Rinaldi 1957 distribuisce in Italia il rum caraibico Damoiseau

b7a84e7a-5dd3-41a9-9b82-6cc1988ebd0f

Una distilleria che non è solo un luogo di produzione, bensì il racconto vivente di una famiglia, di una terra, di una storia di resilienza che attraversa generazioni nel cuore della Guadalupa, tra il vento caldo dell'Atlantico e il sole dei Caraibi. Parliamo di **Damoiseau**, ora nel portfolio premium dei prodotti distribuiti in Italia da Rinaldi 1957. Questa distilleria caraibica affonda le radici nel 1942, quando Roger Damoiseau acquisisce la tenuta Bellevue a Le Moule, sull'isola di Grande-Terre, trasformandola progressivamente in una distilleria dedicata alla produzione di rum.

Da allora, la gestione è rimasta saldamente nelle mani della famiglia, attraversando generazioni e momenti complessi, tra cui numerose difficoltà strutturali e la successiva devastazione dell'uragano Hugo nel 1989. Oggi, sotto la guida dei nipoti di Roger Damoiseau, la distilleria è una delle realtà più importanti della Guadalupa e una delle poche a valorizzare appieno il terroir locale. I terreni calcarei e il clima caldo, costantemente influenzato dai venti oceanici, conferiscono alla canna da zucchero un profilo aromatico unico, più secco e minerale rispetto ad altre aree caraibiche. Questo legame diretto con il territorio si traduce in rum dal carattere deciso, vegetale e autentico, distintivo rispetto agli agricole più "rotondi" della Martinica.

Dal vesou al rum

Il cuore della produzione Damoiseau è il vesou, il succo fresco di canna da zucchero, lavorato immediatamente dopo la raccolta per preservarne integrità e aromaticità. La fermentazione, breve (24–36 ore), avviene principalmente con metodo tradizionale "fondo vasca", mantenendo continuità stilistica e freschezza espressiva. La distillazione in colonne a doppio effetto consente di ottenere distillati tra 80° e 88°, preservando al contempo complessità e struttura. Dopo la diluizione, il rum riposa per circa tre mesi prima dell'imbottigliamento o dell'affinamento.

Per le versioni invecchiate, il clima tropicale accelera l’evoluzione in botte, con una “parte degli angeli” che può raggiungere l’8% annuo, contribuendo allo sviluppo di profili aromatici intensi e stratificati. Il risultato è uno stile distintivo: diretto, potente, con note di canna fresca, erba tagliata, oliva, agrumi e spezie, spesso imbottigliato a gradazioni elevate (50°–60°+).

Gamma versatile

La gamma di rum Damoiseau si distingue per profondità culturale del prodotto e coerenza stilistica, offrendo soluzioni ideali per miscelazione premium e degustazione. Le sue espressioni sono ampiamente diversificate, spaziando dai Rhum Blanc, cuore della produzione, dalla grande intensità aromatica e struttura, agli Élevé sous bois, dal breve affinamento in legno che ammorbidisce il distillato mantenendone freschezza e identità fino alle selezioni d'annata dei Millesimati.

Il portafoglio di Damoiseau comprende, inoltre, VSOP, XO e Millésime, invecchiamenti tropicali che sviluppano note di vaniglia, spezie, legno tostato, frutta secca e cacao, e gli Arrangé, rum aromatizzati per infusione con frutta fresca e spezie (ananas, mango, agrumi, guava), pura espressione della tradizione antillana.