



BRANDS | RUM

ENGLISH HARBOUR

BY VELIER

La storia della Antigua Distillery nasce quando, alla fine della schiavitù, evidentemente gli schiavi liberati non hanno avuto più intenzione di lavorare nei campi di canna da zucchero: di conseguenza, i coloni dovevano trovare dei nuovi lavoratori. Fu così che fecero arrivare dall'isola di Madeira dei contadini, con un contratto che prevedeva che – a patto di restare 4 anni a lavorare nei campi con vitto e alloggio pagati – avrebbero avuto pagato anche il viaggio di ritorno. Ma dopo la prima raccolta, i lavoratori, sfiniti dal lavoro eccessivo, chiesero di essere rimpatriati. Non avendone però diritto da contratto, rimasero sull'isola, cominciando a commercializzare del rum in proprio, e aprendo dei piccoli negozietti. Così è nata la Antigua Distillery, gestita da portoghesi, oggi guidata da Antony Bento, con cui abbiamo creato un bellissimo rapporto, arrivando a distribuire anche English Harbour, che prende il nome dalla famosa baia dove l'ammiraglio Nelson aveva la base della British Royal Navy nei Caraibi.

English Harbour



OVERVIEW

STORIA

English Harbour è il rum prodotto dalla Antigua Distillers Limited, fondata nel 1933 nella baia di St John ad Antigua da 4 business men locali. Il primo alambicco installato fu una colonna francese Savalle e la materia prima era la melassa, fornita dallo zuccherificio di stato Antigua Sugar Factory e dal piccolo zuccherificio indipendente Montpelier Sugar Factory, che venne in seguito da loro comperato. La distileria produceva principalmente rum per i commercianti locali, che creavano dei blend e li commercializzavano con i propri marchi storici, come Silver Leaf, Red Cock, White House e Borlanda. Il primo marchio di proprietà della Antigua Distillers fu il Cavalier Muscovado, prodotto anche in una versione light, ancora oggi esistente sotto il nome di Cavalier Antigua Rum. Nel 1991 la colonna Savalle venne rimpiazzata da da una tripla colonna continua John Dore. Nel 1994 nasce English Harbour in onore della baia nel sud dell'isola, dove facevano scalo le navi della British Navy, a bordo delle quali veniva distribuito il "Tot" giornaliero di rum.

METODO DI PRODUZIONE

English Harbour è prodotto dalla Antigua Distillery a partire da melassa. Per la fermentazione, la Antigua Distillery presta particolare attenzione. Il fermentato di 7% alc vol passa alla distillazione. La Antigua Distillery utilizza una colonna continua tradizionale che, per esigenze di spazio, è stata separata in tre parti, essendo il tetto della distilleria molto basso. Dopo la distillazione si ottiene un rum dal grado alcolico di 95°. La Antigua Distillery produce un solo mark, che preserva parte delle sostanze non alcoliche sviluppate durante il processo di fermentazione, ma la vera complessità di English Harbour verrà raggiunta durante i 10 anni di invecchiamento in barili ex-bourbon da 200 litri in clima tropicale nella warehouse di Antigua.

Nazione: Antigua

Fondazione: 1932

Distribuito da Velier dal: 2013

Sito web: www.antiguadistillery.com



FOCUS

Per la fermentazione, la Antigua Distillery presta particolare attenzione ai lieviti, vengono infatti utilizzati lieviti specialmente selezionati per English Harbour. Viene prima creato uno starter di base composto da lievito, acqua e melassa, viene aggiunta ulteriore melassa diluita e ancora una parte di lievito. Il tutto viene ossigenato e mantenuto sotto stretta osservazione controllando il PH al fine di avere una fermentazione regolare. La fermentazione avviene in quello che viene chiamato "Bub Tank" a una temperatura controllata di massimo 32 °C.



VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World



VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World

PRODOTTI



English Harbour
**ENGLISH HARBOUR 10
Y.O. RESERVE**

70 cl / 40°



English Harbour
**ENGLISH HARBOUR 5
Y.O.**

70 cl / 40°

