Mensile • Anno XV • N°128 Marzo-Aprile 2020

FOOD & BEVERAGE

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

DISTILLATI

Don Papa, il Rum premium che viene dalle Filippine

Barbara Amati

Una produzione che nasce dalla pregiata canna da zucchero dell'Isola di Negros e matura 7 e 10 anni. Distribuito in 24 Paesi, questo rum si sta facendo conoscere nei bar italiani: da gustare neat oppure on the rocks, è ideale anche nella mixology

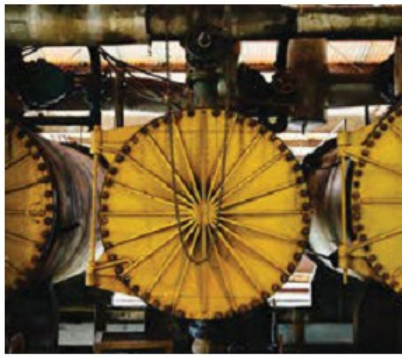
Il Rum Don Papa, importato da Rinaldi 1957, è morbido e rotondo, con profumi fruttati, note di vaniglia, miele e frutta candita. È indicato anche per la miscelazione: tra i più amati in Italia il cocktail Papa Negros, con Amaro formidabile, Vermouth rosso Oscar 697, una spruzzata di whisky torbato, guarnito con una fetta di arancia e un rametto di rosmarino, a destra

A inizio ottobre Rinaldi 1957 ha proposto a Roma l'assaggio in anteprima del Sevillana Cask Finish, edizione limitata del rum super premium di Don Papa che è stato distribuito in Italia solo a fine ottobre. Ispirato alla Spagna, è un blend di rum selezionati (dai 4 ai 12 anni) dalle esplosive sensazioni olfattive, con profumi intensi che richiamano la scorza d'arancia, la nocciola e la frutta secca; al gusto è vellutato e leggermente affumicato. Sevillana Cask Finish ha affascinato barman e operatori per il suo gusto particolare e la sua disponibilità è andata esaurita ancora prima che il prodotto venisse distribuito. Una risposta che non ha sorpreso più di tanto Gabriele Rondani, Marketing director della Rinaldi 1957 che distribuisce il Rum Don Papa da sette anni con un crescente apprezzamento, perché questo brand rappresenta l'unico rum di alta qualità prodotto nelle Filippine, distillato dalla canna da zucchero.

Don Papa è tutta un'altra storia, rispetto ai rum filippini di media qualità consumati perlopiù entro i confini del Paese asiatico. Nasce, infatti, dall'intuito e dalla lungimiranza dell'inglese Stephen Carroll che, in vacanza nell'Isola di Negros, la quarta isola più grande del Paese, ex colonia spagnola con la maggiore produzione al mondo di canna da zucchero, si era reso conto della vastità delle piantagioni, ma anche della mancanza della produzione di rum: era utilizzata, appunto, soltanto per la produzione di zucchero. Non per niente quest'isola è chiamata Sugarlandia, come ricorda un'enorme scritta all'aeroporto di Bacolod, a un'ora e mezza di volo dalla capitale Manila. E non c'è come visitare l'Isola di Negros per capire quanto di questa atmosfera tropicale dominata da una natura rigogliosa c'è in questo rum.

Una terra fertile, di origine vulcanica, sovrastata dal Monte Kanlaon in cui tutto ruota intorno alla coltivazione e alla lavorazione della canna da zucchero, anche se l'industria dello zucchero nacque solo a metà '800. Le piantagioni si estendono al di qua e al di là delle strade che la percorrono, trafficate da camion carichi di piante che si contendono le carreggiate con colorati tricicli che trasportano persone, merci e animali, spesso in precario equilibrio. Ed è stato proprio nel bel mezzo di una piantagione, nel 2010, che venne a Carroll l'idea di produrre il rum, ospite a Bacolod, nel cuore di Sugarlandia, dell'Hacienda Santa Rosalia della famiglia Gaston, una villa coloniale degli anni Trenta abitata dalla quinta generazione, circondata dai ricordi di famiglia e da mobili d'epoca; intorno, 120 ettari coltivati a canna da zucchero. Arrivata nel 1840 dalle Mauritius, quella dei Gaston è tra le più antiche famiglie latifondiste di Negros (in tutto sono 10). Oggi è guidata da Joey Maria Gaston: "L'incontro con Carroll ci aprì gli occhi sulla possibilità concreta di produrre un rum di qualità che non esisteva, grazie al particolare prodotto che si ricava dalle canne da zucchero dell'isola e che gli feci assaggiare -ricorda Gaston con un sorriso e l'immancabile panama sulla testa- Il Muscovado è uno zucchero estremamente dolce, il primo prodotto ottenuto dal succo di canna, molto scuro, profumato e con sentori che spaziano dalla liquirizia alla vaniglia che, una volta distillato, avrebbe potuto dare un rum davvero interessante". Fu grazie a quell'incontro fortunato se abbiamo potuto gustare a fine pasto, dopo aver onorato alla sua tavola il pranzo della domenica a base di saporiti piatti tipici, il Rum Don Papa abbinato al gelato alla vaniglia, con involtini di banana e jackfruit fritti (un grande frutto tropicale il cui gusto ricorda il sapore e la consistenza della carne di maiale). Ma anche il Don Papa Punch, con succo di lime, sciroppo di zucchero di canna, un dash di Angostura Bitters, noce moscata e stecca di cannella.

Carroll concretizzò il proprio progetto utilizzando la canna da zucchero di Gaston e avvalendosi dell'esperienza della Hawaiian-Philippine Company, lo zuccherificio più antico dell'isola (1918), di proprietà della statunitense Jardine-Davies



Company: le canne da zucchero (ricche di ferro, potassio, magnesio e sodio) raggiungono in giornata lo zuccherificio dove impianti imponenti triturano le canne e le macinano più volte fino a ottenere la melassa. Negli anni lo stabilimento ha mantenuto in funzione molti macchinari con una bassa efficienza e una minor resa che porta a una melassa più concentrata e dolce che viene fermentata nella Distilleria Bago con lieviti locali di alta qualità per alcuni mesi: il liquido che si forma è filtrato con carbone vegetale e immesso nelle colonne di distillazione. Il distillato poi matura per 7 anni in botti di quercia americana affumicate all'interno e successivamente tostate all'esterno, per esaltarne le note affumicate e di vaniglia. Dopodiché il master blender seleziona le botti migliori e crea il blend. Il risultato è un Rum Don Papa dal colore ambrato chiaro, con un profumo leggero e fruttato, una consistenza morbida e delicata, note di vaniglia, miele e frutta candita. A questo si affianca la versione maturata 10 anni, dal colore giallo ambrato più intenso, profondo, ricco e potente al naso, con un ingresso delicato in bocca che poi si allarga a sapori accentuati di frutta secca e candita, di cacao, con un gusto meno dolce e più sottile e un accenno di botte.

A parte il pregio indiscusso del Rum Don Papa, contraddistinto da una morbidezza e una profondità ▶

La raccolta, il trasporto e la lavorazione della canna da zucchero nell'Isola di Negros, dove le piantagioni si estendono a vista d'occhio. È una canna da zucchero pregiata perché molto ricca di saccarosio, da cui proviene una melassa molto dolce e lo zucchero Muscovado, da qui la morbidezza del Don Papa. A sinistra, la villa anni '30 dell'Hacienda Santa Rosalia della famiglia Gaston, proprietari terrieri da generazioni. Accanto, il Don Papa Punch, con succo di lime, sciroppo di zucchero di canna, un dash di Angostura Bitters, noce moscata e stecca di cannella

Il Rum Don Papa matura in botti di quercia americana per almeno 7 anni. L'idea di produrre un rum di alta qualità, che non esisteva nelle Filippine, venne a Stephen Carroll, un inglese che intuì la grande opportunità che poteva venire dalla particolare ricchezza della canna da zucchero dell'isola, utilizzata solo per la produzione dello zucchero, peraltro di alta qualità. Sopra, il Darker Don, realizzato con Rum Don Papa, succo di lime fresco e ginger beer

sorprendenti, ciò che intriga è anche il packaging di grande impatto, risultato di una creatività internazionale: bottiglia rotondeggiante francese, tappo di sughero portoghese, etichetta stampata in Italia, immagine di marca dello studio Stranger & Stranger di Londra. L'etichetta rappresenta il paesaggio lussureggiante e colorato dell'Isola di Negros e l'irriverenza della storia di Papa Isio, l'eroe rivoluzionario, coltivatore di canna da zucchero, che nel 1890 si oppose alle truppe spagnole e nel 1899 a quelle nordamericane che avevano reso le Filippine un protettorato, durato fino al 1946. Insomma, una bottiglia che non può non attirare l'attenzione e che ha contribuito a rendere questo rum un prodotto di tendenza, presente nei migliori bar in oltre 24 Paesi.

"In Italia il consumo del Rum Don Papa è molto legato al mondo dei bar e della ristorazione ed è servito al meglio neat, oppure on the rocks. Ma oggi nella categoria rum i consumi di distillato liscio sono meno alti che in altri Paesi -spiega Paolo Vercellis, Brand manager di Rinaldi 1957- Però c'è molto movimento nella miscelazione e i barman amano creare nuovi cocktail o rivisitare i classici. Quindi investiamo nella mixology promuovendo il Rum Don Papa per sollecitare i barman a studiare nuovi accostamenti. Lavoriamo principalmente sulla tradizione e cerchiamo di bilanciare le note dolci del rum con note acide e amare: ad esempio, sono stati creati dei cocktail molto interessanti con le note dei bitter e dei vermouth per ricreare il *Manhattan* con il Rum Don Papa; occorre prestare attenzione alle percentuali e non eccedere nella dose del rum per non apportare troppa dolcezza". Ma Rinaldi concentra il proprio impegno nella diffusione del prodotto anche nella ristorazione, perché l'abbinamento con diversi piatti è molto indovinato e, in particolar modo, come da tradizione, il rum è perfetto a fine pasto con il cioccolato grazie alle sue note vanigliate.

All'estero, invece, è più difficile lavorare con i bartender, perché occorrono grandi capacità ed esperienza per miscelare il Rum Don Papa che ha un gusto molto identitario ed è un prodotto costoso. "I bartender del Nord Europa sono un po' chiusi -dice Glen Ramaekers, Brand ambassador di Rum Don Papa in Europa- In Francia e in Germania esiste un consumo del distillato liscio e anche i giovani spesso seguono corsi informativi su rum e whisky. Si racconta il territorio di provenienza e la storia del prodotto come accade in Italia per il vino, partendo addirittura dalla canna da zucchero. Il rum non è un distillato neutro, ma ha uno sfaccettato profilo gustativo che occorre essere bravi a gestire: nei cocktail ci vuole molto equilibrio, altrimenti è dominante. E spesso, nei drink, si utilizza lo sciroppo di canna da zucchero per richiamare il territorio, ma ne serve davvero poco".

Anche a Manila, città pulita ma trafficatissima, ci sono tanti bar ricercati che non fanno invidia a quelli di Londra o New York, nei quali l'atmosfera che si respira è quella giusta, divertimento, chiacchiere, musica per stare insieme e gustarsi un drink o un cocktail con il Rum Don Papa. Come al *Bank Bar*, nascosto all'interno di un supermercato, dove va forte il *Don Papa Julep* realizzato con Rum Don Papa, orzata, succo di lime, menta fresca e ghiaccio tritato a colmare il bicchiere. Ma in tutti i bar di tendenza i barmen si sfidano nella creazione di drink con questo rum unito ai sapori tropicali con i quali si sposa perfettamente: al *Mistral* come al *Backroom*, con uno straordinario laboratorio in cui si studiano e si creano fantastici cocktail, all'*Oto's* (47° nella Top 50 dei migliori bar del mondo), al *The Spirits Library* e il suo speakeasy, al *Run Rabbit Run* e all'*Agimat*. F&B