



Santa Teresa dal 1796 il più pregiato rum venezuelano

Milano, giugno 2009 – Le grandi avventure non finiscono mai. Hanno il sapore del genio e della sapienza di chi le conduce. Arrivano da lontano, nel tempo e nello spazio, nascondono un retrogusto dolcemente malinconico ma ostentano una forza vigorosa.

Il rum è una sorta di avventuriero del tempo che, privo di una vera e propria origine (i primi documenti che parlano della sua produzione datano tra la fine del 1600 e l'inizio del 1700), vive da sempre tra i mari caraibici, il Sud America e qualche appassionato produttore europeo (che però in Europa lo porta solo ad invecchiare). Nel 2002, grazie a sparuti gruppi di appassionati, qualche bottiglia riesce a oltrepassare le nostre frontiere e l'eleganza di Santa Teresa inizia a incuriosire gli intenditori nostrani. La passione per questo prodotto dilaga anche in Italia. La distribuzione di Campari consentirà a Santa Teresa di conquistare lo spazio e la notorietà che merita un grande Rum.

I presupposti della grandezza c'erano tutti già **nel 1796, quando l'azienda venne fondata** dal Conte Tovar y Blanco e oggi vengono confermati dalla famiglia Vollmer che dal 1885 gestisce l'attività dell'azienda a El Consejo, 80 km da Caracas. Oggi Santa Teresa, una delle più antiche aziende produttrici di Rum del Venezuela, è realmente radicata nel tessuto socio culturale del paese e porta avanti anche progetti di solidarietà. Ha fondato, ad esempio, il **progetto Alcatraz**, un programma di prevenzione del disagio, rivolto in particolare ai giovani che vivono in situazioni sociali a rischio, assumendoli e responsabilizzandoli all'interno dell'azienda.

“Con Santa Teresa Campari Italia ha iniziato a presidiare il mercato del Rum con un prodotto ultra premium” afferma Jean Jacques Dubau Direttore Marketing Campari Italia, e prosegue *“Il brand Santa Teresa rappresenta un mondo che si esprime attraverso i suoi prodotti: Santa Teresa 1796; Selecto; Gran Reserva Añejo; Santa Teresa Claro”*.

L'esperienza dell'antica tradizione, unita alle tecnologie più avanzate e all'ambiente naturale producono il rum più raffinato del Venezuela. La posizione geografica infatti, grazie ai venti e alle piogge tipiche di quella zona, garantisce la produzione della più dolce e succosa canna da zucchero. Quest'ultima è il prezioso ingrediente che insieme ai legni migliori contribuisce al gusto di Santa Teresa nelle sue principali declinazioni.

Il **Gruppo Campari** è una delle realtà più importanti nel settore del *beverage* a livello globale. E' presente in 190 paesi nel mondo con *leadership* nei mercati italiano e brasiliano e posizioni di primo piano negli USA e in Europa continentale. Il Gruppo vanta un portafoglio ricco e articolato su tre segmenti: *spirit*, *wine* e *soft drink*. Nel segmento *spirit* spiccano *brand* di grande notorietà internazionale come Campari e SKYY Vodka e marchi *leader* in mercati locali tra cui Aperol, Cabo Wabo, CampariSoda, Cynar, Glen Grant, Ouzo 12, Zedda Piras, X-Rated e i brasiliani Dreher, Old Eight e Drury's. Nel segmento *wine* si distinguono oltre a Cinzano, noto a livello internazionale, i *brand* regionali Liebfraumilch, Mondoro, Odessa, Riccadonna, Sella & Mosca e Teruzzi & Puthod. Infine, nei *soft drink*, campeggiano per il mercato italiano Crodino e Lemonsoda, con la relativa estensione di gamma. Il Gruppo impiega 2.000 persone e le azioni della capogruppo Davide Campari-Milano S.p.A. sono quotate al Mercato Telematico di Borsa Italiana. www.camparigroup.com

Ufficio Stampa:
Cohn & Wolfe Tel +39 02 20239.1
Alessandra Ciuccarelli -
alessandra_ciuccarelli@cohnwolfe.com
Silvia Minoggio
silvia_minoggio@cohnwolfe.com

Campari Italia
Paola Baravalle
Tel. +39 02 6225.1
paola.baravalle@campari.com

Santa Teresa 1796

Nasce da una miscela dei Rum più pregiati con un invecchiamento da 15 a 30 anni in botti di quercia, con l'antico metodo Solera. L'invecchiamento Solera, sommato al passaggio in botti Limousine, regalano una complessità unica. Color ambrato pieno; corpo medio-pieno. Spettro aromatico complesso, da vaniglia a noci e mandorle tostate, toffee, spezie esotiche. Vincitore della Medaglia d'Oro del Chicago Beverage Tasting Institute, e indicato quale miglior rum super premium nel 2003 e 2004.



Selecto

Introdotta nel 1983. È un blend di light e heavy rums fino a 10 anni di invecchiamento in barili di rovere bianco. Il colore è dorato, il corpo medio. È satinato, non fa sentire troppo l'alcol ed ha una buona personalità. Aromi vanigliati e finale consistente e ricordabile. Ottimo per il neofita come per l'intenditore di premium.

Gran Reserva Anejo

Il più bevuto in Venezuela. È il risultato di una miscela di diversi rum invecchiati fino a 5 anni, un prodotto dal gusto inconfondibile, soavemente fruttato. Il miglior rum da mixare a Cola, succhi di frutta e altri soft drink



Santa Teresa Claro

È il rum ideale per il Daiquiri, ma è capace di impreziosire qualsiasi Mojito ed è adatto a dare un tocco in più ad ogni Piña Colada. Santa Teresa ne segue l'invecchiamento fino a 3 anni. Il risultato è un prodotto dal colore leggermente ambrato e il sapore fruttato.