Rhum Bologne entra nel catalogo di Ghilardi Selezioni

20170929-083052-d6be1867

La famiglia Helfrich e il Gruppo Les Grands Chais de France, produttore e primo distributore di vino in Francia, avvia una nuova collaborazione entrando con un nuovo marchio e un nuovo prodotto nel catalogo di Ghilardi Selezioni, una realtà dinamica in forte espansione che seleziona e distribuisce in esclusiva per l'Italia prodotti autentici di grande qualità. Rhum Bologne entra a pieno titolo tra le referenze dell'azienda italiana che ne distribuirà dieci diverse tipologie, dal rhum bianco agli invecchiati alle serie limitate.

La storia della distilleria Bologne risale al XVII secolo, nata sulle pendici del vulcano Soufrière, deve il proprio nome all'omonima famiglia di origini francesi che si installò in Guadalupa uno zuccherificio con annessa piantagione di canna da zucchero. La distilleria venne fondata nel 1887 nel momento in cui i proprietari dell'epoca, rendendosi conto che l'attività dello zuccherificio non era più redditizia, decisero di intraprendere una nuova avventura fondando la prima distilleria dell'isola della Guadalupa. La grande svolta avvenne nel 1932, anno in cui Bologne venne acquistata da Louis Sargenton-Callard, grazie al quale l'azienda si specializzò nella produzione di rhum agricoli d'eccezione. Attualmente la distilleria è gestita dalla tredicesima generazione della famiglia Callard e può contare su 150 ettari di proprietà prevalentemente piantati su terreno vulcanico, non molto profondo, ma fonte di un grande ventaglio di aromi. Recente è il progetto di conversione in biologico che per ora vede una prova su una decina di ettari di canna.

Le varietà coltivate sono due, la canna rossa e la canna nera. Quest'ultima, originaria delle Barbados, è ormai in disuso in Guadalupa a causa delle rese particolarmente contenute anche se con un potenziale qualitativo ed aromatico eccezionale. Bologne è rimasta l'unica proprietaria di piantagioni di canna nera sull'intera isola. A Bologne si distilla solo puro succo di canna e si utilizza un alambicco a colonna creola, ben diverso dall'alambicco a colonna di tipo industriale che fornisce rhum più alcolici e meno aromaticiI legni delle botti per l'invecchiamento sono interamente di origine francese e l'utilizzo di botti nuove è estremamente limitato per evitare che questo mascheri la ricchezza e l'eleganza degli

aromi dei rhum Bologne. La nuovissima cantina di invecchiamento ospita 2000 fusti di rovere da 300 litri che sono la testimonianza di come la distilleria stia investendo fortemente sui rhum agricoli invecchiati. Da qualche anno l'azienda ha affidato il ruolo di maître de chai all'enologo Frédéric David con la mansione di occuparsi specificatamente delle cuvée prestige dei vieux rhum agricole.



GLI HELFRICH: LA STORIA DIETRO LA FAMIGLIA DEL VINO

FRANCESE

Fondato e gestito dalla famiglia Helfrich, il Gruppo Les Grands Chais de France è il primo esportatore di vino francese nel mondo con più di 170 paesi raggiunti. Vi raccontiamo la storia dietro il successo di uno dei colossi mondiali nel business del vino. La storia della famiglia Helfrich è strettamente legata all'Alsazia, una terra fiabesca situata nell'estremità nord-orientale della Francia, al confine con Germania e Svizzera, contesa per anni tra francesi e tedeschi e diventata ufficialmente francese solo nel 1919. Tutto partì da qui quando, proprio in questa regione, Joseph Helfrich fondò nel 1979 Les Grands Chais de France.

Gli esordi e il Cognac

Joseph era il maggiore dei 6 figli di Renè Helfrich, produttore di tipici prodotti alsaziani come acquaviti di frutta fatti in casa e vini alsaziani classici. Joseph Helfrich, ancora molto giovane, abbandonò la scuola per aiutare e seguire il padre nella sua attività. Durante i viaggi all'estero Joseph decise che la piccola azienda di famiglia doveva assolutamente avere in referenza del Cognac. Le leggi dell'epoca rendevano molto difficile per la stessa azienda vendere contemporaneamente sia Brandy che Cognac e fu così che l'intraprendente Joseph avviò una nuova società con l'obiettivo di avviare un nuovo commercio. Con un capitale iniziale di soli 5.000 franchi venne fondata Les Grands Chais de France.

Dal Cognac al vino

Dopo pochi anni di attività il giovane Helfrich si rese conto che il mercato del vino era maggiormente vantaggioso rispetto a quello del Cognac. Iniziò quindi a comprare, imbottigliare e vendere vino alsaziano, soprattutto nelle regioni scandinave. Era il 1981, e da lì iniziò una straordinaria ascesa.

L’espansione

Negli anni l’azienda iniziò ad espandersi, unendo le forze con altri produttori di vino ed acquisendo Domainee Chateaux in tutte le più importanti regioni vinicole francesi, investendo in tecnologia ed acquisendo una competenza unica nei vari terroir. Partendo dalla sua terra d’origine, l’Alsazia, passando per regioni come Languedoc, Bordeaux, Jura, Loira, Borgogna e Valle del Reno. Ovunque si trovavano grandi vigneti e in ogni luogo in cui si custodiva la tradizione vinicola di generazione in generazione, lì arrivò Les Grands Chais de France. Le varie proprietà iniziarono ad accumularsi, ma pur venendo riunite attorno ad una singola identità, venne lasciata piena indipendenza nel metodo di vinificazione. La cosa più importante restava la conservazione delle tipicità e la valorizzazione dei terroir. Il successo consolidato negli anni non è frutto del caso. Chi conosce Joseph Helfrich lo descrive come un gran lavoratore. Alle 5 del mattino già lo si trova in ufficio e non conosce il significato di “fine settimana”.

La nuova generazione

Dopo brevi periodi in altre società, Frédric e Anne-Laure, i figli di Joseph, non hanno saputo resistere al fascino dell’azienda di famiglia e sono entrati a tutti gli effetti nel Gruppo.

La produzione

Ogni anno vengono prodotti oltre 1.500.000 hl di vino. Dalla vigna alla botte il lavoro è monitorato da enologi altamente professionalizzati. Tutte le proprietà sono certificate IFS (International Featured Standard) e/o BRC (British Retail Consumer). Queste certificazioni riflettono l’impegno di LGCF al pieno rispetto della sicurezza enologica e produttiva.
I principali siti produttivi sono altamente automatizzati. Per consentire al personale di lavorare nelle migliori condizioni e per garantire un prodotto ad alti standard, ogni fase del processo produttivo è controllato da computer.

Il rispetto per l’ambiente

L’azienda francese è da sempre interessata alla conservazione della biodiversità e al rispetto delle caratteristiche organolettiche dei terreni. La coltivazione biologica rappresenta il 23% della superficie coltivata e nel 2021 tutte le proprietà saranno certificate HVE 3, una certificazione creata e controllata dal Ministero dell’Agricoltura francese, che mira a riconoscere la produzione di aziende agricole impegnate in approcci ecologici.

L’approccio ecosostenibile è rafforzato dalla sensibilizzazione di tutti i membri dello staff in ogni singolo sito di produzione. Inoltre, l’azienda si è fissata gli obiettivi di:

• Ridurre le emissioni di CO2
• Sviluppare imballaggi leggeri e a basso impatto ecologico
• Riciclare e differenziare i rifiuti prodotti
• Trattare e purificare le acque reflue

Il mix vincente per il successo

La tenacia della Famiglia Helfrich unita ad una costante ricerca delle esigenze dei clienti, il lavoro di squadra, il know-how acquisito e la sua posizione di partner privilegiato dei produttori e allo stesso tempo di viticultore e produttore, hanno portato l'azienda ad una crescita straordinaria nel corso del tempo. Qualità delle materie prime, passione per il proprio lavoro, perfezione dei processi produttivi e rispetto del territorio e della sua biodiversità sono sempre stati alla base della filosofia e del successo del Gruppo. Partiti come rivenditori di Cognac oggi Les Grands Chais de France è il principale esportatore di vino francese nel mondo con più di 173 paesi serviti.