

RON COLÓN SALVADOREÑO



RCS

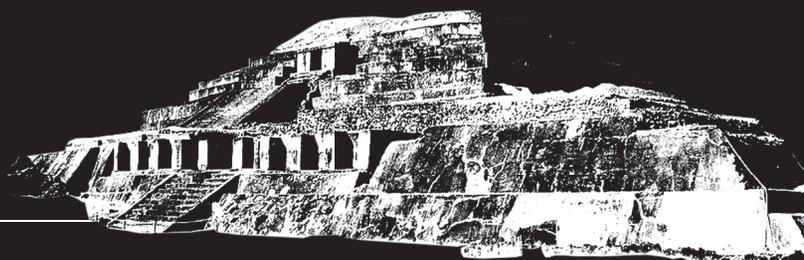
HISTOIRE

L'HISTOIRE DE RON COLÓN COMMENCE EN 2018 AVEC DEUX COLLÈGUES DEVENUS AMIS, THURMAN WISE ET PEPIJN JANSSENS. A EUX DEUX TOTALISANT PLUS DE 20 ANS DANS L'INDUSTRIE DES SPIRITUEUX, WISE ET JANSSENS PASSENT LEUR TEMPS À VOYAGER AUTOUR DU MONDE POUR INTRODUIRE DE NOUVELLES MARQUES DANS DES MARCHÉS ÉMERGEANTS.

EN 2018 CE TRAVAIL LES MENA DANS UNE TOURNÉE DE 22 JOURS COURANT 16 PAYS D'AMÉRIQUE LATINE, ET C'EST PENDANT CE VOYAGE QUE LE SALVADOR ('SIVAR' EN ARGOT LOCAL) CAPTURA LEUR ATTENTION.

LE SALVADOR EST LE PLUS PETIT PAYS D'AMÉRIQUE CENTRALE, BORDÉ PAR LE HONDURAS AU NORD-EST, LE GUATEMALA AU NORD-OUEST ET L'OCÉAN PACIFIQUE AU SUD. BEAUCOUP CONNAISSENT LE SALVADOR POUR SON HISTOIRE POLITIQUE COMPLEXE, COMPRENANT UNE VIOLENTE GUERRE CIVILE QUI DURA DE 1980 À 1992. CE QU'ON CONNAIT MOINS SONT LES MAGNIFIQUES VOLCANS, LES SPOTS DE SURF DE CLASSE MONDIALE, ET LES PRODUITS INCROYABLES – LE SALVADOR PRODUIT PARMI LES MEILLEURS CAFÉS ET CANNE À SUCRE DU MONDE.

CE VOYAGE DÉCLENCHA UNE OBSESSION DE CRÉER UN PRODUIT QUI METTRAIT EN VALEUR L'HONNÊTE, RICHE ET PITTORESQUE "SIVAR".



L'ÉQUIPE

Cette histoire qui commença à deux, s'est bientôt transformé dans une équipe de six personnes.

Le talent unique de Chris Rehberger et de son équipe de Double Standards basée à Berlin a réussi à visualiser la vraie essence de El Salvador.

Andrés Trigueros et sa famille de Jags Heads Coffee nous ont fait l'honneur de collaborer avec eux dans l'une des plantations de café les plus intéressantes de El Salvador, en nous ouvrant leurs foyers pour nous offrir une vision approfondie de leur culture et de leur histoire.

Felicity Gransden rejoint l'équipe pour apporter son talent unique en innovation des goûts. Finalement, Tobias Jegenstam a été recruté pour enrichir l'équipe avec son talent dans les réseaux sociaux.

L'équipe RCS est née.

LE NOM RON COLON

Au début du XVII^e siècle, le Conquistador espagnol Pedro de Alvarado nomma la récemment trouvée province de El Salvador après Jésus Christ, («Le Sauveur»).

En 1892, le gouvernement du Président Carlos Ezeta prit la décision d'appeler le peso Salvadorien « Colón » en honneur de Christophe Colomb. Le Colón resta la devise du Salvador jusqu'en 2001, quand il fut remplacé par le dollar américain.

Nous payons hommage aux anciens billets et pièces de 'Colones' sur notre bouteille, l'étiquette et la pièce unique qui se trouve dans le bouchon. Cette pièce s'enlève facilement pour être collectionnée.



LE CAFE AU SALVADOR

LE CAFÉ DEVINT RAPIDEMENT LE PLUS IMPORTANT EXPORT DU SALVADOR APRÈS AVOIR ÉTÉ INTRODUIT AUX ALENTOURS DE 1880. IL Y EST CULTIVÉ À FLANC DE VOLCANS, ET BÉNÉFICIE DE L'ALTITUDE ET DU CLIMAT TROPICAL DANS LEQUEL LA PLANTE PROSPÈRE.

LES FERMES DE JAGS HEAD COFFEE SE TROUVENT SUR UN DES PLUS HAUTS DE CES VOLCANS, LE SANTA ANA. IL FAIT PARTIE DE LA CHAÎNE DE MONTAGNE APANECA-ILAMATEPEC, QUI POSSÈDE LA PREMIÈRE APPELLATION D'ORIGINE ET EST LA PLUS RENOMMÉE DU PAYS.

LA FAMILLE TRIGUEROS CULTIVE DU CAFÉ DEPUIS PLUS DE 150 ANS. ILS POSSÈDENT QUATRE FERMES AU TOTAL, LOMA DE PAJA, EL CIPRÉS, CARALUNA AND OJA DE AGUA, QUI SE SITUENT TOUTES ENTRE 1200 ET 1830M D'ALTITUDE. LES VARIÉTÉS DE CAFÉ QU'ON PEUT Y TROUVER SONT BOURBON (ROUGE, ORANGE, ROSE ET NAIN), PACAMARA, CATURRA ET D'AUTRES HYBRIDES.

LES GRAINS DE CAFÉ SONT CULTIVÉS ET RÉCOLTÉS PAR TOMAS TRIGUEROS, PUIS TRANSPORTÉS POUR LA TORRÉFACTION CHEZ JAGS HEAD EN CAROLINE DU NORD, OÙ SON FILS ANDRES TRIGUEROS PREND LES RENNES COMME CHEF TORRÉFACTEUR. AVANT LE TRANSPORT, CHAQUE GRAIN EST INSPECTÉ ET APPROUVÉ PERSONNELLEMENT PAR TOMAS.

NOTRE OBJECTIF AVEC RON COLON INFUSÉ AU CAFÉ EST DE MONTRER DE MANIÈRE AUTHENTIQUE TOUS LES ARÔMES DES CAFÉS SALVADORIENS - C'EST POUR CELA QUE NOUS N'AJOUTONS AUCUN SUCRE.



INFUSION

Pour notre Ron Colon infusé au café nous utilisons la variété Bourbon de la région El Ciprés, qui pousse à 1700m d'altitude juste à côté du volcan Santa Ana.

Le café Bourbon possède un cote doux et onctueux. Les grains sont séchés naturellement; ils sont tournés à la main régulièrement sur une période de quatre semaines pour assurer la consistance. Ce procédé est long mais permet au grain de s'approprier les sucres naturels de la "cerise" (le fruit autour des grains) pendant une période longue, ce qui apporte un parfum

plus fruité au grain fini. Ce procédé naturel apporte des saveurs plus funky, fermentés et complexes, parfaits pour s'accorder avec le rhum.

Une fois secs les cerises sont jetées, et les grains qui restent sont transportés à la torréfaction de Jags Head en Caroline du Nord. Le maître torréfacteur, Andres Trigueros, utilise un niveau de torréfaction moyen, donnant un riche arôme de chocolat avec des notes de cerise et maintenant une touche d'amertume. Les Grains sont ensuite macérés à froid dans notre Ron Colon Brun Agé pendant 48 heures. Cela donne juste assez de temps pour extraire les riches parfums de cerise, chocolat et miel dans le rhum. Le liquide est finalement filtré à température ambiante afin de retenir toutes les huiles venues du café.

RON COLÓN SALVADOREÑO

RHUM INFUSE AU CAFE 55.5%

RECETTE

- Rhum Salvadorien âgé de 6 ans distillé en alambic à colonne fabriqué par la distillerie Licorera Cihuatán
- Rhum Jamaïcain non vieilli distillé en alambic charentais produit par les distilleries de Worthy Park, Hampden et Monymusk
- Rhum Jamaïcain de 3 ans distillé en alambic charentais produit par Worthy Park
- Tous les rhums du blend sont vieillis à la source

DISTILLERIE AU SALVADOR

Licorera Cihuatán appartient à Ingenio La Cabaña de El Salvador, l'un des plus grands et plus anciens producteurs de sucre du pays, établi en 1920.

METHODE

La canne à sucre locale passe dans un moulin à canne centenaire, puis on recueille la mélasse. Elle fermente avec des levures uniques pendant 36 heures avant d'être distillé dans un alambic moderne multi-colonnes. Après la distillation, le rhum est vieilli dans des ex-barriques de bourbon de chêne blanc, placés à côté des rhums que la distillerie Licorera Cihuatán fabrique depuis 2004. Le rhum vieilli Licorera Cihuatán compte une part des anges de 8% par an. Le Maître Distillateur et Mélangeur est Gabriella Ayala.

BLEND

Les rhums que nous avons choisi pour notre blend créent un palais complexe. En combinant des rhums d'alambic à colonnes et charentais, le goût global offre des caractéristiques qui interagissent pour créer un mélange très spécial.

Le rhum Salvadorien, par lui-même, a un style délicat de fruit tropicaux avec une fin légère et sèche. L'ajout de rhum Jamaïcain apporte une minéralité et un palais chaleureux au liquide.

NOTES DE DEGUSTATION

Nez:

Au nez des notes d'amandes grillées et d'épices boisées sont les plus apparentes. Avec des fruits plus sombres et mûrs et des notes chaudes et douces de vanille.

Palais:

L'infusion de café apporte des notes de chocolat noir et de pruneaux. Grâce à la torréfaction moyenne le rhum prend un parfum roche et chaud de noix avec des touches d'amertume, qui s'équilibrent avec les notes de bananes fraîches et d'ananas juteux du rhum brun.

EMBOUTEILLAGE

Ron Colón est embouteillé, en premier lieu, aux Pays Bas. Cette décision a été prise à cause de la complexité et les risques liés à embouteiller en El Salvador, à cause de la situation politique du pays. Nous avons cependant un partenaire d'embouteillage pour RCS à El Salvador, avec qui nous travaillerons.

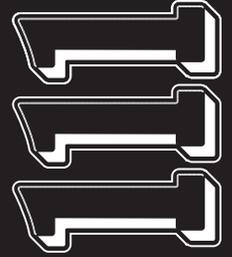
EMBALLAGE

Nous avons su très tôt que nous voulions focaliser RCS autour du rhum, d'où le choix de nous éloigner des designs conçus sur mesure, et d'opter pour la solution de bouteille en verre la plus abordable de l'industrie. C'est important de savoir que le verre des bouteilles de vin est 100% recyclable et peut être recyclé à l'infini sans perte de qualité ou pureté.

Dans les étiquettes et le bouchon, nous avons redonné de la vie les pièces et billets de Colón à travers nos designs.



PERFECT SERVES



PERFECT MANHATTAN

50 ml de Ron Colón Salvadoreño Infusé au café
15 ml de vermouth doux Antica Formula
15 ml de vermouth sec
2 soupçons de bitters Angostura
2 soupçons de bitters orange

COFFEE TONIC

50 ml de Ron Colón Salvadoreño Infusé au café
100 ml de tonic Fever Tree
1 soupçon de bitter de noix
Huile essentielle de citron et orange



COFFEE NEGRONI

25 ml de Ron Colón Salvadoreño Infusé au café
25 ml de vermouth doux Antica Formula
25 ml de Campari Huiles essentielles d'orange et pamplemousse

RHUM OLD FASHIONED

50 ml de Ron Colón Salvadoreño Infusé au café
10 ml de sirop de sucre de canne roux
2 soupçons de bitters de noix
2 soupçons de bitters d'orange
Huile essentielle d'orange
Cerise



RON COLÓN SALVADOREÑO

4445 LOS FELIZ BOULEVARD #801 • LOS ANGELES • CA90027 • UNITED STATES

SALES@RONCOLONSALVADORENO.COM • @RONCOLONSALVADORENO