



Rhum Belami

en karibisk Rhum *med* en vietnamesisk själ

Landet Vietnam är föga känt för sina exklusiva drycker, men dess mat- och barscen utvecklas mycket snabbt och landet är nu hem för fantastiska mixologer och lokalt tillverkade spritdrycker som drar till sig uppmärksamhet över hela världen. Livets Goda's Aurélien Foucault besöker destilleriet Rhum Belami i Ho Chi Minh City, där vi får träffa grundaren av den första Rhum 100% made in Vietnam.

TEXT OCH FOTO: AURÉLIEN FOUCAULT

Hans ögon lyser när han känner doften av nektarn som långsamt utvinns ur destillationsapparaten, och hela hans kropp utstrålar en upphetsning som han inte kan dölja:

“Åh, den här batchen kommer att bli otroligt”, strålar han. Kan du känna lukten av det här? Kom igen, lukta på det här. Det finns pralin där! Det är helt otroligt.”

Det är alltid uppfriskande att vara runt tillverkare som fortfarande blir exalterade av sitt hantverk dagligen, och Roddy, den 33-årige grundaren av Rhum Belami, tillhör definitivt den kategorin. När han börjar prata om sin rom är det som om ett ljus tänds och hans händer börjar dansa i luften medan han berättar allt om den.

RODDY BATTAJON, AV FRANSK OCH ITALIENSK HÅRKOMST och född på Martinique i franska Västindien, växte upp omgiven av doften av rom och den livsglädje som kommer med den. Till och med hans mor mor gjorde sin egen rom hemma, “en som inte var för svaga hjärtan”, skrattar han. “Hon skulle förmodligen tänka på min rom som en kryddig fruktjuice.”

Med en gedigen bakgrund inom mixologi och F&B-industrin flyttade Roddy till Vietnam 2015 och dök huvudsupa in i de gyllene åren av landets transformerande mat- och dryckessen. Efter att framgångsrikt ha drivit ett par restauranger och barer insåg han att det fanns en allvarlig brist på kvalitetsprit i staden, en uppenbar lucka på marknaden.

“Jag kommer från Karibien och jag ser sockerrör i varje gathörn – medan ett ordentligt glas rom inte fanns någonstans. Så jag pratade med min fru och tillsammans bestämde vi oss för att ge det här äventyret en chans...”



Roddy Battajon.

DEN BEGÅVADE JUYEE CHEN, URSPRUNGLIGEN FRÅN TAIWAN med en bakgrund inom biologi, har varit en stark allierad för Roddy i grundandet av det första märket av rom som någonsin tillverkades i Vietnam, ingen lätt uppgift för paret i ett land som inte var deras eget.

Paret var tvungna att navigera i labyrinten av ständigt föränderliga regler, skaffa de nödvändiga licenserna och se till att varje steg i destillationsprocessen uppfyllde strikta säkerhetskrav. För ett par månader sedan höjde regeringen också drastiskt skatterna på sprit, och även om detta mest var avsett att slå mot importen så har Belami som produceras lokalt inte skonats.

“De gör det verkligen inte lätt för sig, men vi anpassar oss och kör på!”, skrattar Roddy.

Rommen fick sitt namn efter romanen av Guy de Maupassant, vars huvudperson strävar efter att klättra på den sociala stegen – något som nära speglar Roddys egen resa. Han bestämde sig för att skapa en rom som speglar både hans mångkulturella rötter och andan på den plats där han valde att bosätta sig och bilda familj.

RODDY HAR HELA TIDEN DET URSPRUNGLIGA MÅLET med projektet i åtanke: att erbjuda något annorlunda och av högsta kvalitet. Han bestämde sig direkt för att hans rom skulle följa Rhum Agricole-receptet, gjort på färsk sockerrörssjuice istället för melass, den kvarvarande biprodukten från sockerrör under sockerproduktion, som används i de flesta massproducerade rom.

För att göra den bästa möjliga rommen är det noggranna urvalet av sockerrör av största vikt. Det är inte allmänt känt, men för sockerrören är terroir lika viktigt som det är för druvor i vinframställning. Jorden måste vara rik, väl-dränerad, med regelbundna regn och ett tropiskt



klimat. Vildjäten kan fånga upp en del av de omgivande aromerna, så miljön är också av betydelse. Dessutom måste sockerrören skäras vid en mycket specifik tidpunkt så att saften innehåller mest socker och smak, och den måste jäsas så snabbt som möjligt för att behålla alla sina aromatiska egenskaper.

RODDY RESTE MYCKET ÖVER HELA LANDET och letade efter den perfekta terroiren och sockerrören. Till en början hade han siktet inställt på en vacker svart sockerrör som odlades på Long Anh-plantagerna, men nu har han bytt till en exceptionell vietnamesisk sockerrörssort från Ben Tre-regionen, i hjärtat av Mekongdeltat, ROC16, med en BRIX (en indikator på sackaroshalten som kommer att ge näring åt jäsningen) som når upp till 24,4! Han kan inte låta bli att le när han öppnar jäsningstanken och ser den dyrbara sockerrörssaften bubbla efter bara en natt.

ALLA BELAMI ROM ÄR FRUKTEN AV en lång jäsnning. Enligt den jamaicanska metoden stannar sockerrörssaften i tankar i en hel månad, med en blandning av vild och konventionell jäst, samt cirka 10% dunderjäst i 6 månader efter tidigare destillationer.

Detta hjälper till att reda ut de sällsynta oljorna och subtila aromerna under uppmärksam övervakning av Roddy, som övervakar den bakteriologiska balansen och pH-värdet i mäsken.

Efter 30 dagars jäsnning är det dags för magin att äga rum: destilleringen, skickligt orkestrerad av Roddy. Belami-destilleriet är nu utrustat med en vacker modern kolonnpanna, med temperaturkontrolldisplay och en snygg ginkorg.

RODDY BLIR DOCK KÄNSLOSAM NÄR HAN visar sin första hemgjorda destillationsapparat i ett hörn av destilleriet, den som regelbundet gav honom smärtsamma elektriska stötar eftersom den inte var jordad, och vars produktion var så låg att han under destillationstiden var tvungen att slå läger på plats för att tömma och fylla på den med jämna

mellanrum under natten. Den är nu en följeslagare som vittnar om hans mödosamma men spännande början.

EFTER DESTILLERINGEN KOMMER EN DEL AV rommen att gå direkt till buteljering och en del kommer att skickas för att lagras i lugn och ro på fat, några av dem speciellt förberedda för tillfället med en hemlig kombination av lokala kryddor och aromer.

En av fördelarna med att vara ett hantverksdestilleri och inte tillhöra ett stort företag är den frihet det ger, och Roddy värdesätter verkligen det. Belami utvecklas ständigt, följer experiment och nya möten, och deras linje förnyas ofta med begränsade upplagor och specialutgåvor. Deras starka känsla för hantverk är också synlig på deras flaskor, som Roddy personligen designade och på vilka en vaxförsigling läggs till för hand, en slags signatur.

DENNA UPPMÄRKSAMHET PÅ DETALJER och den kompromisslösa strävan efter excellens är grunden för Belami, men Roddys vision sträcker sig bortom produkten. För att en produkt verkligen ska vara vacker måste den också vara skapad med respekt och positivitet. Belami-teamet är stolta över att köpa ingredienser lokalt, behandla och betala anställda generöst och etablera ett starkt nätverk med andra aktörer på den lokala och innovativa scenen. Hållbarhet är också ett kärnvärde och allt görs för att minska avfall och koldioxidavtryck. Belami skapar därmed en hel samling sidoprodukter gjorda med vad som annars skulle ha varit avfall, såsom tvålar med romsmak, kaffebönor och bitter.

Ansträngningarna från denna pionjär inom hantverksmässig sprit i Ho Chi Minh-staden erkändes snabbt och belönades, till hans egen förvåning, med en guldmedalj för sin "Legacy Edition"-rom vid Top Rum World Spirits Awards i en blindprovning. Sedan dess har mikrodestilleriet fortsatt att växa, och Belami Rhums distribueras nu i Vietnam, Frankrike, Taiwan, Kina och Mexiko och finns på många lyxrestauranger och hotell.





Till och med Roddys mormor gjorde sin egen rom hemma, "en som inte var för svaga hjärtan", skrattar han. "Hon skulle förmodligen tänka på mlr rom som en kryddig fruktjuice."



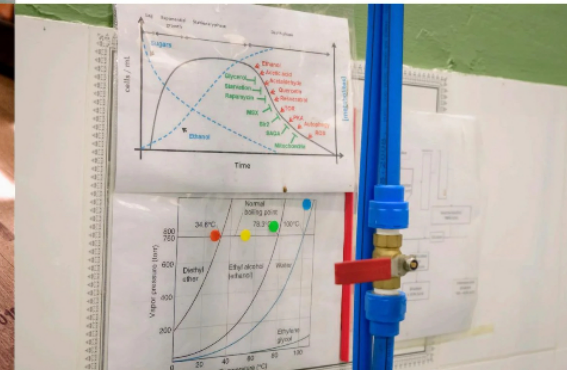
Uppmärksamhet på detaljer och den kompromisslösa strävan efter excellens är grunden för Belami.



I SKRIVANDE STUND BESTÅR DET NUVARANDE sortimentet huvudsakligen av två rom gjorda med sockerrör av en enda sort från en single plantage. ROC16, som är buteljerad direkt från destillationsapparaten, är en vit rom med höga estrar och kongener, som når 52% alkohol och erbjuder toner av vattenkastanjer, pistage, svart oliv och med en lätt salthalt. Euphoria XO är en Amber Rhum, lagrad 6 år på ekfat, med toner av torr frukt, blond tobak, läder samt anis och en rökig avslutning.

Belami-distilleriet förkroppsligar hantverksandan och destillerar essensen av landets rika terroir i varje droppe. Att dricka Belami är en hyllning till ett mångsidigt kulturarv och ett orubbligt engagemang för kvalitet och innovation.

Om det är så här nästa generation av spritmakare ser ut, ser vi fram emot mycket spännande tider framför oss.



Roddys vision sträcker sig bortom produkten och för att produkten verkligen ska vara vacker måste den också vara skapad med respekt.