



07
jan 2020

Barceló, ett självklart val för njutning och klimatet

Skribent: **Josephine Edelskog**

Ron Barceló Srl är en av världens ledande romproducenter. Det hela startade 1929 då spanjoren Julián Barceló begav sig till Dominikanska Republiken och grundade Barceló & Co med målet att tillverka världens bästa rom. 1974 gav han ansvaret över till sitt barnbarn Miquel, och några år senare startades tillverkningen av premiumromen Barceló Imperial. I dag finns Ron Barceló i över 50 länder och är världens fjärde största exportör av rom.

Premiumldag ligger Barceló i toppskiktet. Barceló blev världens första rom att nå 97 av maximalt 100 poäng. Man brukar säga att 95 poäng annars är en ikonisk drömgräns. Men så har också Barceló finkalibrerat sig fram till sin egen eleganta smakvärld ända sedan slutet av 1920-talet. Det var då som grundaren Julián Barceló lämnade Spanien och depressionen i Europa för att söka lyckan i soliga Karibien. Drömmen var att skapa världens bästa rom. Julián hann knappt äntra hamnen i huvudstaden Santo Domingo innan han började tillverka rom och så var varumärket Barceló skapat.

Drygt 20 år senare lanserades varumärket Barceló med sina två produkter, Barceló Blanco och Dorado, vit- respektive guldrom.



Kärnan Julián's styrka var att smaksäkra dryck, och som på samma gång gav rommen både sin mjukhet och rondör. Dessutom var att den allena dominikanska rom tillverkad enbart av juicen från sockerrör. Så även idag även om många följt efter även om vissa fortfarande använder melass, en sorts sirap som utvinns av sockerrören. Hållbarhet är viktigt för Barceló. Askan som blir kvar från produktionen används till exempel som gödning på odlingarna.

Idag Nu har familjeföretaget slagits samman med ett konsortium av spanska vin- och spritproducenter. På så sätt har man lyckats söka sig bortom den dominikanska horisonten för att i dag nå ut till mängder med marknader med sina i dag åtta olika romprodukter i portföljen; i Sverige finns två av dessa: Barceló Gran Añejo och Barceló Imperial. Och även om Barceló idag säljer till 50 länder och är den fjärde största exportören av rom i världen, finns fortfarande familjebanden kvar i form av ättlingar till Julián i företagets styrelse.

Steg att hitta en internationell partner var viktigt. Det tog faktiskt inte lång tid för företagets filosofi och arv att lyckas möta de mest krävande smakpaletterna runt världen, förklarar företagets marknadschef Vinicio Subero.



Nya mål Att bli den största exportören av mörk rom i världen. I dag finns Barceló på 70 marknader jorden runt. En viktig och självklar del för Barceló är medvetenheten om hur produkterna påverkar både miljö och människor.

Det är viktigt för oss att ta ansvar för hela processen, från plantering till kommersialisering. Vinicio Subero

Barceló är den första romtillverkaren som skapat helt klimatneutral rom genom hela processen från sockerrör till den färdiga rommen. Bland annat drivs destilleriet av solceller och det överblivna organiska materialet från sockerrören används till biomassa eller återanvänds på sockerrörsfälten för att ge näring till jorden. All värme som alstras i ugnen då sockerrören bränns genererar energi som används till anläggningen. Företaget driver även olika lokala klimat- projekt på Dominikanska republiken, som till exempel i form av vindkraftverk och markanvändning vid jordbruk.

Ett viktigt led för oss är att ta ansvar för hela processen, från planteringen av sockerrör till buteljering och kommersialisering, säger Vinicio Subero.

Än idag sker all tillverkning, från planta till paketering, i och kring orten San Pedro de Macorís några mil öster om huvudstaden. Den lokala förankringen är viktig för företaget.

Vi tar vårt engagemang på största allvar, både vad gäller miljön och människorna runt omkring oss. Vi bestämde oss för att bygga en ny destillationsfabrik mitt bland sockerrörsfältet, inspirerade av idén att stärka ekonomin i en del av landet som var mer bortglömd tidigare. Efter att ha investerat över 40 miljoner dollar har vi i dag drygt 700 anställda och indirekt skapar vi även ytterligare runt 1 500 arbetstillfällen.



Den nya juvelen som ger mersmak Barceló Imperial Onyx har tidigare endast erbjudits på ett antal utvalda restauranger i landet, men finns nu tillgänglig i Systembolagets beställningssortiment. Vad det handlar om är en härligt fyllig mahognyfärgad premiumrom med en robust, fyllig och strukturerad kropp. I dess karaktär trängs rostade aromer, med subtila drag åt körsbär, kaffe och torkad frukt. Men även med överraskande inslag av mineralitet i näsa och gom. Allt omfamnas av djupa toner av ek och vanilj och med en eftersmak som dröjer sig kvar länge, länge. I Sverige erbjuds sedan tidigare två romsorter från producenten: Barceló Gran Anejo och Barceló Imperial.

Nyheten Barceló Imperial Onyx har liksom sitt syskon Barceló Imperial lagrats i 6-10 år på amerikanska ekfat. Dock med en betydligt högre rostningsgrad. Barceló Imperial Onyx har dessutom, som namnet antyder, filtrerats med onyx-stenar, vilket ger rommen dess touch av mineralitet både i doft och smak. Onyx är en svart ädelsten som består av ett mineral och som vanligtvis används i smycken, skulpturer och konstverk. Den har en kryddig smak med fatkaraktär. Inslag av pomerans, farinsocker, torkad frukt, nötter och kanel. Serveras rumstempererad som avec. Klimatet i Dominikanska Republiken ger perfekta förutsättningar för romproduktion. Både temperatur och luftfuktighet påverkar avdunstningen och mognaden på faten. Romen görs enbart på lokalt producerade sockerrör och lagras sedan på fat av amerikansk ek som importerats från Bourbon-producenterna i Kentucky.



Artikelinformation
Barceló Imperial Onyx Pris: 449 kr artikelnummer 82268
Barceló Gran Anejo pris 259 kronor, artikelnummer 57801

