



Don Papa: il rum filippino conquista l'Italia con il Sevillana Cask Finish

Publicato da Rossana De Nittis in Food & Beverage 21/10/2019

Lancio 'sevillano' di Don Papa, rum small-batch dall'isola di Negros, nelle Filippine, ex colonia spagnola, paese con la più grande produzione al mondo di canna da zucchero. Gabriele Rondani, Marketing e PR director e Anna Sgarzi, Brand Ambassador di Rinaldi 1957, che distribuisce in Italia il rum Don Papa, hanno lanciato, nei giorni successivi alla prima, trionfale, edizione del Roma Bar Show, il "*Sevillana Cask Finish*", rum in edizione limitata super premium, che sarà in Italia a fine ottobre, ispirato dalla Spagna, al profumo di arance di Siviglia. Una miscela di rum selezionati dal Master Blender per produrre un rum unico nella sua categoria, non filtrato e imbottigliato a 40 gradi, il *Sevillana Cask* è un'esplosione di piacevoli sensazioni olfattive. I profumi sono intensi e richiamano quelli della scorza d'arancia, aromi di nocciola e di frutta secca. Al gusto ritroviamo una lieve affumicatura e una sensazione vellutata nel palato. Unione di rum dai 4 ai 12 anni distillati dalla canna da zucchero, proveniente al 100% dall'isola di Negros. La prima parte dell'invecchiamento avviene in botti di rovere americano. Segue un periodo di 3 anni in due diversi tipi di botti spagnole: botti di sherry Oloroso e botti andaluse di Vino De Naranja. Distillato sull'isola di Negros da melassa di una delle migliori canne da zucchero del mondo (la Noble), il rum Don Papa viene poi invecchiato in botti di rovere americano per almeno 7 anni.



Il *Sevillana Cask Finis* è presentato in un design raffinato e vibrante, di ispirazione rococò che riflette aspetti del patrimonio spagnolo dell'isola. E' la rappresentazione del suo paesaggio lussureggiante e colorato e l'irriverenza della storia di Papa Isio, l'eroe rivoluzionario che ha ispirato il nome di Don Papa. Il nuovo *Sevillana Cask Finish* aggiunge un'altra dimensione del gusto al consumo di Don Papa che oggi racchiude nel suo portafoglio: Don Papa di 7 anni, Don Papa 10 anni, Rare Cask e Sherry Cask Finish. Il prezzo al pubblico di *Don Papa Sevillana Cask Finish* (70cl) sarà indicativamente di € 80. Il *Sevillana Cask Finish* si presenta in bottiglia in vetro da 70 cl francese, tappo di sughero portoghese, etichetta stampata in Italia, immagine di marca messa a punto dallo studio Stranger & Stranger di New York. Numerosi premi internazionali come la Double Gold per il packaging al San Francisco World Spirits Competition 2013. Di particolare interesse la grafica scelta per l'etichetta.

Lo stesso nome rimanda a un'icona leggendaria della storia di Negros, Dionisio Magbueles: conosciuto anche come "Papa Isio", coltivatore di canna da zucchero e protagonista della rivoluzione filippina, alla fine del diciannovesimo secolo, liberò l'isola dalla dominazione spagnola, oltre ad essere stato un *babaylan*, un guaritore, sciamano e mistico a tutto tondo. L'uomo è raffigurato sull'etichetta della bottiglia con quello che a prima vista sembra un monoclo ma che ad uno sguardo più attento si rivela essere un gecko: insieme ad esso, sono nascosti nel disegno altri 50 animali, tra i quali anche il più piccolo primate al mondo, il tarsio spettro (originario del sud dell'arcipelago filippino delle Visayas).

Tra i cocktail indicati per gustare al meglio il rum Don Papa, si segnala il Breakfast Rumtini, composto da 50 ml di Don Papa Rum, 3 cucchiaini di marmellata di arance amare, 15 ml di succo di lime e 15 ml di vino di naranja (un vino simile allo sherry). Quindi, il Don's Garibaldi, composto da 45 ml di Don Papa Rum, 60 ml di succo di arancia, 10 ml di Romate Sherry Oloroso, 5 ml di sciroppo di zucchero. Infine, il Bailar Torero, composto da 25 ml di Don Papa Rum, 25 ml di Romate Sherry Oloroso, 20 ml di succo di arancia, 10 ml di succo di lime e 10 ml di sciroppo di zucchero.