

HavanaClub哈瓦那俱乐部

哈瓦那俱乐部传承了卓越的古巴朗姆酒酿造工艺，令其每款产品均呈现清爽的口感和芳香，是世界上快速发展的朗姆酒之一、古巴朗姆酒的杰出代表

品牌简介

“哈瓦那俱乐部”朗姆酒产于古巴，以当地优质甘蔗榨取纯净的糖蜜酿制。朗姆酒酿造大师是哈瓦那俱乐部朗姆酒背后的守护神，他们的负责生产过程的每一个步骤。

甘蔗榨取的糖蜜首先被与蒸馏水或纯净水混合，加入酵母进行发酵。发酵后的甘蔗酒要进行蒸馏，得到浓缩的朗姆酒—这是蒸馏后生产的头酒，也是“哈瓦那俱乐部”真正的灵魂。经过一系列陈酿和勾兑，直到酿酒大师决定它已经达到了制作某一级朗姆酒的完美状态。在整个陈酿过程中，木桶的选择至关重要，因为木材赋予酒液颜色、香气和层次感。

要成为一名朗姆酿酒大师，需要至少十年的训练；这是大师们将毕生所得传授给年轻酿酒师所需的时间。正是这一代代相传的独特酿酒技艺赋予了“哈瓦那俱乐部”朗姆酒独特的特征，这些特征使得他们有别于其他朗姆酒。“哈瓦那俱乐部”朗姆酒现任首席酿酒大师Don Jonse Navarro解释道：“哈瓦那俱乐部”拥有独特的香气，口感细腻、浑然天成，而且他们总是让我想到田野里新鲜的甘蔗。它的香气不会随着时间推移而消失，及时与果汁、苏打水或纯净水混合后，香味也依然不变。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/havanacl-327527.html>