



PRESSE- MITTEILUNG



Das Haus Maison Ferrand, Produzent von außergewöhnlichen und handwerklichen Spirituosen, ist für seine Experimentierfreudigkeit bekannt.

So nun auch bei seinem neuesten Projekt: der weltweit erste schwimmende Reifekeller. Maison Ferrand entschied sich für das Modell 1948er „Freycinet Barge“, das komplett restauriert und speziell für 1.500 30-Liter-Fässer ausgestattet wurde. Dieser neue schwimmende Keller – Barge 166 – wird im Frühjahr 2021 auf der Seine bei Issey-les-Moulineaux vor Anker gehen und die besten Voraussetzungen schaffen, um eine Alterung zu untersuchen, die so alt ist wie die Seefahrt selbst.

Diese Art der Alterung, „Dynamic Ageing“ genannt wurde bisher nur sehr wenig erforscht. Neben der Alterung von Rum und Cognac von Maison Ferrand, wird die Barge auch als willkommener Ort dienen, an dem Liebhaber feiner und origineller Spirituosen sogar ein Fass erwerben und es nach Belieben personalisieren können.

Willkommen an Bord!



Margaux Lespinasse,
Private Casks Manager.



Dynamic ageing: eine alte, wenig bekannte Technik

Dynamic Ageing, oder auch die kontinuierliche Bewegung auf dem Wasser, ist keine neue Technik, aber sie musste wiederbelebt werden. Im 18. Jahrhundert reisten Fässer mit karibischem Rum auf dem Seeweg in die Keller europäischer Häfen und erhielten dabei ein einzigartiges Geschmacksprofil. Diese Überquerung des Ozeans war an sich schon ein Reifeprozess, zudem wird das Eau de Vie in den Fässern durch den Wellengang zusätzlich beeinflusst. Maison Ferrand entdeckte Archive aus dem Jahr 1908, in denen die einzigartige Wirkung von Bootsfahrten auf den Brand erklärt werden. Das war alles, was nötig war, um die Neugierde in die Tat umzusetzen!

Maison Ferrand, Inhaber von PLANTATION Rum, war bereits seit vielen Jahren Zeuge der Folgen des Seetransports, da alle Rums mit dem Boot in ihren Holzfässern von ihren Herkunftsländern nach Frankreich gebracht wurden. Durch die Bewegung des Rums in den Fässer wird die Wechselwirkung mit dem Holz verzehnfacht.

Nun startet eine weitere Erkundung mit einem längeren Alterungsfenster auf der Barge 166. Dieses Projekt ist ebenso innovativ wie ehrgeizig!



Beziehen Sie ihr eigenes Fass!

Es soll nicht nur ein funktionaler Raum zur Reifung von Rum und Cognac werden, sondern auch ein Platz geschaffen werden um Freunde und andere Produzenten willkommen zu heißen: Maison Ferrand möchte, dass die Barge 166 eine Brücke wird, die Liebhaber feiner Spirituosen sowie Spezialisten und Spirituosenhersteller zusammenbringt, die eingeladen werden, einige ihrer Fässer an Bord reifen zu lassen.

Es wird auch der Öffentlichkeit die Möglichkeit geboten, ein oder mehrere Fässer zu erwerben und sich dem Kreis der „Private Cask Owners“ von Barge 166 anzuschließen. Die Eigentümer haben die Möglichkeit aus einer Sammlung von Cognac- und Rumfässern zu wählen. Anschließend werden sie eingeladen, die Barge 166 zu besuchen, um sich über den Fortschritt ihres eigenen Eau de Vie zu verfolgen und gemeinsam mit Spirituosenberaterin und Private Cask-Managerin Margaux Lespinasse zu entscheiden, wann sie abgefüllt werden sollen.

Für jeden eine unglaubliche Gelegenheit, die Arbeit eines Kellermeisters kennenzulernen und sein ganz eigenes, individuelles Fass zu entwickeln.



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

office@cognacferrand.de

www.ferrand-spirits.de • Facebook/Instagram: FerrandDeutschland