

DI... STILLATI

Don Papa Rum Sherry Casks Finish: quando il vino diviene il mezzo per far nascere un nuovo rum

By [Daniele Moroni e Maurizio Valeriani](#)

Posted on 23 ottobre 2018



E' stata presentato a Roma il **Rum Sherry Casks Finish** ultimo nato dell'azienda **Don Papa**, con sede nelle **Filippine** e precisamente nell'isola di **Negros**. Poche parole ci fanno capire come è iniziata l'avventura di questa azienda e dei suoi rum. *«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 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).



Stephen Carroll

Un luogo incontaminato Negros, dove la canna da zucchero cresce rigogliosa coprendo gran parte di un territorio che si sviluppa intorno al vulcano Kanlaon e proprio per questo i suoi abitanti le hanno dato il nome di **Sugarlandia**, la terra dello zucchero. E proprio dalla distillazione della melassa conosciuta localmente come “oro nero”, proveniente dalla frantumazione di queste piante negli zuccherifici locali, nascono i rum di Don Papa e l'ultimo nato trova in uno dei vini più conosciuti al mondo lo **Sherry**, in tutte le sue sfaccettature, l'elemento che maggiormente lo va a caratterizzare.

Partiamo proprio da lui, lo *Sherry*, uno dei vini spagnoli più famosi nel mondo, proveniente dall'**Andalusia**, Jerez de la Frontera, dove da sempre convivono mori e cristiani, ci troviamo in un territorio dove una luce accecante e una temperatura impetuosa diventano gli elementi cardine della maturazione di questo vino.

Iniziamo con:

Sherry Sanchez Romate fino Marismeno riserva speciale

Fermentazione iniziale tradizionale per questo vino che a Natale viene fortificato con un po' di acquavite. Continua la sua evoluzione in botti scolme all'80 % che permettono la nascita e sviluppo dei lieviti chiamati "flor" (una muffa che si sviluppa sopra il vino), proteggendolo dall'ossidazione e garantiscono sensazioni uniche. In primavera si ha un'ulteriore fortificazione con l'acquavite, ottenendo un vino sapido e intrigante dove le fermentazioni a una temperatura di 28 gradi rendono possibile una magia che si manifesta solo in queste terre. Mandorla frutta secca e agrume ci anticipano un sorso scorrevole ma poco avvolgente.



Sherry Cream Sanchez Romate oloroso

Don José reserva speciale,

In questo caso i flor hanno rallentato il passo e quindi non più destinato ad essere un fino, cioè dinamico e salato. Subisce un metodo *solera* dove vini vecchi e giovani vengono uniti insieme ed è destinato ad invecchiare per diversi decenni. Verrà rettificato con ancora altra acquavite che inibisce l'avanzata di questi lieviti e porterà ad un aumento del grado alcolico. Ricordi di nocciola, noce, marzapane, **miele** di castagno, eleganza ed equilibrio si accompagnano a note salate



Sherry Sanchez Romate Amontillado NPU

Sherry reserva speciale

Un vino che inizia il suo percorso per divenire uno sherry Fino ma per diversi motivi vede un decadimento dei lieviti flor.

E' più corposo del solito e si presta all'invecchiamento. Affinando il flor si rompe e subisce una leggera ossidazione.

Trattasi di uno sherry che invecchia per diversi anni con vini di riserva rimasti in cantina e fortificato ulteriormente con acquavite fino a 18 gradi. Frutta secca, **miele** per un vino interessante ma non esaltante.



Sherry Sanchez Romate Pedro Ximenez

Cardenal Cisneros reserva speciale



Caratterizzato per essere molto dolce e denso, con zuccheri altissimi (200-280 g/l) quasi da sembrare uno sciroppo. Le uve Pedro Ximenez vengono fatte essiccare al sole per diversi giorni prima di essere vinificate. Note di prugna cotta predominano sulla frutta secca non ben sorrette dall'acidità così da renderlo per certi versi stucchevole.

Questo piccolo viaggio nelle terre andaluse ci preparano a conoscere e capire come nasce il:

Don Papa Sherry Casks Finish



Un rum a base di melassa distillata, invecchiato per quattro anni in botti di rovere americano ex Bourbon, seguito da diciotto mesi in quattro diversi tipi di botti di sherry: *Fino*, *Pedro Ximenez*, *Cream* (un oloroso a cui è stato aggiunto mosto cotto) e *Palo Cortado*.

I rum in queste quattro botti vengono poi accuratamente miscelati dal Master Blender per produrre un rum in edizione limitata, non filtrato e imbottigliato al 45% vol. per migliorare ulteriormente il suo gusto caratteristico

Sentori di uvetta matura, frutta secca, vaniglia, fumé e note vegetali, anticipano una dolcezza corposa dove note di prugna, cioccolato fondente anticipano un finale balsamico. Un rum che ancora non convince appieno, ma siamo solo all'inizio e sicuramente migliorerà nelle prossime nuove edizioni.