodotto. Poi, per varie vicissitudini, Appleton è stata acquistata da Campari, e quindi avevo perso tutte le speranze. Invece il destino ha voluto che proprio Campari si avvicinasse a Velier, come specialista di rum e come player importante nella distribuzione dei distillati in Italia. E da lì è iniziata la collaborazione che ci permette oggi di distribuire Wray & Nephew, che è un po' il padre di tutti i rum giamaicani da miscelazione.



OVERVIEW

STORIA

Wray & Nephew Overproof è un simbolo della Giamaica e parte integrante della vita quotidiana: è il rum con il quale si accompagnano i pasti e si celebrano compleanni, nascite, matrimoni e funerali. La storia di questo rum ha inizio nel 1825, quando il fondatore dell'azienda John Wray, insieme al nipote, aprì The Shakespeare Tavern a Kingston Town, in Giamaica, quando ancora non era capitale. A cavallo del primo decennio del 1900, J. Wray & Nephew acquista i tre sugar estate giamaicani di Greenwich, Carlisle e Monymusk, e nel 1917 la Appleton Estate, la seconda distilleria di rum più antica al mondo e una delle più rinomate per i suoi rum. Ora di proprietà della Campari, si dice che il 90% delle vendite di rum in Giamaica siano di questo famoso marchio, che viene soprannominato 'Whites'.

METODO DI PRODUZIONE

Wray & Nephew Overproof è prodotto con la melassa proveniente da Appleton Estate, nella Black River Valley. La melassa viene fermentata utilizzando l'acqua di una sorgente presente nella plantation. Le tecniche di fermentazione sono molteplici e tuttora non accessibili. L'overproof è un blend di rum distillato in colonna continua e pot still. Master blender è Joy Spence.

Country: Jamaica

Fondazione: 1825

Distribuito da Velier dal: 2018



FOCUS

In Giamaica, Wray & Nephew white overproof si consuma tradizionalmente liscio, o accompagnato alla Ting, la limonata locale a base di pompelmo. L'abbinamento perfetto è con il Jamaican Jerk, ricetta tradizionale di pollo speziato alla griglia. Wray & Nephew white overproof può anche essere miscelato, per dare struttura a ricette di signature cocktail.



VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World



VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World

PRODOTTI



Wray & Nephew

**WRAY & NEPHEW
OVERPROOF**

70 cl / 63°

