Trois Rivières. È tempo di qualità!

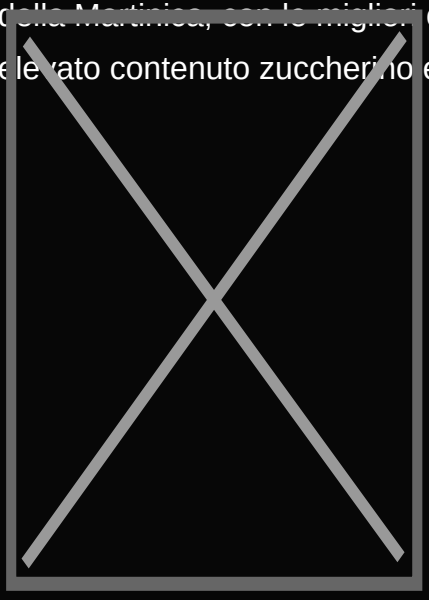
trois-foto-2d3e034f

Non tutti i rum sono uguali. Proprio così: in un momento storico come quello che stiamo vivendo da qualche anno, in cui la ricerca spasmodica della qualità ha preso il sopravvento in quasi tutti i settori, è bene spiegare che c'è una grande differenza tra i diversi rum in commercio. Sul mercato vi sono infatti rum tradizionali, ottenuti a partire dalla melassa, e rum agricoli ricavati esclusivamente dalla fermentazione del puro succo di canna da zucchero, detto anche "vesou" che dà origine a un distillato generalmente più morbido, fruttato e aromatico.
Si tratta di un metodo di produzione originario delle Antille francesi, e in particolare della Martinica, dove "Rhum Agricole" è una menzione della denominazione di origine protetta Martinique AOC (la DOCG francese). E, i nuovi trend di consumi mondiali mostrano come siano proprio questa tipologia di rum a essere i più richiesti dal mercato beverage. Protagonista assoluta di questo trend è la marca Trois Rivières. Un rum importato in esclusiva in Italia da "Rinaldi 1957" di Bologna, una delle più dinamiche e apprezzate società di sviluppo e distribuzione di prodotti alcolici sul mercato italiano, specializzata nel canale Horeca. Importante segnalare che Trois Rivières nei primi nove mesi del 2018 ha conquistato ben 50 medaglie nei Concorsi Internazionali (60 in tutto nel 2017), per le numerose referenze in assortimento: su tutti il VSOP Réserve Spéciale ha conquistato il titolo di "Rum dell'anno" all'International Wine & Spirit Competition di Londra (IWSC) e il Triple Millésime con la doppia medaglia d'oro al "Concours Mondial de Bruxelles" 2017. Per i rhum bianchi, Trois Rivières Cuvée de l'Océan ha vinto il prestigioso titolo di "Master" a Londra per Spirits Business, la medaglia d'oro al Concorso di Parigi e la doppia medaglia d'oro al "Concurso de ron" di Madrid, come anche il Trois Rivières Blanc Premium 50°, ha vinto la medaglia d'oro a Miami, al Rum Renaissance.

La piantagione Trois Rivières

Si tratta della più antica piantagione della Martinica: risale infatti alla metà del XVII secolo, quando Nicolas Fouquet, Sovrintendente alle Finanze del re Luigi XIV, volle farne la tenuta più grande dell'isola (220 ettari). A quei tempi, la canna da zucchero – materia prima dei Rhum agricoli – veniva frantumata con l'ausilio dei mulini a vento dell'epoca: è per questo che, ancora oggi, su ogni bottiglia

di Trois Rivières campeggia ben visibile l’emblema del mulino. Ed è anche la piantagione più a sud della Martinica, con le migliori canne da zucchero perché tale posizione conferisce alle canne un elevato contenuto zuccherino e un profilo aromatico raffinato e vario.



LA GAMMA

Trois Rivières Cuvée de l’Océan

Proveniente da canna da zucchero coltivata nelle immediate vicinanze dell’oceano, si caratterizza per un gusto minerale, iodato, salino. Da degustare puro o nei cocktail, può anche accompagnare a tavola i frutti di mare o i crostacei.

- Rhum bianco Agricolo
- Gradazione: 42% vol.
- Capacità: 70cl
- Provenienza: La Martinica
- N° distillazioni: 2
- Alla vista: colore trasparente, cristallino
- Al naso: aroma tipico con note sapide
- Al palato: minerale, iodato, salino

Trois Rivières Cuvée Finish Teeling Whiskey

Dalla pregiata maison di rum agricole AOC Martinique Trois Rivières, nasce questo nuovo rum che segue la linea della “Trois Rivières finish collection”, ed è caratterizzato dalla collaborazione con la casa di whiskey irlandese Teeling, anch’essa distribuita da Rinaldi 1957 che mette sul mercato un

whiskey con finish in botti di Trois Rivières. La pregiata base di rum agricolo viene fatta invecchiare in botti di quercia francese per poi essere affinata in botti di whiskey irlandese “Small Batch” Teeling per più di 8 mesi. Il risultato è evocativo di due territori che sanno lavorare le proprie materie prime: i Caraibi e l’Irlanda, la canna da zucchero e il grano, la colonna creola e l’alambicco discontinuo. Le potenti note speziate e legnose del rum si amalgamano e arrotondano grazie alla delicatezza fruttata ed erbacea del whiskey per un risultato equilibrato, strutturato e morbido. Prodotto in tre piccoli lotti di produzione.

Vista: quasi oleoso, con colore dorato brillante.

Olfatto: all’inizio potente, rivela un sottile strato di frutta matura e di orzo maltato. Va lasciato aprire per qualche minuto per poter apprezzare le note speziate e mielose.

Lo troverete atipico e complesso.

Gusto: la struttura è delicata in bocca, il tannino è presente ed equilibrato. Sono percettibili le note speziate, di legno e di grano appena macinato legate a quelle della frutta matura. Il finale è persistente.

La società

Fratelli Rinaldi Importatori nasce nel 1957, a lei si affidano gli oltre novemila clienti che ricercano qualità e servizio d’eccellenza. L’azienda festeggia i 61 anni, guardando al futuro sempre con rinnovato ottimismo.

Giuseppe Tamburi, Valerio Alzani, Marcello de Vito Piscicelli, Gabriele Rondani e Luca Gasparella sono alla guida della società che, oltre a un ricco portafoglio di distillati e liquori, vanta un ingente portafoglio vini pari al 40% del fatturato.

info@rinaldi1957.it

www.rinaldi1957.it

www.facebook.com/Rinaldi1957

www.instagram.com/Rinaldi_1957