

Junho 2021
inews
ivbam

RUM DA MADEIRA COCKTAILS

ORIGINAL
RUM
DA
MADEIRA

A introdução da cana sacarina na Madeira, deu-se no início da colonização da ilha, no século XV. Com a abundância de matéria-prima, nasce nesse século na Madeira uma tecnologia pioneira para produzir cana sacarina e transformar em Rum.

O Rum da Madeira, é um rum agrícola, como tal é obtido exclusivamente por fermentação alcoólica e destilação do sumo da cana-de-açúcar de reconhecida notoriedade com a marca de certificação Indicação Geográfica Protegida (IGP), "Rum da Madeira".

É uma bebida intensa e com qualidades únicas, apresenta-se como um destilado límpido e brilhante de cor variável. Na categoria "natural" pode ir do incolor ao amarelado. O "envelhecido" pode apresentar-se de amarelado a topázio com reflexos dourados a esverdeados.

Como tudo o que tem valor, o Rum da Madeira tem uma longa história, nem sempre fácil, nem sempre previsível, mas perseverante. Daí terá nascido o seu espírito raro, impossível de imitar, que seduz os verdadeiros apreciadores.

A versatilidade do Rum da Madeira é quase tão apaixonante quanto a sua excelência. Indispensável na elaboração da Poncha, pode também ser apreciado como aperitivo, digestivo ou ainda surpreender em diversos cocktails.

Inspire-se nas nossas sugestões!

The introduction of sugarcane in Madeira, occurred at the beginning of the colonisation of the island in the 15th century. With the abundance of raw material, a pioneering technology to produce and transform sugar cane into Rum was developed in that century in Madeira.

Madeira Rum is an agricultural rum, obtained exclusively from alcoholic fermentation and distillation of sugar cane juice renowned for its recognition with the Protected Geographical Indication (IGP) certification mark, "Rum da Madeira".

It is an intense drink with unique qualities and is presented as a clear, sparkling distillate of variable colour. In the "natural" category it may range from colourless to yellowish. The "aged" category may range from yellowish to topaz with golden to greenish highlights.

Like everything that has value, Madeira Rum has a long history, not always easy, not always predictable, but persevering and so, its rare spirit has been born, impossible to imitate, which seduces true connoisseurs.

The versatility of Madeira Rum is almost as fascinating as its excellence. Essential for making Poncha, it can also be enjoyed as an aperitif, digestif or as a surprise in various cocktails.

Be inspired by our suggestions!

ÍNDICE

01

Engenhos do Norte

Pág.4-9

02

Engenho Novo

Pág.10-15

03

O Reizinho

Pág. 16-21

05

Contactos

Pág.28


04

Engenhos da Calheta

Pág.22-27



ENGENHOS DO NORTE
PORTO DA CRUZ . MADEIRA

A close-up photograph of several sugarcane stalks. The stalks are light brown and have numerous small water droplets on their surface. The background is a soft-focus green, suggesting a sugarcane field. The text 'ENGENHOS DO NORTE' is overlaid in white, bold, sans-serif font, centered within a white rectangular border.

ENGE- NHOS DO NORTE



RUM
AGRÍCOLA DA MADEIRA
NORTH

'MOJITO'



Ingredientes:

1 shot de Rum;
Gelo;
Lima e hortelã;
Açúcar branco;
Água com gás;
Gelo;

Modo de preparar:

Num copo adicionar 1/2 lima cortada aos cubos;
Juntar 2 colheres de chá de açúcar e 10 folhas de hortelã;
Esmagar todos os ingredientes anteriores;
Adicionar o gelo e 1 shot de "Rum North Natural" e mexer bem;
Juntar água com gás até completar o copo.

Ingredients:

1 shot of Rum;
Ice;
Lime and mint;
White sugar;
Sparkling water;
Ice;

How to prepare:

In a glass add 1/2 lime cut into cubes;
Add 2 teaspoons of sugar and 10 mint leaves. Crush all ingredients, add ice and 1 shot of "Rum North Natural" and mix well, add sparkling water until the glass is full.



'RUM MEL'



Ingredientes:

"Licor Rum Mel";
Natas;
Mel de cana.

Ingredients:

"Licor Rum Mel";
Cream;
Sugar cane honey.

Modo de preparar:

Num copo a seu gosto coloque uma medida de "Licor Rum Mel". Deite uma porção de Chantily, complete com um fio de mel de cana.

How to make:

In a glass of your liking place a measure of "Licor Rum Mel". Pour a portion of Chantilly, top up with a drizzle of honey cane.



A close-up photograph of a plant stem, possibly a corn cob, with several clear water droplets on its surface. The background is a soft, out-of-focus green. A white rectangular border is centered on the page, containing the text.

ENGE- NHO NOVO



'MOJITO DE MARACUJÁ'

'Passion fruit Mojito'



Ingredientes:

4cl "Rum William Hinton";
Meia lima aos gomos;
20gr de açúcar;
7 folhas de hortelã;
Polpa de 2 maracujás
Água com gás;
Gelo.

Modo de preparar:

Deposite meia lima aos gomos dentro do Shaker, adicione 20gr de açúcar e esmague ligeiramente para libertar o sumo e os óleos, adicione polpa de 2 maracujás e 4cl de "Rum William Hinton Branco", mexa muito bem com uma colher e em seguida coe para dentro do copo, adicione 7 folhas de hortelã e gelo, preencha com água com gás e volte a mexer.

Ingredients:

4cl "William Hinton White Rum";
Half a slice of lime;
20g sugar;
7 mint leaves;
Pulp of 2 passion fruits;
Sparkling water;
Ice.

How to prepare:

Place half a wedged lime in a shaker, add 20g sugar and gently crush to release the juice and oils, add the pulp of 2 passion fruits and 4cl of "William Hinton White Rum", stir well with a spoon and strain into a glass, add 7 mint leaves and ice, fill with sparkling water and mix again.



William Hinton®
RUM

'HINTON'S PUNCH'



Ingredientes:

5 Bagos de Uva;
Casca de laranja;
Açúcar ou calda de açúcar;
4cl "Rum 3 anos William
Hinton";
Gelo.

Modo de preparar:

Colocar 5 bagos de uva tinta num shaker e deixarmacernar com casca de laranja e açúcar (ou calda de açúcar). Deitar 4cl "Rum William Hinton 3 anos", e agitar vigorosamente. Coar (duplamente) colocar num copo alto com gelo e preencher com água com gás.

Ingredients:

5 Grape Berries;
Orange peel;
Sugar or sugar syrup;
4cl "Rum 3 years William
Hinton";
Ice.

How to prepare:

Place 5 dark grape berries in a shaker and macerate with orange peel and sugar (or sugar syrup). Pour in 4cl of "William Hinton's 3-year-old Rum" and mix vigorously. Double strain into a tall glass, fill with ice and top up with sparkling water.



O REIZINHO

A close-up photograph of bamboo stalks, showing the texture of the bark and the nodes. The image is slightly blurred, focusing on the central text. A white square box with a thin border contains the text 'REIZI-NHO' in a bold, white, sans-serif font. The text is split across two lines: 'REIZI-' on the top line and 'NHO' on the bottom line.

REIZI- NHO



'ATLANTIC PEARL'



Ingredientes:

"Rum Reizinho Branco";
Sumo de um limão;
Xarope Amêndoa;
Bitters;
Gelo;

Modo de fazer:

Juntar todos os ingredientes num shaker e colocar gelo a gosto.
Coar para um copo alto e decorar com um physalis .

Ingredients:

1 measure of "Reizinho;
White Rum";
Juice of one lemon;
Almond Syrup;
Bitters;
Ice;

How to prepare:

Combine all ingredients in a shaker and add ice to taste.
Strain into a tall glass and garnish with a physalis.



'RUM OLD FASHIONED'



Ingredientes:

"Rum Reizinho 3 anos";
Cubos de açúcar;
Bitters;
Água com gás;
Casca de limão;
Casca de laranja;
Gelo.

Modo de preparar:

Desfazer os cubos de açúcar com o rum com a ajuda de um pilão, de seguida juntar o Bitters e num shaker bater vigorosamente com o gelo. Coar para um copo sobre um bloco de gelo maior (para não derreter rápido) e aromatizar com uma casca de limão e uma de laranja.

Ingredients:

"Rum Reizinho 3 years old";
Sugar cubes ;
Bitters;
Sparkling water;
Lemon peel;
Orange peel;
Ice.

How to prepare:

Crush the sugar cubes with the rum using a pestle, then add the bitters and shake vigorously with the ice in a shaker. Strain into a glass over a larger ice block (so it doesn't melt so quickly) and flavour with one lemon and one orange



***Sociedade dos Engenheiros da Calheta,
Lda.***

A close-up photograph of several sugarcane stalks. The stalks are light purple and white, with some showing signs of being cut or processed. The background is blurred, showing more stalks and some green leaves. A white rectangular box is overlaid on the center of the image, containing the text 'ENGE-NHO DA CALHETA' in white, bold, sans-serif capital letters.

**ENGE-
NHO**
DA
CALHETA



AGUARDENTE DE CANA
RUM AGRICOLA DA MADEIRA



Distilado e embotalhado por
Sociedade dos Engenhos da Calheta, Lda.
Avenida D. Manuel I, 29
9370-15 Vila da Calheta
Calheta, Madeira Portugal

'PONCHA REGIONAL'



Ingredientes:

Casca e sumo de 1 limão;
2 colheres de mel de abelhas;
1 medida de "Rum da Madeira Branco de 50%" da Sociedade de Engenhos da Calheta.

Modo de fazer:

Num copo bater fortemente as cascas do limão com um pilão para extrair os óleos. Juntar o sumo do limão e uma medida de Rum da Madeira. Acrescentar o mel e misturar tudo muito bem com o mexelote. Coar a mistura para um copo tradicional de Poncha.

Ingredients:

*Peel and juice of 1 lemon;
2 tablespoons of bee's honey;
1 measure of "Madeira White Rum 50%" from Sociedade de Engenhos da Calheta.*

How to prepare:

*In a glass, strongly crush the lemon peel with a pestle to extract the oils Add the lemon juice and a measure of Madeira Rum. Add the honey and mix everything well with a "mexelote" (traditional Poncha instrument);
Strain the mixture into a traditional Poncha glass.*



'PONCHA ESPECIAL COM SUMO DE CANA'

'Special Poncha with Sugarcane Juice'



Ingredientes:

Casca e sumo de 1 limão;
Sumo de meia cana;
1 medida de "Rum da
Madeira Branco de 50%" da
Sociedade de Engenhos da
Calheta.

Modo de fazer:

Num copo bater fortemente
as cascas do limão com um
pilão para extrair os óleos.
Juntar o sumo do limão e
uma medida de Rum da
Madeira. Acrescentar o sumo
da cana de açúcar misturar
tudo muito bem com o
mixelote.
Coar a mistura para um copo
tradicional de Poncha.

Ingredients

*Peel and juice of 1 lemon;
Juice of half a cane of sugar;
1 measure of "White Madeira
Rum 50%" from Sociedade de
Engenhos da Calheta.*

How to prepare:

*In a glass, strongly beat the
lemon peel with a pestle to
extract the oils.
Add the lemon juice and a
measure of Madeira Rum. Add
the sugarcane juice and mix
well with the "mixelote"
(Traditional Poncha Instrument)
Strain the mixture into a tradi-
tional glass of Poncha.*

PRODUTORES DE RUM DA MADEIRA

MADEIRA RUM PRODUCERS

Engenho Novo da madeira, Lda

Parque Empresarial da Calheta, Lote, 30/53
9370-250 Estreito da Calheta, Ilha da Madeira
Telefone: +(351) 291 822 767
<https://www.enmadeira.com>
Email: geral@enmadeira.com
GPS: 32° 74' 71.99" N 17° 19' 48.79" W

Florentino Izildo Gouveia Ferreira – “O Reizinho”

Rua da Levadinha 1,
9100-213 Gaula, Santa Cruz, Ilha da Madeira
Telefone: +(351) 291 522 981
Facebook: <https://www.facebook.com/oreizinho>
Email: oreizinho1900@gmail.com
GPS: 32° 67' 98.39" N 16° 80' 82.70" W

J. Faria & Filhos, Lda. – Engenhos do Norte

Rua do Cais nº 6, Casas Próximas
9225-050 Porto da Cruz, Ilha da Madeira
Telefone: +(351) 291 742 935
www.engenhosdonorte.com
Email: jfariafilhos@sapo.pt
GPS: 32° 77' 42.62" N 16° 82' 80.73" W

Sociedade dos Engenhos da Calheta, Lda

Av. Dom Manuel I nº 29
9370-135, Calheta, Ilha da Madeira
Telefone: +(351) 291 822 264
Facebook: <https://www.facebook.com/sociedadedosenhensdocalheta>
Email: engenhosdocalheta@sapo.pt
GPS: 32° 72' 24.28" N 17° 17' 96.56" W



INSTITUTO DO VINHO, DO BORDADO
E DO ARTESANATO DA MADEIRA, IP-RAM
Rua Visconde do Anadia, 44/ 9050-020
Funchal/PORTUGAL
Tel: +351 291 211 600 / Fax: +351 291 224 791

www.rumdamadeira.com
facebook.com/madeirarum/
instagram.com/rumdamadeira/
youtube.ivbamrumdamadeira



Secretaria Regional
de Agricultura
e Desenvolvimento Rural



Cofinanciado por:



REGIÃO AUTÓNOMA
DA MADEIRA



UNÃO EUROPEIA
Fundo Europeu
de Desenvolvimento Regional