



VENEZUELA

Le rhum vénézuélien est aussi varié que la géographie du pays et sa culture. Le Venezuela de par son climat chaud et humide est un gros producteur de rhum. Ce pays distille le rhum depuis des décennies avec un grand savoir-faire. Le Venezuela est l'un des rares pays à avoir instauré en 1938 et 1954 une législation différenciant l'eau-de-vie de canne (aguardiente de cana), du "Ron". La législation du pays exige de plus que tout rhum vieux soit âgé au minimum de deux ans. Enfin, les rhums vénézuéliens bénéficient d'une appellation qui garantit leur qualité.



DIPLOMATICO SELECCION DE FAMILIA

Distillerie DIPLOMATICO

Le rhum Diplomatico est un rhum qui provient du Venezuela. La qualité des rhums Diplomatico doit beaucoup au travail de son célèbre Maître de Chai, Tito Cordero, qui, depuis 25 ans, supervise l'ensemble de la production des rhums "Maison". Cet homme compte à son actif un palmarès hors norme tel qu'en témoignent ses 3 titres : élu Maître Rhumier de l'année en 2011 et 2013 à Londres et, dernier en date, Champion du Monde des Maîtres Rhumiers à Madrid en 2014. Si cet homme représente une pièce maîtresse pour la marque, le succès des rhums Diplomatico provient également de la qualité des assemblages réalisés : fruit d'un savoir-faire artisanal et d'immenses stocks de vieux rhums permettant d'atteindre cette superbe maîtrise.



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.

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.

Fiche Technique / Selección de Familia

Selección de familia est issue de la fermentation et de la distillation de miel de canne principalement (90%), le reste provenant de mélasse. Ce procédé permet d'obtenir des rhums plus complexes que si la mélasse était seule. Le vieillissement a été effectué dans d'anciens fûts de Bourbon et de Sherry, pendant une période qui peut aller jusqu'à 12 ans.

Notes de dégustation

NEZ } Miel de canne, fruits rouges, vanille, fond boisé.

BOUCHE } Prune, toffee. **FINALE** } Grande longueur marquée par la vanille.





- 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.