

Bar Tales

ANNO XIII | N. 5 | GENNAIO 2026

LIQUID STORY
L'ARISTOCRAZIA
DEL VINO

ZOOM
SOLERA
E RISERVA PERPETUA

REPORT
IL FUTURO GLOBALE
DEL GIN

FOCUS ON
FENOMENO LIMONCELLO





RHUM CLEMENT NEWS



Martinica, forse la terra di origine del Rhum agricole, è la più grande isola delle Piccole Antille. La sua geografia disegnata da vulcani, foresta tropicale, suoli calcarei e spiagge bianche e nere, condensa su quest'isola i microclimi di tutti i Caraibi.

Per molti Rhum lover Martinica rappresenta la terra di eccellenza del Rhum agricole, protetto da una Appellation Origine Contrôlée. Questo riconoscimento fu assegnato al Rhum agricole di Martinica il 5 novembre del 1996, rendendolo di fatto il primo Rhum al mondo ad avere un suo disciplinare. Tra le varie specifiche l'A.O.C. disciplina la materia prima, la canna da zucchero, stabilendo quali varietà possono essere utilizzate, sono dodici, i territori e relative densità di coltivazione.

Nella produzione l'A.O.C. determina le caratteristiche del Vesou stabilendo acidità e grado brix, fermentazione e tipologie di lieviti, della distillazione, che



deve essere effettuata con colonna singola (colonna creola) e il grado alcolico in uscita dall'alambicco, quindi l'invecchiamento. Tra le icone di Martinica vi è certamente la distilleria Clément i cui spiriti sono distribuiti in Italia da Meregalli Spirits.

Brand Ambassador di Clément per l'Italia è Michele Picone, da Aversa (CS), già bartender, oggi impegnato a tempo pieno nella spirit industry per Meregalli Spirits, con il quale abbiamo parlato delle novità di Clément Rhum in arrivo in Italia. Michele Picone ha conosciuto da vi-

cino la realtà Clément dopo aver vinto la finale italiana della T Punch Competition nel 2018, evento per il quale ha poi rappresentato l'Italia nella finale mondiale tenutasi a Martinica presso Habitation Clément nello stesso anno. «È stata una esperienza fantastica che ha cambiato il mio percorso professionale, l'opportunità che mi ha permesso di collaborare a tempo pieno con Meregalli Spirits in Italia rappresentando Clément Rhum».

Oggi il profondo legame di Michele Picone con Clément Rhum si manifesta attraverso educational e masterclass

CLEMENT
A DESTRA, ATTO
DI FONDAZIONE
DELLA
DISTILLERIA. IN
BASSO.
LA TENUTA.

— 878 —

Art. 2. Le présent arrêté sera publié au *Journal* et au *Bulletin officiel* de la colonie, enregistré et communiqué partout où besoin sera.

Fort-de-France, le 31 octobre 1917.

CAMILLE GUY.

(J. O. 27 octobre 1917. N° 44.)

N° 757.— Arrêté portant taxation de la farine de froment.
(31 octobre 1917.)

LE GOUVERNEUR DE LA MARTINIQUE, COMMANDEUR DE LA LÉGION D'HONNEUR,

Vu l'ordonnance organique du 9 février 1817-22 août 1833 ;
Vu l'arrêté du 25 août 1917 nommant une Commission chargée de déterminer le prix des marchandises de première nécessité et l'avoir examiné par cette commission dans sa réunion du 30 octobre 1917 ;

Vu l'avis du Secrétaire général du gouvernement et du Procureur général, Chef du service judiciaire,

ARRÊTE :

Art. 1^{er}. Le prix des farines de froment de toute provenance est taxé à 96 fr. 20 le colis de 8-^{1/2} kilos 1^{1/2} pour la période du 31 octobre au 7 novembre 1917 inclus.

Art. 2. Toute infraction aux dispositions qui précèdent sera réprimée conformément aux lois en vigueur.

Art. 3. Le Secrétaire général et le Procureur général sont chargés, chacun en ce qui le concerne, d'assurer l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Journal* et au *Bulletin officiel* de la colonie, enregistré et enregistré partout où besoin sera.

Fort-de-France, le 31 octobre 1917.

CAMILLE GUY.

(J. O. 27 octobre 1917. N° 44.)

N° 758.— Arrêté autorisant M. le Dr Clément à réédifier l'ancienne distillerie de la propriété Acajou, située au François.

(31 octobre 1917.)

LE GOUVERNEUR DE LA MARTINIQUE, COMMANDEUR DE LA LÉGION D'HONNEUR,

Vu l'ordonnance organique du 9 février 1817, modifiée par celle du 22 août 1833 ;

Vu l'arrêté du 2 août 1817 portant réglementation des établissements dangereux, inconvenients et insalubres ;

Vu la demande formée par M. Clément, docteur en médecine, propriétaire, en vue d'obtenir l'autorisation de rétablir l'ancienne distillerie ayant existé sur sa propriété Acajou, au François ;

Vu l'avis quêté de *conseil la et incommodie* à laquelle il a été procédé sur cette demande ;

Vu l'avis favorable du service des Travaux publics, en date du 31 août 1917 ;

Vu l'avis favorable de la délégation, choisie dans son sein, par le Conseil colonial d'hygiène, pour la visite des travaux de réinstallation de M. le Docteur Clément,

Arrête :

Art. 1^{er}. M. le Dr Clément est autorisé à réédifier l'ancienne distillerie de la propriété « Acajou », située au François. Cette autorisation est accordée à condition que le propriétaire construise les fosses nécessaires pour loger les eaux résiduaires.

Art. 2. Il ne pourra commencer l'installation de sa distillerie qu'après s'être conformé aux prescriptions, des articles 4, 5, 6 et 7 du décret du 17 mars 1833 concernant les droits sur les spiritueux et vertus du décret du 20 août 1901 réglementant le régime des spiritueux à la Martinique.

Art. 3. Il se tient de se conformer à toutes les mesures d'ordre et de police dont l'expériece fera connaître la nécessité et que l'Autorité publique pourra prescrire ultérieurement dans l'intérêt de la santé publique.

Art. 4. Le Maire du François, le Directeur de l'institut d'hygiène et de médecine sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera inséré au *Journal* et au *Bulletin officiel* de la colonie et pourra être partout où bon sera.

Fort-de-France, le 31 octobre 1917.

CAMILLE GUY.

N° 759.— Arrêté promulguant à la Martinique la loi du 1^{er} octobre 1917 sur la révision de l'assesseur public et sur la police des débits de boissons.

(31 octobre 1917.)

LE GOUVERNEUR DE LA MARTINIQUE, COMMANDEUR DE LA LÉGION D'HONNEUR,

Vu les articles 66 et 1^{er} de l'ordonnance organique du 9 février 1817-22 août 1833 ;

Vu la dépêche ministérielle du 2 mai 1906 concernant la promulgation des textes applicables aux colonies ;



che Michele tiene in Italia per addetti ai lavori e consumatori. «La formazione specifica che ho ricevuto in Martinica con Clément ha sviluppato in me un le-

game sentimentale per un prodotto che simboleggia la storia di una famiglia, un territorio, il suo popolo e la sua cultura. La mia missione è trasmettere i valori del



brand e la sua versatilità alla forza vendita, ai bartender e agli appassionati di Rhum».

Studente mancato in architettura dopo essere stato folgorato dal bartending a 18 anni – «Mi mancavano cinque esami...» – abbiamo chiesto a Michele la sua visione circa la versatilità di Clément Rhum in miscelazione. «Il T Punch rappresenta una ricetta iconica e alla quale è legata la storia del Rhum agricole. Clément Rhum è un prodotto nel quale si ritrova la dedizione francese per l'arte della distillazione e per la produzione artigianale. Tuttavia c'è molto oltre il T Punch che nella sua semplicità è uno tra i drink più apprezzati ed equilibrati al





mondo. I Clément bianchi sono cristallini, puri, di grande versatilità, i Clément invecchiati sono un perfetto esempio di struttura e complessità ereditate dal tempo passato in botte e dal lavoro dell'uomo».

Effettivamente la drink strategy suggerita da Michele Picone ha un inequi-

vocabile french touch che caratterizza la versatilità del prodotto. Ecco allora i bianchi miscelati con frutta e derivati in ossequio alla tradizione francese dei Rhum Arrangés, l'utilizzo di altri spiriti di chiara origine d'oltralpe, i Rhum invecchiati lavorati con zuccheri aromatizzati o sciroppo al caffè. «Il mio modo di avvi-



cinare a Martinica e Napoli, la mia città preferita, trasferendole in drink di chiara ispirazione francese».

Una novità di Clément Rhum in arrivo in Italia è il Clément V.O. un Vieux Agricole prodotto da succo di canna da zucchero fresco, invecchiato almeno 3 anni in botti di rovere francese e americano, con una gradazione alcolica di 40°. Al palato offre note di frutta secca vaniglia, spezie, caramello e note erbacee.

Un'altra particolarità è il Canne Bleue 2025 che dichiara 25 anni di invecchiamento. Il suo profilo aromatico presenta note floreali, sentori di ananas e agrumi. Al palato è rotondo di canna da zucchero e frutta matura. Il finale è lungo ed equilibrato con note mielate. Molto intrigante il packaging con colori pop neon. Clément Rhum è distribuito in Italia da Meregalli Spirits.



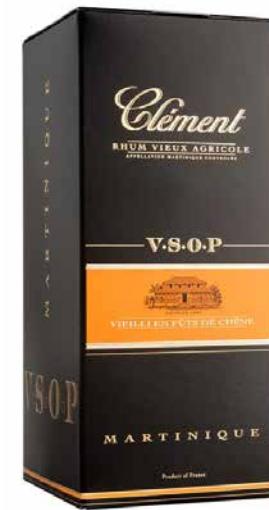
LE RICETTE

di Michele Picone per Clément Rhum

CUCCUMELLA

INGREDIENTI

- Clément VSOP 50ml
- Clément Créole Shrub 15ml
- sciroppe di vaniglia 15ml
- Caffè espresso 1tazzina



MANGO PRIDE

INGREDIENTI

- Clément Canne Bleue 50ml
- succo di lime 30ml
- simple syrup 15ml
- purea di mango 30ml

DAIQUIRICOCO

INGREDIENTI

- Clément Blanc AOC 50ml
- succo di lime 30ml
- simple syrup 22,5 ml
- Clément Mahina Coco 22,5ml

TI'PUNCH VIEUX

INGREDIENTI

- Clément VO 60ml
- succo di lime 15ml
- zucchero 1 cucchiaino

TI' SPARKLING

INGREDIENTI

- Clément Canne Bleue 50ml
- sciroppe di cannella 15ml
- succo di lime 15ml
- top soda al pompelmo rosa