

RUM | CLAIRIN

CLAIRIN VIEUX SAJOUS 4 Y.O. LUSTAU OLOROSO SHERRY CASK

CLAIRIN | HAITI

70 cl / 56.7°

Tipologia: Pure Single Rhum Agricole

Fermentazione: Lieviti indigeni

Metodo di produzione: Distillazione Pot Still

PERCHÉ È DIFFERENTE

Rappresenta uno dei primi veri sherry cask nella storia del rum.

Viene prodotto nel grand terroir di St. Michel de l'Attalaye, con la canna Cristalline, una delle migliori varietà antiche, ormai coltivata solo ad Haiti e raccolta a mano. La fermentazione parte spontanea con i lieviti indigeni; l'alambicco di distillazione è riscaldato al fuoco della bagasse; la fibra di canna viene spremuta ed essiccata al sole.

È stato invecchiato totalmente nel clima tropicale di Port-Au-Prince, in barili che la Velier ha acquistato da Lustau e che contenevano i pregiati Oloroso e Pedro Jimenez, riempiti il 30 novembre 2017 e lasciati fino ad agosto 2021.

COME LO BEVO

I Clairin sono la pura espressione della canna e della distillazione ancestrale haitiana, dunque da degustare lisci. In miscelazione sono come dei nuovi colori che spingono al massimo sul gusto.



CURIOSITÀ

L'alambicco di distillazione usato nella sua piccola distilleria è stato costruito personalmente da Monsieur Sajous. Il Clairin tradizionale ad Haiti viene venduto sfuso, lo si può acquistare recandosi alla distilleria con il proprio recipiente: lo si trova confezionato in contenitori di diversi materiali e forme, venduti lungo le piste sterrate di Haiti, nei villaggi, nelle drogherie o "farmacie". Per individuarlo, viene esposto fuori dai caratteristici negozietti colorati il cartello "Ici on vend du Clairin". Ad Haiti però esiste una classificazione non ufficiale ma molto rispettata dai Locals, il territorio di St Michel de L'Attalaye è infatti riconosciuto per essere il migliore per i Clairin, tant'è vero che là dove si vendono i distillati del grand terroir troverete un cartello con scritto "Clairin St. Michel", come se fosse un vero e proprio Clairin grand cru.

