

**29. 3. 2021**

# TZ – NOVINKA – Kratochvílovci přichází s agricole rhumy v limitované Clément Private Casks Collection. Ocení je každý milovník kvalitního pití.

Společnost Kratochvílovci je výhradním dovozcem a dlouholetým partnerem značky Clément, legendárního výrobce agricole rhumů z Martiniku. Díky tomu mají u Kratochvílovců přístup k těm nejlepším rumům z privátních zásob Maitre de Chai, neboli „pána sklepa“ v palírně Clémen. A nyní je mohou ochutnat i čeští milovníci rhumu. Myšlenka privátní kolekce rhumů určené výhradně českým zákazníkům vznikla při jedné z pracovních cest majitele značky Kratochvílovci, Michala Kratochvíla, na ostrov Martinik. **Clément Private Casks Collection** je vytvořená na míru a ochutnat můžete dvě jedinečné lahve.

*„Výrobci rhumů značky Clément nás pozvali na pracovní návštěvu Martiniku a Svaté Lucie. Podívali jsme se mimo jiné do staré palírny a degustovali jsme rhumy v jednom ze čtyř sklepů, Chai Homer Clémentna postaveném roku 1917. Dostalo se i na rhumy z několika výjimečných sudů. Během několika minut nám s kolegou bylo jasné, že tyto naprosto unikátní kousky, které dozrávají v sudu z limuzského dubu a v sudu po bourbonu, musí ochutnat naši zákazníci,“* popisuje příběh, který stál za vznikem nového spojení, Michal Kratochvíl.

Rhum **Clément V.S.O.P. Private Cask Collection 52%** zrál 4 roky v sudu po bourbonu z amerického bílého dubu**,**zatímco **Clément V.S.O.P. Private Cask Collection 50,8%** dozrával 4 roky v sudu z limuzského dubu, ve kterém předtím ležel cognac. Každý z rumů tak nabízí velmi odlišný charakter. Zrání v sudech po bourbonu nabízí tóny vanilky, karamelu, exotického koření a citrusového ovoce. V rhumu Clément zrajícím v sudu po cognacu objevíte tóny kokosu, čokolády, červeného ovoce a koření. Charakter obou rumů je středně plný a překvapivě jemný i přes vyšší procento alkoholu. Každá láhev má na etiketě unikátní číslo a podpis „Maitre du Chai“, který vybíral tento konkrétní sud a poslouží tak i jako výjimečný dárek.

*„Nejsou to rhumy pro úplné začátečníky. Většina zákazníků upřednostňuje rum právě pro jeho nasládlou chuť. Na druhou stranu si zážitek z obou sudů může vychutnat každý, kdo má rád sušší a perfektně vyvážený destilát a nevadí mu vyšší procento alkoholu. Samozřejmě je možné si je kdykoliv mírně naředit. Tím docílíme ještě jemnější chuti. Doporučuji podávat v pokojové teplotě, případně je možné si umíchat specialitu z Martiniku nazývanou T-Puch. Postup je velmi jednoduchý. Do skleničky nasypeme lžičku tmavého třtinového cukru, zalijeme 4 cl rumem* ***Clément Private Casks Collection*** *a zakápneme 1/8 limety. Před podáváním promícháme lžičkou. Pít můžeme s ledem i bez,“* doplňuje Michal Kratochvíl.

**Co jsou agricole rhumy**

Jedná se o specialitu z bývalých francouzských kolonií v Karibiku. Při výrobě běžných rumů se používá melasa. Agricole rhumy nebo též zemědělské rhumy se vyrábí z čerstvě vylisované šťávy z cukrové třtiny. Tento rum si zachovává mnohem více charakteru a chuťových tónů původní cukrové třtiny. Agricole rhum je intenzivní, plný a zaplaví vaše smysly vůněmi a chutěmi Karibiku. Nejznámější a zřejmě nejlepší agricole rhumy vznikají na ostrove Martinik. Výrobcům rumu z Martiniku se díky nastavení přísných standardů výroby podařilo získat označení AOC, neboli Appelation d'Origin Controlée. Výjimečný charakter agricole rhumu zvýrazňuje zrání v unikátních typech sudů. Označení stáří rhumu na lahvích je stejné jako u cognaku. Zkratka V.S. značí zrání po dobu nejméně 2 let, označení V.S.O.P. nesou rhumy zrající nejméně 4 roky a X.O či Hors d´Age najdeme na rhumech zrajících nejméně 10 let.

Limitovanou edici **Clément Private Casks Collection** najdete v e-shopu [www.kratochvilovci.cz](http://www.kratochvilovci.cz), v pražských kamenných prodejnách v Centrum Černý Most, Palladium, Port v Holešovicích, a také v OC Olympia v Brně.

## Kontakty: Mediální servis:

## Kratochvílovci cammino…

V Přístavu 2 Dagmar Kutilová

Praha 7 e-mail: kutilova@cammino.cz

[www.kratochvilovci.cz](http://www.kratochvilovci.cz/) tel.: +420 606 687 506

[www.rumserum.com](http://www.rumserum.com) [www.cammino.cz](http://www.cammino.cz)

[www.facebook.com/kratochvilovci](http://www.facebook.com/kratochvilovci)