



# Le rhum au Panama : tout savoir

Dernière mise à jour le 14/09/2023

Moins connu que Cuba, les Antilles ou encore le Venezuela, Panama exporte pourtant une variété de rhums à travers le monde entier.

*En bref : Le Panama n'a peut-être pas la notoriété du Venezuela ou des Antilles pour son rhum, et pourtant, vous y trouverez de très bons rhums à déguster dont certains exclusivement destinés à l'export ! Le rhum national étant le « Abuelo ».*

Quand on visite un pays, que peut-on donc rapporter comme souvenir ? En France, une bonne bouteille de vin semble facile. Mais quelle spécialité du Panama pourrait bien évoquer la variété des climats et paysages, la chaleur et le soleil ? **Une bonne bouteille de rhum** par exemple ! Et là-dessus, le Panama collectionne les bons alcools et les médailles d'or.

Bien moins connu que Cuba, les Caraïbes ou les Antilles, Panama exporte pourtant son rhum traditionnel sous diverses marques partout dans le monde. Les connaisseurs trouveront autant de plaisir au rhum blanc, rhum vieux ou millésimé tant les parfums de terroir et la rondeur de ces spiritueux révèlent leur caractère tropical.

Avant de vous préparer un cocktail (un mojito ou une piña colada), petit tour d'horizon des distilleries du pays, de leurs réserves spéciales, et de ce que vous concoctez le Panama au niveau eau-de-vie.

## Une tradition vieille de plus d'un siècle

Si les champs de canne à sucre côtoient ceux d'ananas ou de citrons depuis bien longtemps, la fermentation et la distillation commence réellement à moyenne échelle au début du XXe siècle. C'est en 1908 que Don José Varela Blanco fonde le premier moulin à sucre de canne du pays, suivi en 1936 des premières fumées des colonnes de distillation au milieu de plus de 1 000 hectares de plantation de canne à sucre.



Aujourd'hui connue internationalement pour la marque **Abuelo**, l'entreprise Hermanos Varela, est le leader du marché avec plusieurs autres marques telles que le rhum Cortez, ou le Rum Jumbie. Mais les déclinaisons de son grand-père (« abuelo » en espagnol) sont riches en arômes selon les finitions de vieillissement choisies dans la gamme des 15 ans d'âge ; des barriques de chêne ayant contenu avant d'autres liqueurs (porto, cognac ou sherry) qui apportent un profil aromatique unique au breuvage. La propriété qui produit le **rhum Abuelo**, est située à proximité du village de Pesé dans la province de Herrera, l'**Hacienda San Isidro** propose des visites avec dégustation (fermée au public depuis la pandémie de COVID).

**Carta Vieja**, qui porte bien son nom, est l'autre marque séculaire de l'isthme, dont la distillerie est accessible [à côté de David](#) depuis 1915. N'hésitez pas à aller visiter « La Vieille Carte » si vous êtes curieux de la fabrication du rhum. Les arômes de tabac, vanille, café, cannelle, mangue, ananas ou agrume qui s'échappent du distillateur de la rhumerie vous inviteront à une dégustation de ce distillat.

Il est également possible d'en apprendre plus sur la production de ce rhum et même déguster leur cuvée spéciale 1668, vieillie dans des fûts à cette altitude, sur le site de [Boquete Tree Trek à Boquete](#).

A noter que si le rhum se déguste bien entendu tout au long de l'année (avec modération), la récolte de la canne à sucre se réalise de **janvier à mai**.



## L'émergence de nouveaux acteurs

Depuis le début des années 1990, une petite révolution a changé le visage de l'industrie du rhum dans le pays ; l'arrivée de **Francisco « Don Pancho » Fernández**, légende vivante de l'assemblage, et ancien « ministre » du rhum à Cuba pendant près de 35 ans. Le rachat de la distillerie De Las Cabras, après plusieurs collaborations notamment avec Varela SA, lui donnera les coudées franches à la création de nombreuses lignes de vieux rhums, le plus souvent destinées à l'export : Yolo, Nativo, Origines, Grandier, Calico's Crew...

Une autre légende, [Roberto Durán](#), champion du monde de boxe, a lui aussi fait appel au nez et au savoir-faire de Don Pancho pour composer les assemblages de la liqueur portant son nom. La maturation des cuvées du maître se fait majoritairement en fûts de whisky voire de bourbon. Et pas d'ajout de sucre, de sirop, ni de caramel pour obtenir sa réserve spéciale.

Côté **production artisanale**, le nouveau venu **Pedro Mandinga** propose un rhum de mélasse distillé dans son alambic, avec des produits finis infusés au [café Geisha](#) ou au cacao. Du côté de [Chiriquí](#), vous pourrez aussi découvrir la distillerie Colibrí, qui brasse aussi bien de la bière qu'elle distille le jus de canne à sucre, ou Radical Distilling et son Manigordo ainsi que ses autres eaux-de-vie.



## Où acheter du rhum au Panama ?

Si une « route du rhum » vous tente lors de votre passage au Panama, vous pouvez commencer par quelques bars de la capitale ; que ce soit en cocktails ou millésimés. Attention, ni glaçons, ni citron, ni sucre, ni paille si vous dégustez un très vieux rhum sorti des chais. [Marc et l'équipe ToutPanama disposent de quelques bonnes adresses](#) pour une dégustation, pour un achat en épicerie fine ou auprès d'un caviste.

Pour un achat de dernière minute, ce sera le duty free à l'aéroport, moins exotique, mais souvent pratique pour obtenir le fameux breuvage digestif du séjour. L'avantage est d'avoir plusieurs marques de rhum, des coffrets, mais souvent les productions confidentielles seront absentes.

Il vous restera toujours des découvertes sur les rhums du pays après le voyage, car nombre d'entre eux ne peuvent même pas être achetés localement ou demandent l'inscription sur une liste d'attente tellement ils sont rares à obtenir. Alors, on commence par un verre de rhum en apéritif... que l'on consomme avec modération, bien sûr, vu le degré d'alcool (même si moindre qu'un rhum agricole).