vinetur

David Ortiz lance le rhum Ozama pour célébrer l'héritage dominicain et soutenir les communautés locales

La nouvelle marque de spiritueux de la légende du baseball fait ses débuts aux États-Unis, associant une production dominicaine authentique à des initiatives de développement durable et d'impact social.

vendredi 20 mars 2026


OZAMA
RON DOMINICANO
AÑEJO

David "Big Papi" Ortiz, membre du Temple de la renommée du baseball, a fait son entrée sur le marché des spiritueux haut de gamme en lançant le rhum Ozama, une marque qui rend hommage à son héritage dominicain. Le nouveau rhum porte le nom de la rivière Ozama, un lieu emblématique de l'enfance d'Ortiz à Saint-Domingue, et vise à mettre en valeur le meilleur de l'artisanat dominicain tout en soutenant les communautés locales.

Le rhum Ozama est entièrement produit en République dominicaine, à partir de canne à sucre 100 % dominicaine. Chaque étape de la production - de la culture et de la récolte de la canne à sucre à la distillation, au vieillissement et à la mise en bouteille - se déroule dans le pays. Le rhum porte l'appellation d'origine officielle "Ron Dominicano", qui certifie son authenticité et son respect des normes nationales.

L'engagement de la marque en faveur du développement durable est évident dans ses activités. Ozama Rum fonctionne avec 97 % d'énergie verte et réutilise les sous-produits de la production. En outre, 2 % des recettes annuelles sont réinvesties dans des initiatives environnementales et communautaires axées sur la rivière Ozama et ses environs. Cette approche reflète l'engagement d'Ortiz à redonner à son pays d'origine, une valeur qui a défini une grande partie de sa carrière après le baseball.

La production est supervisée par Williams Chirinos, figure respectée du rhum caribéen avec plus de trente ans d'expérience. M. Chirinos a joué un rôle clé dans l'élaboration du Dominican Rum Standard et apporte son expertise à la gamme d'Ozama, qui comprend trois expressions principales à 40 % d'alcool.

Ozama Blanco est conçu pour les cocktails, offrant des saveurs vives avec des notes d'amande, de noix de coco et une touche d'agrumes. Ozama Añejo est vieilli pendant au moins un an dans des fûts de chêne blanc américain, ce qui donne un profil marqué par la noix de coco et la vanille avec une douceur équilibrée. L'expression Gran Añejo est plus complexe, avec des arômes de bois et de vanille, de noix de coco et de fruits secs, à déguster pur ou sur glace.

Chaque bouteille contient 700 millilitres et se vend au prix de 30 dollars pour le Blanco et l'Añejo, tandis que le Gran Añejo se vend au prix de 45 dollars. Le rhum est distribué en caisses de six bouteilles.

L'entrée d'Ortiz dans l'industrie des spiritueux s'inscrit dans la tendance des athlètes qui profitent de leur notoriété pour lancer des marques de style de vie. Cependant, Ozama se distingue par l'importance qu'elle accorde à l'authenticité et à l'impact social. M. Ortiz a déclaré que son objectif n'était pas seulement de créer un produit de haute qualité, mais aussi d'honorer ses racines et d'apporter une contribution positive à la République dominicaine.

Ce lancement intervient à un moment où les consommateurs s'intéressent de plus en plus aux spiritueux dont la provenance est claire et les pratiques éthiques. En combinant des méthodes traditionnelles avec des efforts modernes de développement durable, le rhum Ozama cherche à redéfinir ce que signifie être un rhum dominicain sur la scène mondiale.

Le rhum Ozama est désormais disponible sur certains marchés des États-Unis, et il est prévu de le distribuer plus largement dans le courant de l'année. L'arrivée de la marque ajoute un nouveau chapitre à l'héritage d'Ortiz, qui s'étend au-delà des terrains de baseball, dans le monde des spiritueux fins et du développement communautaire.