



ZAKA



CARNET DE VOYAGE

LA COLLECTION ZAKA
RUM EST UN HOMMAGE
AUX PLANTEURS,
AGRICULTEURS,
OU PRODUCTEURS
DONT LA PASSION
ET LE SAVOIR-FAIRE,
TRANSMIS À TRAVERS
LES GÉNÉRATIONS,
ONT PERMIS
D'ÉLABORER PARMIS
LES MEILLEURS RHUMS
AU MONDE.





L'HISTOIRE

Dans la culture traditionnelle Vaudou, Zaka est le dieu de la paysannerie et de l'agriculture, souvent dépeint comme un homme simple, généreux et proche des gens. La collection Zaka Rum est un hommage aux planteurs, agriculteurs, et producteurs dont la passion et le savoir-faire, transmis à travers les générations, ont permis d'élaborer parmi les meilleurs rhums au monde.

Chacun des rhums Zaka a été choisi avec soin et vous invite à une rencontre avec les communautés du rhum, pour partager le fruit de leur travail dans toute sa beauté et sa simplicité.

LES HOMMES

Le dieu Zaka est un filigrane de l'histoire du rhum. Le point de vue de l'habitant, son attachement au travail, à la terre, à sa culture.

La passion du producteur, du maître rhumier, qui façonnent le produit et lui donnent sa noblesse à travers le temps.

Ce sont ces points de vue, sans artifice, qu'expriment chacun des rhums Zaka en les faisant vivre pour chacun de nous.



ZAKA NOUS INVITE À
LA DÉCOUVERTE ET
CRÉE UN LIEN QUASI
SPIRITUEL ENTRE
LE PRODUCTEUR ET
L'AMATEUR DE RHUM.





CHAQUE RHUM CONFÈRE
À ZAKA SON CARACTÈRE
EXTRAORDINAIRE,
SA CONSISTANCE
ET SA NOTE FINALE
DISTINGUÉE.

L'ÉLABORATION

La collection des rhums Zaka est née de la rencontre d'hommes et de femmes, passionnés de rhum, et désireux de faire partager une certaine vision du rhum tout en simplicité et authenticité.

En collaboration avec les distilleries, chaque fût est soigneusement sélectionné pour la qualité et l'expression de son terroir d'origine.

Vieillis un minimum de 7 ans et jusqu'à 12 ans en fût de chêne français et américain, les rhums sont ensuite assemblés par origine puis embouteillés dans leur magnifique écrin.



NOS RHUMS

LES RHUMS ZAKA SE DÉGUSTENT PURS,
AFIN D'APPRÉCIER TOUTES LEURS
CARACTÉRISTIQUES GUSTATIVES AINSI QUE
LEURS SUPERBES EXPRESSIONS.



Zaka Panama, rond et épicé avec ses notes de cuir, exprime son charme et sa complexité à travers la signature de son double-vieillessement.

Quant à **Zaka Mauritius**, assemblage de pur jus de canne et de mélasse, propose une structure fraîche et florale, surprenant par son explosion de saveurs d'agrumes et de poire.

Enfin, **Zaka Trinidad** révèle sa volupté, son élégance et son exotisme au travers de notes d'agrumes, fruits confits et vanille.

TRINIDAD

La Célébration

Trinidad a toujours été une importante terre de culture de la canne à sucre.

À la fin du 18ème siècle, sous domination Britannique, d'importants chargements de rhums étaient exportés vers l'Angleterre, puis assemblés avec d'autres rhums originaires des colonies Britanniques (Barbade, Jamaïque ...) sous l'appellation « Navy Rum ».





Dans le folklore de Trinidad, le nom du personnage qui symbolise la faune et la flore est « Papa Bois », ce qui signifie littéralement le maître des bois. Ce personnage est célébré lors des carnivals traditionnels, qui occupent une place importante dans la culture de l'île.

Ces événements joyeux et populaires accompagnent souvent les grandes occasions de la vie des habitants de Trinidad. Cet état d'esprit est également celui de Zaka, dont on dit qu'il adore danser !

Zaka Trinidad est un assemblage de rhums vieux élaborés à partir de mélasse distillée en alambic à 4 colonnes, puis vieillies en fûts de Bourbon pour une durée de 7 à 10 ans.

Le résultat de l'assemblage a ensuite été réduit très progressivement pour atteindre son degré optimal de 42°.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez : Banane, olive verte, pruneau et framboise

Bouche : Mangue, papaye, fruits rouges, fruits mûrs, côté boisé, pruneau, notes confites, zeste d'orange

Finale : Fumé, caramel, cannelle, fruits exotiques très mûrs

PANAMA

L'attachement à la Terre

Par rapport à Trinidad et Maurice, la production de rhum au Panama arriva bien plus tard, en 1908.

C'est un immigrant espagnol, Don José Varela Blanco, qui construisit le premier moulin qui servit à broyer la canne à sucre, dans la ville de Tekel.





Le rhum Zaka Panama trouve son origine à Pesé, au cœur de la province de Herrera sur la péninsule d'Azüero, où est produit le meilleur rhum du pays. Logé au cœur d'une magnifique vallée, le village de Pesé a su maintenir un esprit traditionnel grâce à des habitants travailleurs et généreux qui ont su préserver leur attachement à la terre et à leur culture.

Au Panama, les Curanderos sont connues pour être des plantes médicinales, souvent utilisées par les planteurs et paysans pour intercéder avec les dieux et s'assurer d'une bonne récolte. Une tradition qui n'est pas sans nous rappeler celle du dieu Zaka, qui a pour coutume de transporter ses herbes médicinales dans sa « jacoute ».

Zaka Panama est un assemblage de rhums vieux élaborés à partir de mélasse distillée en colonne, puis vieillies en fûts de chêne blanc américain ex-Bourbon pour une durée de 7 à 12 ans.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez : Léger et végétal, notes de tabac, pointe fumée, vanille, cuir

Bouche : Soyeuse, crémeuse, caramel au beurre

Finale : Épaisse et mielleuse, notes de caramel puis de réglisse

MAURITIUS

Le Métissage

L'histoire du rhum à Maurice est intimement liée au développement de l'industrie du sucre de canne.

Les premiers colons, hollandais, furent les premiers à planter la canne à sucre importée de Java en 1639, puis produisirent les premières « eaux de vie de canne » en 1694.





Les Français arrivèrent sur l'île en 1715 et créèrent la première distillerie en 1740. Le rhum à cette époque était appelé Arak, un terme créole toujours utilisé par certains Mauriciens.

Le rhum était intimement lié aux célébrations et aux danses qui formaient, parmi les esclaves et paysans, le rituel de début et de fin de récolte. Le terme Zaka signifie d'ailleurs « donner, partager », ce qui est particulièrement vrai pour les Mauriciens réputés pour leur sens de l'accueil et leur générosité. Les travailleurs originaires d'Inde, d'Afrique ou d'Asie qui partageaient le labeur dans les plantations avaient eux aussi un grand respect pour la terre et pour son produit. C'est ce métissage culturel et ethnique qui depuis toujours représente l'identité de Maurice, et que symbolise Zaka dans son édition « Maurice ».

Zaka Mauritius est le fruit de l'assemblage de rhums traditionnels issus de distillation en colonne (70%) et de rhums pur jus de canne (30%), vieillissés pendant 7 à 10 ans en fûts de chêne américain et français.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez : Notes d'olive, caramel cuit, épices douces et touche de poivre

Bouche : Notes de pêche, pointe poivrée, puis notes florales de rose et jasmin

Finale : Fruitée avec des notes de jasmin



www.zaka-rum.com

Proposé par L'Explorateur du Goût

www.lexplorateurdugout.com

contact@lexplorateurdugout.com