

The spirit OF AFRICA

Les meilleurs spiritueux d'Afrique

Discerning spirit drinkers seeking unique flavours, regional identity, and sustainable practices are well served in Africa. Here are four to look out for across the RwandAir network.

Les amateurs de spiritueux avisés, à la recherche de saveurs uniques, d'une identité régionale et de pratiques durables, trouveront leur bonheur en Afrique. Voici quatre spiritueux à découvrir sur le réseau RwandAir.



Kari Gin

Rwanda

Need to know: Virunga Mountain Spirits has followed up its flagship Kari Vodka with the just-released Kari Gin. Both spirits have brought the women-owned craft distillery founded in 2022 in Musanze, at the foothills of the Virunga Mountains, prestigious industry awards. The botanical-led Kari Gin is created by vapour-infusing carefully selected ingredients through a modified still. Crafted as a one-shot gin, its botanicals are steeped in base spirit to infuse fully, then proofed with pristine, gravity-fed volcanic water.

Local ingredients: Ten botanicals, including Kinigi potato flower, lemongrass and gooseberry, are sourced from the fertile, lava-rich soils surrounding the Virunga Mountains, giving the gin a distinctive regional identity shaped by altitude and terrain.

Flavour profile: Crystal-clear and vibrant, with floral and citrus aromatics. Bright citrus is layered with soft herbal complexity, leading to a clean, structured and lingering finish.

Sustainability: The distillery maintains a strong circular ethos, working with local cooperatives, minimising waste through responsible sourcing and production practices, while supporting environmental conservation efforts in the Virunga region.

Social impact: Led by CEO Karen Sherman, Virunga Mountain Spirits employs and trains local workers, with women making up a significant proportion of the workforce, contributing to long-term economic empowerment and community resilience.

Agrotourism: Guided distillery tours offer visitors insight into the production process and an opportunity to sample Kari Gin in cocktails. Experiences can be paired with dining at the onsite Kinigi Table restaurant.

Find out more:
www.virungamountainspirits.com

Kari Gin, Rwanda

À savoir : Après sa vodka phare, la Kari Vodka, Virunga Mountain Spirits vient de lancer le Kari Gin. Ces deux spiritueux ont valu à cette distillerie artisanale, fondée en 2022 à Musanze, au pied des montagnes des Virunga, de prestigieuses récompenses dans l'industrie. Propriété de femmes, la distillerie propose un gin aux botaniques prononcées, élaboré par infusion en phase vapeur d'ingrédients soigneusement sélectionnés dans un alambic modifié. Conçu comme un gin selon la méthode « one-shot », il est obtenu à partir de plantes mises à macérer dans l'alcool de base pour une infusion complète, puis dilué avec une eau volcanique pure, acheminée par gravité.

Ingédients locaux : Dix ingrédients botaniques, dont la fleur de pomme de terre de Kinigi, la citronnelle et la groseille à maquereau, proviennent des sols fertiles et riches en lave qui entourent les montagnes des Virunga, conférant au gin une identité régionale distinctive façonnée par l'altitude et le relief.

Profil aromatique : Cristallin et vif, aux arômes floraux et citronnés. Les notes vives d'agrumes s'accompagnent d'une complexité herbacée tout en douceur, menant à une finale nette, structurée et persistante.

Développement durable : La distillerie adhère fermement à une philosophie circulaire : elle travaille avec des coopératives locales et réduit au minimum les déchets grâce à des pratiques d'approvisionnement et de production responsables, tout en soutenant les efforts de préservation de l'environnement dans la région des Virunga.

Impact social : Dirigée par sa PDG Karen Sherman, Virunga Mountain Spirits emploie et forme

des travailleurs locaux, les femmes représentant une part importante des effectifs, contribuant ainsi à l'autonomisation économique à long terme et à la résilience de la communauté.

Agrotourisme : Les visites guidées de la distillerie permettent aux visiteurs de découvrir le processus de production et leur offrent la possibilité de déguster le Kari Gin dans des cocktails. Ces expériences peuvent être associées à un repas au restaurant Kinigi Table, situé sur place.

Pour en savoir plus :
www.virungamountainspirits.com