



BRANDS | RUM

RIVER ANTOINE

BY VELIER

River Antoine è una distilleria totalmente electricity free, azionata ancora solo dalla forza dell'acqua, della legna e dell'uomo. La sua eccezionale produzione viene venduta interamente nella giornata, al punto che, se arrivate alla distilleria nel pomeriggio dopo le sedici, quasi certamente non ne troverete neanche una goccia. Ho iniziato a corteggiare questa stupenda distilleria nel 2002. Da allora sono andato lì ogni volta che ho potuto, durante i miei viaggi nei Caraibi, a chiedere una piccola partita da importare in Italia e in Europa. Ci sono voluti 17 anni, e finalmente ci sono riuscito.



STORIA

Con la sua storia incredibile e secolare, la distilleria River Antoine è sicuramente patrimonio mondiale della cultura della canna da zucchero e del rum. Nel 1700 fu di proprietà della famiglia Blaynerie. A fine '700, a causa del moto rivoluzionario di Feudon, viene assegnata alla famiglia Grants, che ne rimane proprietaria fino al 1888, quando viene acquistata da Thomaas Henry de Gale, che ne rimarrà proprietario fino al 1988. Con la rivoluzione di Bishop nel 1980, la proprietà viene occupata dai lavoratori della stessa, che bruciano la casa padronale e la dichiarano cooperativa dei lavoratori. Il People's Revolutionary Government statalizza nel 1983 l'azienda, che sarà restituita alla famiglia De Gale dopo più di 100 anni, nel 1998. L'azienda viene poi venduta alla RDF enterprise di proprietà di tre famiglie di Grenada (Richards, Edgar e Thomas).

METODO DI PRODUZIONE

River's è prodotto con la canna da zucchero di proprietà, coltivata naturalmente, e canna da zucchero acquistata da piccoli coltivatori locali che la coltivano nei pressi della distilleria. La pressa, con la quale viene estratto il succo di canna, è mossa da una vecchia turbina Fawcett azionata da un mulino ad acqua, l'ultimo in funzione nei Caraibi. Il succo poi passa nella Boiling House dove viene concentrato tramite una cottura che avviene nella "batterie" mediante un forno sottostante alimentato a legna. Il succo cotto concentrato al 78/80% viene fermentato per circa una settimana grazie solo ai lieviti selvaggi in tini di cemento da 11.000 litri. La distillazione avviene in due double retort pot still alimentati a fuoco diretto. Imbottigliamento manuale.

Nazione: Grenada

Distribuito da Velier dal: 2020



VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World

PRODOTTI



River Antoine

RIVER ANTOINE

70 cl / 49°

