

RUM | CLAIRIN

CLAIRIN CASIMIR 6 RÉCOLTE 2018 53.3°

CLAIRIN | HAITI



70 cl / 53.3°

Tipologia: Pure Single Rhum Agricole

Materia prima: Puro succo di canna da zucchero

Fermentazione: Lieviti indigeni

Metodo di produzione: Distillazione Pot Still

Astuccio: Sì

PERCHÉ È DIFFERENTE

Clairin Casimir viene prodotto a Barraderes, nel dipartimento di Nippes, nel sud di Haiti. Nella sua piccola distilleria Faubert Casimir riceve la canna Hawaii non ibridata, coltivata in maniera naturale, tagliata a mano e trasportata a dorso di mulo. Il puro succo fermenta 5/8 giorni spontaneamente, grazie alla flora di lieviti indigeni. Nelle cuvées di fermentazione in legno, Faubert aggiunge erbe come citronella e anice verde, che aumentano la complessità aromatica. La distillazione è lenta nel piccolo alambicco discontinuo composto da caldaia, colonna e scaldavino in legno. Clairin Casimir 6ème Récolte viene imbottigliato al grado pieno di uscita dal pot still: 53,3%.

COME LO BEVO

I clairin sono la pura espressione della canna e della distillazione ancestrale haitiana, dunque da degustare lisci. In miscelazione spingono al massimo sul gusto. La ricetta ideale per sperimentare le forti note aromatiche e speziate del Clairin Casimir è il Manhattan.

FOCUS

La canna Hawaii viene pressata da Casimir nel classico mulino "Panelero" rosso, molto usato nelle distillerie di Haiti. Nel piccolo mulino, ne viene spremuta poco per volta. Faubert Casimir, uomo discreto e pacato, vive in una terra e in un tempo che facciamo fatica ad immaginare: Barradères, nel dipartimento di Nippes, nel sud di Haiti. Per raggiungere Barraders ci vogliono dalle 6 alle 8 ore di auto, la strada asfaltata si interrompe presto per lasciare spazio a una delle piste sterrate più belle del mondo, in un tourbillon di cambiamenti di natura e colori incredibili, dal bianco delle rocce gessose al rosso della terra, spuntoni granitici che emergono da pendici scoscese e severe, fino a raggiungere uno dei migliori terroir del clairin, già conosciuto per la grandissima qualità dei caffè che si coltivano. Il viaggio per andare a trovare Casimir resta indelebile, la piccola distilleria si scorge passando dalla strada che taglia la piana di Barradères, c'è canna ovunque, ma nel pieno di un'agricoltura intensiva, dove le canne da zucchero vivono insieme a manghi, palme da cocco e altre coltivazioni di sussistenza.

