

ASIA (LUOGHI DI SPIRITO)

Un Rum da Papa dalle Filippine

Ha debuttato soltanto nel 2012 ma è già protagonista nei bar di tendenza più esclusivi al mondo. E il Rum Don Papa, che prende nome e carattere dall'eroe della rivoluzione filippina

di Fabrizio Paladini

In queste pagine, le canne da zucchero vengono caricate sul camion per essere trasportate nella vicina Hacienda Santa Rosalia che produce il Rum Don Papa (donpaparum.com): è una villa degli anni 30 sull'isola di Negros, abitata dalla quinta generazione dei Gaston, proprietari terrieri arrivati nelle Filippine nel 1840 che pochi anni dopo avviavano la coltivazione della canna da zucchero.

Si pensa ai Caraibi, ma in realtà il Rum è nato dall'altra parte del mondo: in Cina, in Malesia con il nome Brum. E dalla Malesia alle Filippine il passo è breve...



«Gli eroi son tutti giovani e belli», cantava Francesco Guccini ne *La Locomotiva*. Effettivamente, osservando l'etichetta di questa bottiglia di Don Papa, Rum delle Filippine tra i più conosciuti e apprezzati al mondo, torna alla mente l'iconografia classica della Revolución, una rivoluzione qualsiasi. Come non pensare alla storica foto iconica di Ernesto Guevara detto Il Che che campeggia sulle magliette da quasi 50 anni? O a quella di Giuseppe Garibaldi, sciabola nella destra e tricolore nella sinistra? Per capire questo Rum, dunque, non si può prescindere dalla storia e dalla geografia della terra dove con amore viene prodotto. Una terra forte e ricca, ventosa e salata, che ha visto passare su quelle colline e quelle sterminate piantagioni di canna da zucchero pezzi di fondamentale storia nazionale. Don Papa è come Papa Isio uno dei soprannomi di Dionisio Magbuelas, eroe vero della rivoluzione filippina. Combatté, nella sua isola di Negros, nell'arcipelago delle Visayas vent'anni contro gli spagnoli e altri dieci contro gli americani. Si sa, le Filippine, terra ricca e strategica, sono state colonizzate prima dagli spagnoli (e dai Gesuiti) e subito dopo dagli americani. Parliamo del periodo tra il 1880 e la metà del secolo scorso. Due dominazioni e due rivoluzioni, la prima contro Madrid festeggiata con l'indipendenza nel 1898, la seconda contro Washington fallita e repressa nel sangue. Ma Don Papa, vivendo nell'isola di Negros, cominciò la guerriglia contro gli spagnoli molto prima dell'inizio delle ostilità nel resto del Paese e terminò quella contro gli americani molto dopo la sua fine ufficiale. Per oltre cinque anni dopo la repressione

brutale, che l'esercito americano applicò uccidendo almeno un milione di civili, e la resa degli insorti, Don Papa continuò a combattere tenendo in scacco i soldati yankee nell'isola di Negros. Soltanto nel 1907 si arrese e venne condannato prima a morte e poi all'ergastolo. Trent'anni a combattere le ingiustizie, il colonialismo, lo sfruttamento selvaggio della sua terra, le grandi ingiustizie sociali. Sull'etichetta del Rum Don Papa, accanto alla bella faccia del guerrigliero anarchico e ribelle, elegante e un po' dandy, compaiono, tra i tanti, tre animali simbolo di Negros: il gecko, il tapiro e il tarsio delle Filippine e, al centro, una scritta che è un manifesto: The spirit of Don Papa lives on in us all (lo spirito di Don Papa vive in tutti noi). Con queste brevi note storico-ambientali possiamo dunque procedere alla degustazione del Rum. E torna alla mente la flotta dei pirati, il vessillo nero con le tibie incrociate, il profumo dei Caraibi, la faccia antica di Errol Flynn fino a quella di Johnny Depp passando per i 15 uomini sulla cassa del morto di Robert Louis Stevenson. Ma, per chi non lo sapesse, il Rum è nato dall'altra parte del mondo: in Cina, in Malesia con il nome Brum, in India e perfino in Madagascar. Marco Polo racconta che in Persia si perdette qualche sera bevendo generose dosi di Brum. Dalla Malesia (altra terra di pirati di salgariana memoria) alle Filippine il passo è breve. La verità è che dove c'è canna da zucchero, lì si produce Rum, Filippine comprese. Nel bicchiere scende un Rum di colore leggermente ambrato (stiamo parlando del Don Papa 10, invecchiato 10 anni in botti di quercia ameri-

In alto, l'antico mulino dell'Hacienda Santa Rosalia dove si produce il Don Papa: importato da Glasgow, rompe le canne da zucchero separando il succo dal resto della «bagasse» della pianta. A fianco, la gamma: sull'etichetta, accanto al viso del guerrigliero anarchico e ribelle, elegante e un po' dandy, compaiono, tra i tanti, tre animali simbolo di Negros: il gecko, il tapiro e il tarsio delle Filippine.



cana) e al naso si sprigionano subito sentori di vaniglia e frutta secca. Al palato il gusto è delicato e non dolciastro. Mandorle e cacao accarezzano le papille e il legno compare in misura discreta. Considerando che il Don Papa esiste sul mercato appena dal 2012 è sorprendente come, in pochi anni, abbia già conquistato buone fette di mercato e sia servito in alcuni dei più prestigiosi bar di tendenza del mondo, tra cui Les Justes, John Viande e Le Petit Bain a Parigi; al Galvin at Windows (Hilton Park Lane), L'Oriole e alla famosa Tate Modern di Londra. Bottiglia in vetro 70 cl francese, tappo di sughero portoghese, etichetta stampata in Italia, immagine di marca dello studio Stranger & Stranger di New York e distribuzione in Italia da Fratelli Rinaldi. Numerosi premi internazionali come la Double Gold per il packaging al San Francisco World Spirits Competition 2013. E dal mese di luglio su una nuova etichetta di Don Papa leggeremo: «Don Papa Rum, aged in american oak barrel, finished in Sherry Casks», le Filippine incontreranno così l'illare Spagna e il suo grande vino fortificato, il Jerez-Sherry o Xères, un nettare liquoroso, amato fin dal '700. Sarà un Rum affinato in quelle botti che nel tempo hanno ospitato il più pregiato Sherry; un Rum Sherry Casks dal forte tratto distintivo, dal sorso caldo, corposo e avvolgente.

Racconta Stephen Carroll, una impressionante somiglianza con Clint Eastwood e fondatore di Bleeding-Heart Rum Company che realizza il Don Papa: «Può sembrare il solito cliché, ma è andata proprio così: tempo fa ero in vacanza nelle Filippine con amici quando siamo arrivati nella

dimora coloniale di Santa Rosalia. Guardandomi intorno pensai che questo posto avesse tutto: enormi piantagioni di canna da zucchero, un fertile territorio vulcanico dominato dal monte Kanlaon, fauna e flora rigogliosa, spiagge meravigliose... Ma dov'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».

Don Papa viene prodotto nella Hacienda Santa Rosalia, una tenuta della famiglia Gaston, con una stupenda villa degli anni 30 ancora abitata dalla quinta generazione dei proprietari terrieri 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. siamo al cospetto di 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. Tornando all'epopea dell'eroe Dionisio Magbuelas, Don Papa è protagonista di un romanzo scritto nel 2000 dal filippino Eric Gamalinda e intitolato *My sad republic*. Papa Isio è il protagonista e si ripercorrono, tra storia e finzione, le sue gesta: guerra, libertà, oppressione, amore e perfino erotismo. Un distillato di avventura e passione. Un po' come questo Rum, un po' come il suo eroe ispiratore: giovane e bello, come canta Guccini. 🌸.

NON C'È RUM SENZA COCKTAIL



} **Darker Don**

4 cl Rum Don Papa, 1 cl succo di lime, 1 dash di Angostura Bitter, 10 cl Ginger Beer

Bicchiere: old fashioned (o tumbler basso)

Decorazione: avvolgere il bicchiere con una foglia di banano, 1 fetta di lime essiccato

} **Don Papa Julep**

5 cl Rum Don Papa, 2 cl succo di lime, 2 cl sciroppo di zucchero di canna, 1 mazzetto di foglie di menta fresca

Bicchiere: highball (o tumbler alto)

Decorazione: 1 rametto di menta fresca e 1 fetta di lime

} **Don Papa Punch**

4 cl Rum Don Papa, 1 cl succo di lime, 1 cl sciroppo di zucchero di canna, 1 dash di Angostura Bitter, 1 stecca di cannella e 1 pizzico di noce moscata in polvere

Bicchiere: old fashioned (o tumbler basso)

Decorazione: 1 fetta di lime e 1 stecca di cannella

In alto, il nuovo Sherry Casks al debutto in luglio, dove il Rum incontra il vino fortificato spagnolo Xères o, per l'appunto, Sherry, affinando nelle sue botti per un sorso caldo corposo e avvolgente. Sull'etichetta compare sempre la scritta «The spirit of Don Papa lives on in us all» (lo spirito di Don Papa vive in tutti noi). Don Papa è importato in Italia da Fratelli Rinaldi (rinaldi.biz).