

Don Papa Sevillana Cask Finish: l'espressione "rivoluzionaria" del rum

scritto da Malinda Sassu | 07/10/2019



I profumi dello Sherry avvolgono le arance amare di Siviglia per dare vita ad una versione limitata del primo rum prodotto nelle Filippine e presentato in anteprima esclusiva al Bocamora di Roma

Si fa presto a dire **Rum**. Il distillato più amato al mondo, soprattutto dagli aficionados del sigaro, vanta in realtà mille volti e mille versioni diverse, ognuna affascinante e carica di storia: che sia il **Rum** tradizionale delle colonie inglesi o il **Ron** di quelle spagnole e portoghesi o ancora il **Rhum** tipico delle colonie francesi, sono sempre i produttori a fare lo stile e la differenza. E gli amanti del Rum lo sanno bene.

In questo mondo "piratesco" che riporta alla memoria le bandane e le incursioni dei galeoni nell'Isola del Tesoro di Stevenson, parlare di **rum** e Filippine sembra c'entrare poco. Luogo non propriamente tradizionale per la produzione dell'antico "*liquore degli schiavi*", se non per il fatto che qui da secoli sono coltivate le più pregiate e dolci canne da zucchero, in particolare quelle della varietà **Noble**. E dove c'è canna da zucchero lì c'è Rum, è presto detto.

Don Papa Rum: dolce, generoso e prodotto nelle Filippine

Dalle spiagge bianche e dalle giungle lussureggianti dell'arcipelago filippino, l'inglese **Stephen**

Carroll, fondatore dell'azienda produttrice [The Bleeding Heart Company](#), produce il suo **Don Papa** "solo" dal 2012: un rum dolce e generoso, di recente disponibile sui mercati europei e importato in Italia dall'agenzia **Rinaldi 1957** di Bologna.

Un territorio eletto è dir poco, suoli fertili e vulcanici dell'isola meridionale di **Negros**, nel cuore dell'arcipelago, dominato dal **Monte Kanlaon**, il vulcano più grande delle Filippine meridionali. Lo chiamano **Sugarland** per la presenza delle più dolci canne da zucchero ed è qui che nasce il **Don Papa Rum**, declinato nelle **versioni 7 e 10 anni**, il **Rare Cask** e lo **Sherry Cask Finish**.

Territorio e simbologia, storia e tradizione che si uniscono nell'etichetta accattivante, dove la storia del Don Papa prende forma a partire dalla raffigurazione del suo ispiratore, [Dionisio Magbuelas](#), conosciuto anche come "**Papa**" **Isio**, figura chiave nella Rivoluzione Filippina. Un eroe nazionale e leader guerrigliero che combatté per la giustizia sociale in patria, essendo egli stesso raccoglitore di canne da zucchero.

La presentazione del "Don Papa Sevillana Cask Finish" a Roma

Un rum di impostazione ispanica, dunque, che declina una nuova versione in tiratura limitatissima, nel **Don Papa Sevillana Cask Finish**, presentata in anteprima esclusiva al **Bocamora di Roma** in un evento molto ben mirato e organizzato, tra balli di flamenco e [cocktail](#) creati appositamente per la serata.

La dolcezza si fa rum in questa nuova versione ispirata al **noto vino andaluso** e alle **arance amare di Sevilla** e che nasce dall'unione di rum tradizionali invecchiati in botti di rovere americano ex Bourbon, per un periodo che va dai 5 ai 12 anni.

Le parti invecchiate **fino a 5 anni** riposano in fusti utilizzati per lo **Sherry Oloroso** mentre quelle che invecchiano oltre tale periodo vengono travasate in botti usate precedentemente per il Vino di Naranja andaluso. Solo al termine dei 3 anni successivi, i diversi rum vengono selezionati e miscelati, il grado alcolico ridotto a 40 % con acqua pura dell'isola e imbottigliato senza alcuna filtrazione. Ricco e morbido, frutto della combinazione perfetta tra le caratteristiche del suolo e la qualità della materia prima. Più dolce e carico rispetto alle altre versioni, dal colore leggermente ambrato, leggero e delicato al naso, le note preponderanti sono quelle di marmellata di arancia e frutta candita, agrumi, caramello salato e vaniglia, una leggera nota affumicata nel finale che intriga e non invade. Non stucchevole nonostante la sua dolcezza, il rum nazionale filippino risulta perfetto nei cocktails ma anche liscio e on the rocks.

Per maggiori informazioni: www.donpaparum.com - www.rinaldi1957.it (Importatore).