

EVENTI PRESENTAZIONE ESCLUSIVA ALLA VIGNA DEI CARDINALI

Quando va in scena il rum d'autore

Serata d'eccezione con degustazioni tutte particolari e soprattutto con un ospite d'onore, lo Sherry Casks Finish, l'ultimo Don Papa uscito in edizione limitata dall'isola di Negros, nelle Filippine. Solo mille bottiglie sono arrivate in Italia

Una serata tutta particolare, quella trascorsa la scorsa settimana in buona compagnia alla Vigna dei Cardinali (Ponte Milvio). Con un ospite d'onore d'eccezione, un Rum Don Papa esclusivo, Sherry Casks Finish, uscito in edizione limitata dall'isola di Negros, nelle Filippine. Solo mille bottiglie sono arrivate in Italia. E la Bleeding Heart Rum Company l'ha voluta presentare ad una tavolata di addetti ai lavori in una location romana prestigiosa. Don Papa Sherry Cask Finish è un rum a base di melassa distillata, invecchiato per quattro (4) anni in botti di rovere americano ex Bourbon, seguito da diciotto (18) mesi in quattro (4) diversi tipi di botti di sherry: Fino, Pedro Ximenez, Cream e Palo Cortado. I rum in queste quattro botti vengono poi accuratamente miscelati dal Master Blender per produrre un rum unico in edizione limitata, non filtrato e imbottigliato al 45% vol. per migliorare ulteriormente il suo gusto caratteristico. Gusto che ha radici profonde. Il ricco suolo vulcanico di Negros, il clima eccezionalmente caldo e umido apportano ricchezza alla canna da zucchero "Noble". La canna viene quindi frantumata negli zuccherifici locali e le melasse risultanti, conosciute localmente come "oro nero", vengono inviate alla distilleria di Bago. Questo rum raro e unico è presentato in un nuovo design distintivo che riflette aspetti del patrimonio spagnolo dell'isola.

Le degustazioni del menu della "Vigna dei Cardinali" curate dal PR & Marketing Director di Rinaldi, Gabriele Rondani e Anna Sgarzi, sono state accompagnate dalle parole di Matthias Cadéac d'Arbaud, ambassador Don Papa, e da Cristiano Rizzuto che ha approfondito la parte relativa agli sherry (descritti più oltre insieme alle pie-



Aperitivo

Mini bruschette di pomodoro datterino e basilico fresco, Patè di olive nere taggiasche, crema di cannellini al profumo di prezzemolo

Verdure fresche di stagione croccanti in dotazione di farina di riso

Spiedini di ovoline di bufala e pomodoro pachino

Baffa di salmone in bellavista

In abbinamento a La Montina Franciacorta D.O.C.G Brut, assemblage di Pinot Nero al 15% e Chardonnay al 85%.

tanze). Durante il dessert è stato servito il Don Papa Sherry Cask Finish, dal colore ambrato-chiaro. Liscio e fruttato al naso, con sentori di uvetta matura, la bocca ha una dolcezza corposa ma delicata con note di prugna, cioccolato fondente e fichi maturi. Finish estremamente lungo e persistente. Don Papa Rum è distribuito in Italia da F.lli Rinaldi Importatori di Bologna conosciuta sempre più come Rinaldi 1957, organizzatori della serata assieme a Brindarte.

Il menu

Tapas di Polpo marinato in salsa di Kalamansi

In abbinamento a Sherry Romate Fino Marisemeño Riserva Speciale

Tapas di Risotto ai porcini e chicchi di melograno

In abbinamento a Sherry Romate Fino Marisemeño Riserva Speciale

Tapas di Filetti di spigola con granella di nocciole tostate (SherryCream Romate)

In abbinamento a Sherry Romate Oloroso Don José Riserva Speciale

Tapas di Millefoglie di vitello con frittura di verdure Julienne (SherryAmontillado Romate)

In abbinamento a Sherry Romate Amontillado NPU Sherry Riserva Speciale

Crumble di uvetta, frutta secca e tronchetti di banana al fondente

In abbinamento a Sherry Romate Pedro XimenezCardenalCisneros Riserva speciale

Situata nel centro storico di Jerez de la Frontera, la città andalusa posta a cavallo fra il Mar Mediterraneo e l'Oceano Atlantico, la Sánchez

Romate H.nos è celebre fin dal 1781 per i suoi Sherry e Aceti di Sherry; è inoltre l'Azienda produttrice di uno dei Brandy più famosi del mondo, il Cardenal Mendoza.

Le Riserve Speciali degli Sherry Romate hanno bottiglie tradizionali, più pesanti e con la spalla più larga della concorrenza, impreziosite da etichette in carta vergata bianca posate diagonalmente sul vetro.

Le Riserve Speciali disponibili sul mercato italiano sono le seguenti:

Fino - Sherry Riserva Speciale Marisemeño

Gli sherry della serata

- Gradazione alcolica: 16 % vol.
- Caratteristiche: da uve Palomino Fino, invecchiato più di 4 anni, è un grande aperitivo, ed è ideale con formaggi, affettati, prosciutto spagnolo, crostacei.

Amontillado NPU simile a Palo Cortado - Sherry Riserva Speciale

- Gradazione alcolica: 18% vol
- Caratteristiche: da uve Palomino Fino, invecchiato più di 30 anni, è superbo con i salumi affumicati, le carni grigliate, i for-

maggi molto stagionati, la frutta secca. Sherry Riserva Speciale Pedro XimenezCardenalCisneros

- Gradazione alcolica: 18 % vol.
- Caratteristiche: da uve Pedro Ximenez, invecchiato più di 15 anni, è indimenticabile abbinamento per gelati, dessert e formaggi erborinati.

Sherry Riserva Speciale Oloroso Don José

- Gradazione alcolica: 18 % vol.
- Caratteristiche: da uve Palomino Fino, invecchiato più di 18 anni, è un grande accompagnamento di carni stufate o arrosto, di formaggi lungamente invecchiati, di noci.

Può sembrare il solito cliché, ma è andata così. Tempo fa ero in vacanza nelle Filippine con amici quando siamo arrivati nella dimora coloniale di Santa Rosalia. Guardandomi intorno pensavo questo posto ha tutto: enormi piantagioni di canna da zucchero, un fertile territorio vulcanico dominato dal monte Kanlaon, fauna e flora rigogliosa, spiagge meravigliose... ma dove è il rum? Nessuno infatti produceva rum da canna da zucchero locale e così pensai di crearlo, supportato da amici e parenti. Nel 2011 presi un anno sabbatico dall'azienda in cui lavoravo (Rémy-Cointreau), affittai un piccolo ufficio a Manila e da lì partii con le operazioni per avviare la produzione iniziata nel 2012. Stephen Carroll, fondatore di Bleedin-Heart Rum Company che realizza il rum Don Papa, brillante team che prende il nome dalla colomba pugnalata di Luzon, una specie endemica delle Filippine.

Partiti da Manila e atterrati a Bacolod nell'isola di Negros, ovvero "Sugarlandia" perché da tale isola proviene la metà dello zucchero di tutte le Filippine, come ricorda un'enorme scritta all'aeroporto.

Raggiunta "Hacienda Santa Rosalia" della famiglia Gaston, unastupenda villa degli anni Trenta ancora abitata dalla quinta generazione dei proprietari terrieri in que-

VIAGGIO IN SUGARLANDIA

st'area e circondata da campi di canna da zucchero. Arrivata nel 1840, con il patriarca Yves Leopold Germain Gaston, la famiglia Gaston iniziava pochi anni dopo la coltivazione della canna da zucchero. È una tra le più antiche famiglie che abitano Negros, oggi guidata da José Maria Gaston e sotto gli occhi vigili dello zio che ha vissuto per anni in Vaticano. È ancora presente l'antico mulino importato da Glasgow che serviva a rompere le canne da zucchero separando il succo dal resto della "bagasse", della canna da zucchero.

Oggi invece le canne da zucchero (ricche di minerali tra cui ferro, potassio, magnesio e sodio), patate e raccolte in tutti i mesi dell'anno, a parte la stagione delle piogge, entro la giornata raggiungono la "Hawaiian-Philippine Company" principalmente in camion, ma anche con un treno americano del 1929. Questo zuccherificio, il più antico dell'isola (1918), è organizzato come una base militare americana, grazie alla determinazione di Timothy T. Bennett, 66 anni, che non a caso ricorda nelle sembianze il ser-

gente Gunny Highway interpretato da Clint Eastwood nel film "Gunny". Lo zuccherificio è di proprietà della statunitense (Hawaii) Jardine-Davies Company che negli anni l'ha mantenuto in buona funzione, ma lasciando molti macchinari con una bassa efficienza: una minor resa per uno zuccherificio, risulta essere un'ottima fonte di approvvigionamento di melassa per produttori di rum! Infatti la melassa che ne risulta alla fine del processo è molto ricca di componenti zuccherine, che altri impianti più moderni ed efficienti avrebbero indirizzato ai prodotti finali principali (zucchero integrale cristallo e raffinato).

La melassa arriva poi alla "Distilleria Bago" che rispetta gli ultimi sistemi di qualità produttivi esistenti ISO9001 e che si trova poco distante vicino al mare nella località Taloc. La melassavene fermentata con lieviti locali di altissima qualità per un periodo di alcuni mesi, che varia a seconda delle temperature esterne, formando la cosiddetta "birra", (molto diversa da quella in commercio) che dopo un periodo di riposo, viene sottoposta a filtrazione con carbone vegetale

e poi immessa in colonne di distillazione.

Il distillato segue poi il processo di maturazione eseguito dai migliori master blender delle Filippine: avviene in fusti di quercia americana per un periodo non inferiore a 7 anni alle pendici del monte Kanlaon per entrambe le tipologie di botti. Il clima caldodell'isola fa evaporare una parte alcolica (la parte degli angeli) per circa l'8%. Il 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. Oltre alla versione 7 anni a 40° alcolici, è disponibile la versione invecchiata 10 anni a 43° alcolici, in cui risultano accentuati i sentori di frutta candita e cacao, ma con un gusto meno dolce e più sottile. Per ultimo, ma non per importanza, il nuovo "Rare Cask" in edizione super limitata e a gradazione piena (50,5% Vol.): non filtrato a freddo e invecchiato in botti di quercia americana in botti affumicate e successivamente in botti di rovere tostate, per esaltare le note affumicate e di vaniglia. Ogni bottiglia è numerata e firmata dal mastro distillatore ed è confezionata in un'elegante astuccio cilindrico di legno. È fruttato al naso, colore scuro, al palato torta di frutta, cacao e quercia. Finish persistente con note di menta selvatica.