

# Don Papa: il rum che viene da Sugarlandia

Un sensuale omaggio ai sapori dell'isola di Negros nelle Filippine

Scritto da **Martina Di Iorio** il 9 settembre 2020



Una storia che parte da un viaggio e un sogno. **Una visione che prende forma da una terra benedetta, nelle Filippine**, l'isola di Negros chiamata anche Sugarlandia grazie alle sterminate piantagioni di canna da zucchero. Camminando tra strade sterrate di origine vulcanica e haciendas degli anni 30 che l'inglese Stephen Carroll nel 2011 si domandò: "Ma dov'è il rum?. E in effetti in quella che è la più grande produzione al mondo di canna da zucchero, destinata esclusivamente alla produzione di questo, mancava il suo distillato d'eccellenza: il rum.

Come ogni storia d'amore il pioniere inglese si fermò alle porte della storica hacienda Santa Rosalia, iniziando così la produzione del rum Don Papa, chiamato così per omaggiare un'icona leggendaria della storia di Negros, Dionisio Magbueles (raffigurato nell'etichetta). Conosciuto anche come "Papa Isio", coltivatore di canna da zucchero e protagonista della rivoluzione filippina fautrice della liberazione dell'isola dalla dominazione spagnola. Il risultato, imbottigliato in vetro francese e con un'etichetta creata dallo studio Stranger & Stranger di New York, è **un'esplosione lussureggiante di sensazioni olfattive**. Un blend di rum selezionati (dai 4 ai 12 anni), invecchiati per almeno 7 anni in fusti di quercia americana alle pendici del monte Kanlaon, morbido e rotondo con profumi intensi d'arancia, nocciola e frutta secca.

## **D'ispirazione per la creazione di classici o twist, bilanciando le note dolci del rum con quelle più acide e amare**

I master blender di Don Papa Rum non reintegrano i fusti dopo l'evaporazione, in modo che il distillato diventi sempre più concentrato e che alla fine risulti di colore ambrato scuro e con un gusto molto intenso. Come gustare Don Papa? Già servito nei migliori bar del mondo, **il rum delle Filippine si gusta servito al meglio neat, oppure on the rocks.** Nella miscelazione è d'ispirazione per la creazione di classici o twist, bilanciando le note dolci del rum con quelle più acide e amare. Un distillato che è un omaggio alla Spagna e al territorio formidabile dove nasce. Baciato dal vento e dal sole, rum Don Papa è il distillato premium che arriva in Italia e al bancone del nostro bar preferito grazie alla Rinaldi 1957.