

# VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World



BRANDS | RUM

## BAYOU

BY VELIER

Il marchio ha iniziato a essere distribuito da Velier perché rientrato in un nostro pacchetto di distribuzione. Dopo il Tales of the Cocktail 2017, sono andato a visitare la distilleria. Bayou è in Louisiana, con una distilleria bellissima, dotata di due pot still di rame. Produce quindi solo Pure Single Rum, ha un grande potenziale e apre di nuovo una finestra sulla grande tradizione dei rum della Louisiana, la cui storia è davvero importante. I rum del New England e della Louisiana sono infatti storicamente i grandi rum degli Usa. Basti pensare che una delle cause della Rivoluzione Americana era stato proprio il Molasses Act, che vietava ai coloni inglesi di comprare malassa dai Caraibi per la produzione di rum.



## OVERVIEW

### STORIA

Bayou è il Rhum Agricole prodotto a Lacassine (USA, Louisiana) da canna da zucchero locale, secondo le più rigorose tradizioni inglesi e francesi. L'idea di riportare in vita questo rum originale americano, che una volta veniva prodotto quasi in segreto nelle distese paludose della Louisiana – il bayou, appunto – è venuta a tre amici d'infanzia nel 2011. L'ingrediente principale del rum, la canna da zucchero, veniva coltivata nella regione dal 1700, ma nessuno aveva mai pensato, fino a quel momento, di sfruttare questa abbondante risorsa naturale per creare un rum di prima qualità. Due anni dopo, Bayou® Rum Distillery ha aperto i battenti a Lacassine, LA, e, utilizzando metodi tradizionali uniti alla tecnologia all'avanguardia, il Bayou si è guadagnato il titolo di rum artigianale n. 1 in America.

### METODO DI PRODUZIONE

La canna e le melasse utilizzate arrivano da produttori locali: uno di questi è M.A. Patout, il più antico produttore di zucchero degli Stati Uniti (1829). I lieviti sono sviluppati in distilleria, la fermentazione dura dalle 28 alle 30 ore, senza uso di additivi chimici nel controllo della fermentazione. Per quanto riguarda l'invecchiamento, questo avviene in 840 botti di rovere americano ex bourbon e rovere francese, mentre l'angel share è circa l' 8,5% di media annua. Jeff Murphy (Master Distiller) e Reiniel Vicente (Master Blender) seguono rigorosamente il processo produttivo e ogni bottiglia porta la loro firma originale.

**Nazione:** USA

**Fondazione:** 2013

**Distribuito da Velier dal:** 2016

**Sito web:** [bayourum.com](http://bayourum.com)



# VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World

## PRODOTTI



Bayou

**BAYOU RESERVE RUM**

**70 cl / 40°**



Bayou

**BAYOU SINGLE  
BARREL**

**70 cl / 40°**



Bayou

**BAYOU SPICED RUM**

**70 cl / 40°**



Bayou

**BAYOU WHITE RUM**

**70 cl / 40°**



Bayou

**BAYOU XO MARDIS  
GRAS**

**70 cl / 40°**

