

B O T U C A L

ENTDECKE DEINE LEIDENSCHAFT!

BOTUCAL

ENTDECKE DEINE LEIDENSCHAFT!



RON DE VENEZUELA
D.O.C

Tropic of

Equator

EXPOSITION INTERNATIONALE
PARIS 1937
10 AOÛT 1937

NORTH
ATLANTIC
OCEAN



BRASIL
POLICIA FEDERAL
04 MAR 1937
Classif
FOZ DO IGUAÇU - PR

Don Juan Nieto Meléndez - von seinen Freunden Don Juancho genannt - ist der Charakter, der zu Botucal inspirierte. Als ein mantuano - ein Edelmann aus der Region - nutzte er einst seine einflussreiche Position für die Weiterentwicklung der Planas-Region, in der die Destillerie ihren Sitz hat.

DON JUAN NIETO MELÉNDEZ

“DON JUANCHO”

Wenn man den lokalen Überlieferungen Glauben schenken darf, lebte er Ende des 19. Jahrhunderts in der Nähe des heutigen Standorts. Als ein Lebemann und erfahrener Reisender besuchte er häufig die Karibik und verkostete in dieser Zeit eine Reihe von Spirituosen. Don Juancho schaffte es auf diesem Wege, eine riesige Kollektion an exotischen Spirituosen aufzubauen.

Er liebte es, diese mit seinen Freunden zu teilen, die seiner Sammlung den Namen “The Ambassador’s Reserves” gaben.

Don Juancho forschte unablässig nach den Gründen für die vielen faszinierenden Geschmacksnoten von Rum (und anderen traditionellen Spirituosen) und setzte sich dabei mit den verschiedenen Rohstoffen, Zutaten und Methoden auseinander. Er stellte außerdem Überlegungen zu den subtilen umweltbedingten Faktoren an, die sich auf die Produktion von Rum auswirken können - wie das Wetter und die Feuchtigkeit der Tropen.





Don Juancho

Heute ziert Don Juanchos Porträt die Flaschen von Botucal. Seine charakteristischen Werte sowie seine Leidenschaft leben in der Marke weiter.

Seine Hingabe, seine Gewandtheit, sein Wissen und sein Umweltbewusstsein spiegeln sich in der Produktion von einem der besten Rums der Welt wider.

BOTUCAL: DER ALTERNATIVE MARKENNAME VON DIPLOMÁTICO

Botucal: Der andere Markennamen für Diplomático Rum, der in Ländern verwendet wird, in denen der ursprüngliche Markenname bereits anderweitig vergeben ist. Der Name Botucal stammt vom einheimischen "Botuka" ab, was übersetzt "grüner Hügel" bedeutet und sich auf den Hügel vor der Destillerie bezieht und Teil des Terepaima-Nationalparks ist. Das ist übrigens auch der Name des landwirtschaftlichen Betriebs, der einen Teil des Zuckerrohrs anbaut, das bei der Herstellung von Botucal Rum zum Einsatz kommt.

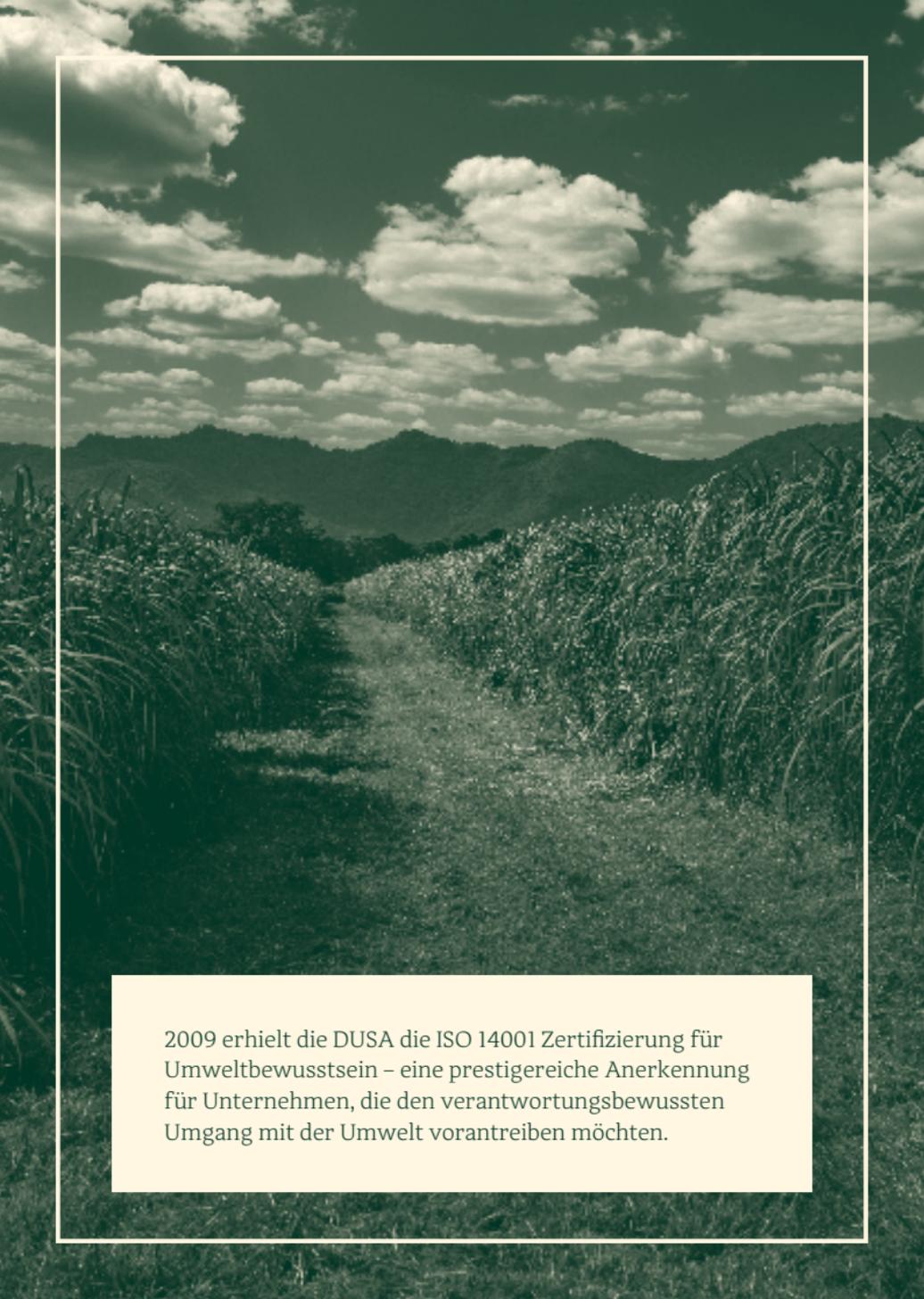
BOTUCAL



DIE DUSA DESTILLERIE



Die DUSA Destillerie befindet sich am Fuße der Anden in Venezuela. Dieser Standort wurde sorgfältig ausgewählt, da er aufgrund seiner Nähe zu den wichtigen Zuckerfabriken der Region und zum Terepaima Nationalpark mit seinem ausgesprochen reinen Wasser für die Rumherstellung ideal ist. Auch das Wetter hatte einen Einfluss auf die Standortwahl: Die Gegend ist für ihre warmen Tage und kühlen Nächte bekannt, die sich günstig auf das Wachstum von Zuckerrohr auswirken und zudem einen bedeutenden Effekt auf den Reifeprozess von Rum ausüben.

A photograph of a dirt path leading through a field of tall grasses towards a range of mountains under a cloudy sky. The path is the central focus, leading the eye from the foreground into the distance. The grasses are tall and dense, flanking the path. In the background, a range of mountains is visible under a sky filled with large, white, fluffy clouds. The overall scene is bright and natural.

2009 erhielt die DUSA die ISO 14001 Zertifizierung für Umweltbewusstsein – eine prestigereiche Anerkennung für Unternehmen, die den verantwortungsbewussten Umgang mit der Umwelt vorantreiben möchten.

DER HERSTELLUNGSPROZESS VON BOTUCAL RUM

Botucal Rum wird sowohl aus Zuckerrohr-Melasse (sugar cane molasse), als auch aus “Zuckerrohr-Honig” (virgin cane honey) hergestellt. Die Rohstoffe werden mittels einer betriebseigenen Hefekultur zum Gären gebracht. Die Melasse liefert leichten Rum, während der “Zuckerrohr-Honig” komplexeren Rum hervorbringt.

Nach dem Gären destilliert man den Rum nach verschiedenen Methoden:

**kontinuierliche Brennsäulen aus der
hispanischen Rumtradition**

Column Still

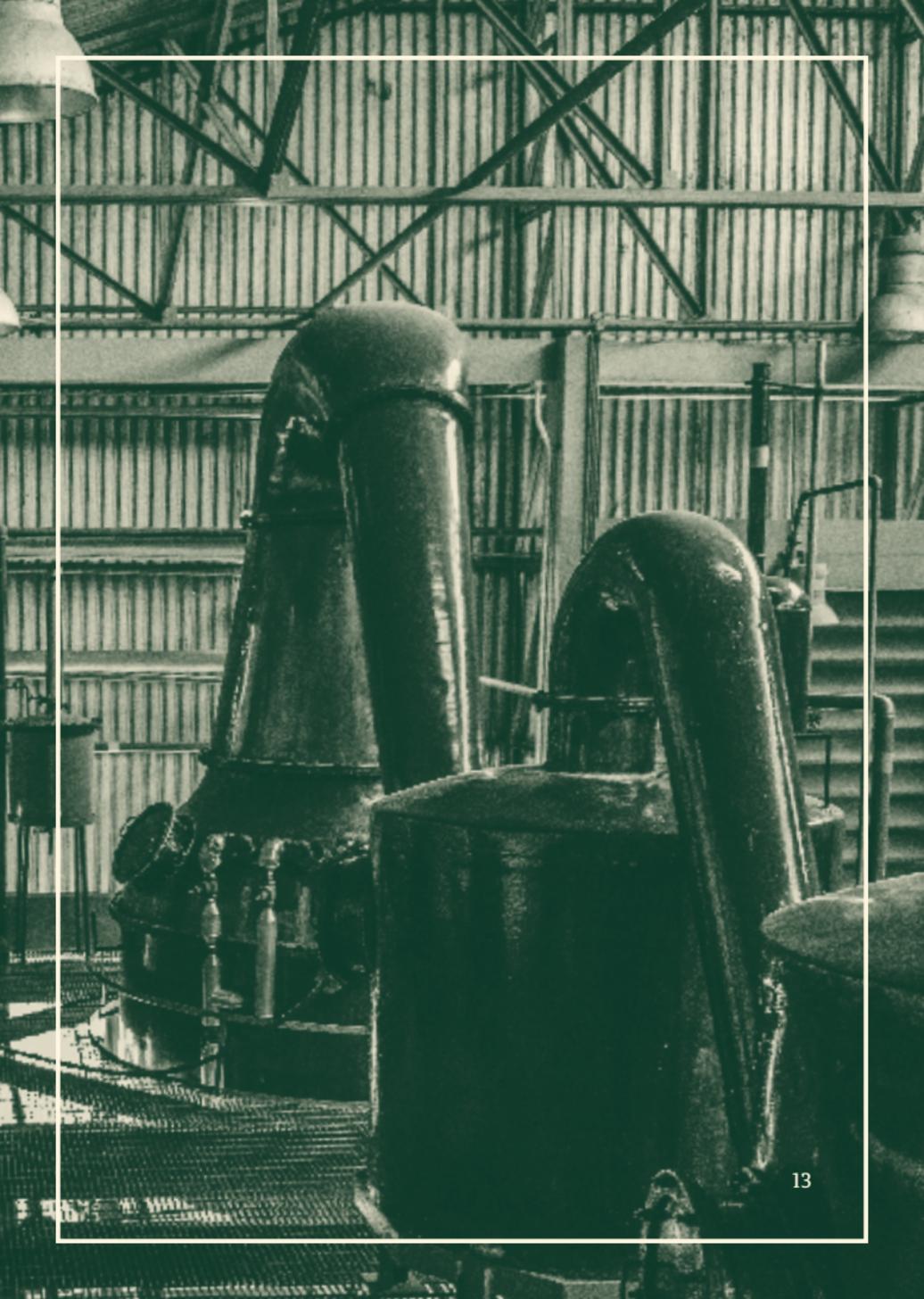
**alte Kupferbrennkessel aus der
britischen Whiskytradition**

Pott Still

**einem Dampfkesselsystem aus der
amerikanischen Whiskeytradition**

Batch Kettle

Diese unterschiedlichen Destillationsprozesse zeichnen Botucal Rum aus und ermöglichen es den *maestros rone-ros* (Brennmeistern), einzigartige Blends zu kreieren.



DER HERSTELLUNGSPROZESS VON BOTUCAL RUM

Botucal Rum reift in verschiedenen Fässern, vor allem in ehemaligen Bourbonfässern und Scotch-Whiskyfässern. Um den Single Vintage Rum und den Ambassador Rum nach der Reifung perfekt zu veredeln, nutzt man zudem Sherryfässer der Sorten Oloroso und Pedro Ximénez für ein Finishing.

Sobald die jeweiligen Destillate ihren optimalen Reifegrad erreicht haben, widmen sich die *maestros roneiros* dem Blending der unterschiedlichen Rumdestillate, um einen einzigartigen und komplexen Blend zu kreieren.



BOTUCAL RUM



MANTUANO

Premium Dark Mixing Rum 40°/80 Proof

Botucal Mantuano ist ein herausragender Blend aus Rumdestillaten, die bis zu acht Jahre lang reifen durften. Er ist vielseitig einsetzbar und eignet sich hervorragend für das Mixen von Cocktails, begeistert dabei aber auch mit ausreichend Komplexität für alle, die ihn lieber pur genießen wollen.

Das Aroma offenbart zunächst Noten von Trockenfrüchten wie Pflaumen sowie von Eiche und delikater Würze. Im Geschmack begegnet man komplexen, ausgewogenen Noten von Trockenfrüchten, Holz und Vanille. Das Finish ist angenehm.



SERVIERVORSCHLAG

MARY PICKFORD

ZUTATEN

45ml Botucal Mantuano

45ml Ananassaft

5ml Grenadine

5ml Zitronensaft

6 Spritzer Maraschino

6 Spritzer Dry Vermouth (trockener Wermut)

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit reichlich Eis kräftig shaken und in eine vorgekühlte Cocktailschale abseihen. Mit einer Scheibe getrockneter Ananas dekorieren.



PLANAS

Premium Aged Sipping Rum 47°/94 Proof

Botucal Planas ist ein eleganter und reichhaltiger Blend aus Rumdestillaten, die bis zu sechs Jahre lang reifen konnten. Für einen weißen Rum ist er überraschend intensiv und stellt eine wahre Explosion an Aromen und Geschmacksnoten dar.

Frische und tropische Aromen von gemahlenem Kaffee und Kokosnuss gehen in einen fruchtigeren Duft und cremige Geschmacksnoten über. Die außerordentliche Harmonie des exquisiten Rums endet in einem delikaten, einprägsamen Finish.



SERVIERVORSCHLAG

NAKED BUT NOT QUITE

ZUTATEN

50ml Botucal Planas

10ml White Vermouth (weißer Wermut)

2,5ml Palo Cortado Sherry

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten im Mixglas mit Eis verrühren und in ein vorgekühltes Martini-Glas abseihen. Mit einer grünen Olive garnieren.



RESERVA EXCLUSIVA

Premium Aged Sipping Rum 40°/80 Proof

Reserva Exclusiva ist ein eleganter, komplexer Sipping Rum, der bis zu 12 Jahre reifte. Ein exquisites Blending, das einen einzigartigen, perfekt ausbalancierten Genuss hervorgebracht, hat dieses Produkt zu einem Hit bei Rum-Liebhabern und Kennern auf der ganzen Welt gemacht.

Schmackhafte Noten von Orangenschale, Ahornsirup und Lakritze. Am Gaumen gibt sich der Rum süß mit Toffee und Fondant. Er besitzt ein verführerisches, langanhaltendes Finish.



SERVIERVORSCHLAG

Am besten genießt man den Rum pur oder on the rocks. Er eignet sich auch perfekt zum Mixen von anspruchsvollen, klassischen Cocktails wie Old Fashioned und Manhattan.



SINGLE VINTAGE

Botucal Single Vintage ist das Resultat einer sorgsam
Auswahl an Reserve Rums, die sich auf außergewöhnliche
Weise entwickelt haben. Der Rum reifte erst zwölf Jahre lang in
Bourbon- und Scotch-Whiskyfässern, bevor er für ein perfek-
tes Finishing in Oloroso-Sherryfässer umgefüllt wurde.

Das reiche, aromatische Profil umfasst Noten von Vanille,
Gewürzen und Mandeln. Am Gaumen gibt sich der Rum
seidig weich und unglaublich geschmackvoll.
Man vernimmt Tabak, Eiche und Karamell.

Limited Edition!
43°/86 Proof



AMBASSADOR SELECTION

Botucal Ambassador Selection ist ein exquisiter Rum, der in Handarbeit aus den besten Reserve Rums der Destillerie kreiert wurde. Nach einer Reifelagerung in Weißeichenfässern für mindestens zwölf Jahre - um das ideale Reifestadium zu erreichen - lagert der Rum um nachzureifen 2 weitere Jahre in Pedro-Ximénez-Sherryfässer, was zu seinem komplexen Aromaprofil beiträgt.

Dieser unvergleichliche Rum erinnert mit seinen Aromen an Portwein, Trockenobst und Zigarrenkisten. Er gibt sich am Gaumen komplex mit Noten von Zimt, Muskatnuss und getoasteter Eiche. Der Abgang ist langanhaltend und angenehm.

47°/94 Proof





SIERRA MADRE

Vertrieb durch:

Sierra Madre GmbH | Rohrstr. 26 | D-58093 Hagen

+49 (0)2331- 377560 | +49 (0)2331- 3775630

info@sierra-madre.de | www.sierra-madre.de

     sierramadregmbh

— BITTE VERANTWORTUNGSVOLL GENIESSEN. —

rumbotucal.de



rumbotucal.de

