

Panama



ABUELO TAWNY

Distillerie ABUELO

Le rhum Abuelo retrace son histoire depuis 1908 lorsqu'un jeune immigrant espagnol, Don José Varela Blanco fonde la première sucrerie du pays au cœur de la vallée la plus fertile du Panama. Avec plus d'un siècle d'existence, Abuelo appartient toujours à la famille Varela qui cultive plus de 1 200 hectares de cannes à sucre à travers le pays.

PANAMA /

Le **Panama** offre de telles conditions. Ainsi, le taux d'humidité est constamment compris entre 50% et 90%. Ce n'est pas forcément très agréable pour nous, mais cela convient parfaitement à la canne à sucre, qui se développe sans difficultés dans les nombreuses exploitations de ce pays d'Amérique centrale.

Ainsi ce pays n'est pas seulement connu pour ses longues plages de sable fin, ses forêts profondes (le pays a choisi de sacrifier son budget militaire au profit de la protection de l'environnement), sa faune riche (on compte pas moins de 950 espèces d'oiseaux), son canal qui permet la traversée de milliers de navires chaque jour. La production de rhum est aussi un atout du pays, qui participe à son essor économique.

En fait, la production locale fait honneur à cet alcool savoureux ; elle en exalte toutes les possibilités. Ici, autant que dans les Antilles voisines, on utilise des techniques reposant sur des siècles de savoir-faire.

Ron
ABUELO
PANAMA

Notes de dégustation

NEZ } Vif, fruits rouges et noisette.

BOUCHE } Voluptueuse, d'une grande douceur.

FINALE } Belle longueur qui s'achève sur de sublimes notes de Brandy et de fruits mûrs.

Mot du CAVISTE

Ce rhum peut se déguster le soir ; à l'heure de l'apéritif, en fin de repas, dans un fauteuil en "vin" de méditation.

Comment déguster ce rhum

Versez votre rhum dans un verre Warm, qui se referme légèrement au centre ce qui vous permettra de concentrer les arômes.

Approchez le verre de votre nez mais pas trop près. Humez les parfums, puis prenez une petite gorgée de rhum et fermez la bouche. Faites rouler cette gorgée sur et autour de la langue. Vous saliverez pour réduire naturellement le degré d'alcool avant d'avalier. Quelques secondes après avoir avalé le rhum, concentrez vous sur les saveurs et sensations qui persistent en bouche.



Fiche Technique / Tawny

Ce rhum traditionnel aux saveurs généreuses a bénéficié d'un vieillissement de 15 ans en fûts ex-Bourbon de chêne américain, puis d'une seconde maturation en fûts ex-Porto (de la cuvée Tawny, qui lui donne son nom).





1. Canne à sucre
2. Broyage
3. Fermentation Alcoolique
4. Distillation
5. Passage en fût
6. Embouteillage

Fabrication du RHUM

Fiche dégustation (à garder et à photocopier)

À vue d'ŒIL



- Limpidité :** Cristallin Limpide Voilé Trouble Dépôts
Couleur : Très clair Clair Typique Foncé Très foncé

Le NEZ



- Intensité Olfactive :** Très Faible Faible Moyenne Prononcée Puissante
Agressivité Olfactive : Absence Faible Moyenne Agressive Très Agressive
Richesse Aromatique : Pauvre au Simple Très Riche ou Complexe

Commentaires

La BOUCHE



- Impression Première :** Très faible Faible Moyenne Prononcée Puissante
Profil Gustatif : *Rondeur* Très faible Faible Moyenne Prononcée Puissante
Acidité/Brûlant Très faible Faible Moyenne Prononcée Puissante
Amer Très faible Faible Moyenne Prononcée Puissante
Typicité Aromatique : Typique Atypique
Persistance Aromatique: Très Courte Courte Moyenne Longue Très Longue
 Courte Moyenne Longue Persistante

Finale

Commentaires

RHUM } Eau-de-vie, canne à sucre ou de ses dérivés (mélasse, sirop)

MÉLASSE DE CANNE } Dérivés de la cristallisation du jus de canne.

VÉGÉTAUX } Canne fraîche, Herbe Fraîche, Sous-bois, Feuillage, Foin, Céréales...

ÉPICÉS } Poivre, Girofle, Piment, Cannelle, Aromates, Muscade, Gingembre, Mélasse...

TOASTÉS } Caramel, Levure, Fruits à coques, Praliné, Vanille, Café, Cacao, Pain grillé...

BOISÉS } Cuir, Réglisse, Bois de Santal, Boîte à cigare, Bois brûlé, Torréfié, Balsamique ...

FRUITÉS } Fruits tropicaux, Fruits blancs, noirs et rouges, Fruits secs et cuits, Agrumes...

FLORAUX } Fleurs fraîches, Fleurs séchées, Miel, Lavande, Violette, Cire d'abeille, Médicinal, Mentholé...

Les Arômes

Les grandes familles du Rhum

RON HISPANIQUE / Rhum de mélasse / Cuba, Porto Rico, République Dominicaine, Venezuela, Colombie, Nicaragua...

RUM BRITANIQUE / Rhum de mélasse / La Barbade, Guyane Britannique...

RHUM AGRICOLE / Sec et Fruité / Rhum de jus de canne / IGP ou AOP française - Martinique, Guadeloupe, Réunion, Guyane... **CACHAÇA** / Diverses variétés de canne, assemblées ou seules / Brésil.