Presentata Haiti, l’edizione limitata per i 160 anni della maison Barbancourt

20230607151240dsc08660-37b943ca

È **8 anni – Reserve Special** il rum per la prima volta fuori dalla madre patria Haiti, grazie al distributore **Rinaldi 1957** e presentato a Milano in pairing con piatti ispirati alla cucina dell’isola caraibica **presso il Rita’s Tiki Room**.

Grazie agli ulteriori 10 mesi in barrique nuove di rovere del Limousin, il rum ha un **colore mogano**, con un **naso floreale e vanigliato, rotondità e morbidezza piena** dovute ai tannini, presenti ma senza aggressività, con una bella lunghezza in bocca. **Speciale anche il packaging**, su fondo blu e oro, con il simbolo della distilleria: la dea dell'agricoltura con in mano uno scettro di canna da zucchero. La stella radiosa è un riferimento al nome originale della distilleria: il Domaine de l’Etoile.

DALLA CHARENTE ALLA PIÙ AFRICANA DELLE ANTILLE

La distilleria, tra le prime è più prestigiose dell’isola, nasce nel 1862 da **Dupré Barbancourt**, originario della regione francese di Charente, che ebbe l’idea di applicare la tecnica della doppia distillazione tipica del Cognac e l’invecchiamento in legno di quercia alla produzione del rum.

Rhum Barbancourt è un rum **realizzato esclusivamente con puro succo di canna da zucchero**, della varietà Madame Mevs, selezionata per il suo potenziale aromatico. Le canne sono raccolte da 600 ettari di piantagioni, 120 dei quali di proprietà della distilleria, e macinate entro le prime 24/48 ore per garantire freschezza: in questo modo **le componenti aromatiche si mantengono durante la cottura**, i rum hanno un bouquet rotondo e fruttato, grazie anche al processo di distillazione. Il metodo di distillazione ispirato al Cognac è rimasto praticamente invariato, tanto che dal 2021 è entrato nel Registro Haitiano dell’Eredità Culturale.

“Quella haitiana è una popolazione in difficoltà e la fondazione Gardère, voluta da Delphine Gardère, discendente del fondatore, si occupa in vari modi di aiutare una popolazione estremamente povera e soggetta a catastrofi naturali. Alla scorsa Fashion Week milanese hanno anche supportato una sfilata

di Stella Jean, una stilista italo-haitiana che aveva dichiarato non avrebbe sfilato fino a quando non ci fosse stata una rappresentanza di stiliste di colore", ha spiegato **Gabriele Rondani**, Direttore Marketing Rinaldi 1957.

I COCKTAIL TIKI

I cocktail presentati, in pieno stile Tiki, sono stati l'**Haitian Tea Punch** (Barbancourt 3 stars, tè verde haitiaao, lemongrass e succo di lime), il **Donga Punch** (Barbancourt 3 stars, Agricole Cinnamon, succo di lime e pompelmo) e il **Rhum Swizzle** (Barbancourt 3 stars, Ginger falernum, Jamaican Moscovado, Cognac e succo di lime).

Era ispirato alla cucina e ai profumi di Haiti il menu ideato per il **pairing** da **Eugenio Roncoroni**: comprendeva polpettine di manzo e agnello con verdure pickled, bastoncini di gamberi con salsa hoisin e basilico serviti con red maio, frittelle di malanga e verdure con salsa epis, galletto stufato con anacardi e patatine dolci fritte con maionese piccante e salsa tartara haitiana.

TRE REFERENZE

Il Barbancourt **4 anni** (3 stars), utilizzato principalmente per la miscelazione, è distillato e invecchiato in botti di quercia francese, presenta al naso note di vaniglia e spezie e in bocca una freschezza aromatica con note di pepe.

Il **15 anni – Reserve du Domaine** insieme all'**8 anni** è pensato per la degustazione: invecchiato in botti di quercia francese per 15 anni, subisce un ulteriore finish di 6 mesi in botti che hanno contenuto Bourbon. Dal colore ambrato con riflessi bronzei, si esprime al naso con frutta esotica mentre in bocca le note speziate si uniscono al percepito del naso per un finale rotondo e lungo.