UN DON PAPA PIÙ POTENTE

Arriva finalmente in Italia Don Papa 10 Anni, l'upgrade del primo Rum filippino distribuito in Italia, dove sta conoscendo uno straordinario, ininterrotto successo.

Gli appassionati dei migliori Rum del mondo saranno conquistati da Don Papa 10 Anni, un Rum invecchiato in edizione speciale limitata, distillato sull'isola filippina di Negros. Il brindisi perfetto per concludere la giornata. Don Papa 10 Anni stupirà con il suo gusto pieno, ricco e concentrato.

Ultimo nato della Bleeding Heart Rum Co. di Manila, Don Papa 10 Anni è l'esempio più classico dell'arte della distillazione portata alla perfezione: frutto di un processo di produzione completamente artigianale, è ottenuto da un team di specialisti che padroneggiano da sempre tutti i segreti della tradizione filippina della lavorazione del Rum. La materia prima è al 100% la canna da zucchero dell'isola di Negros, raccolta nei terreni più fertili; le melasse più piene e più dolci vengono poi distillate a colonna per salvaguardare gli aromi più sottili. Il Rum viene quindi invecchiato per 10 lunghi anni in fusti di quercia americana tostati una seconda volta, che donano al distillato note sottili di legno e di vaniglia. L'attentissimo processo di selezione finale sceglie poi soltanto i fusti migliori per la produzione e l'imbottigliamento del Don Papa 10 Anni.

Di carattere ricco e potente, Don Papa 10 Anni deve al clima caldo e umido delle Filippine – responsabile di una delle più alte “parti degli angeli” del mondo – la gran quantità di liquido che evapora durante l’invecchiamento. Gli artigiani più autentici del Rum filippino non reintegrano i fusti dopo l’evaporazione, e ottengono così un Rum estremamente scuro, intenso e concentrato. Oltre alla scelta giudiziosa dei fusti veramente migliori, il Master Distiller ha inoltre stabilito che per Don Papa 10 Anni sarebbe stata opportuna una gradazione alcolica un po’ più alta, e ha così deciso di fissarla a 43 gradi.

Di colore ambrato scuro, Don Papa 10 Anni è profondo, ricco e potente al naso. In bocca ha un ingresso discreto, per poi allargarsi in sentori ampi di frutta secca e di cacao, con un’elegante punta finale di legno. Può essere apprezzato liscio, o al massimo con un cubetto di ghiaccio nelle notti estive più calde.

Fin dal suo lancio nel 2012, Don Papa ha conquistato estimatori in tutto il mondo per il suo gusto pieno e vellutato. Ha anche ottenuto diversi riconoscimenti, fra cui l’ “Innovatore dell’Anno” al Paris Cocktail Spirits Show del 2013 e la Doppia Medaglia d’Oro per il packaging alla San Francisco World Spirits Competition, sempre nel 2013.

L’introduzione di Don Papa 10 Anni è un passo avanti nell’esperienza di questo distillato. Stephen Carroll, il fondatore di Don Papa, afferma: “Siamo molto orgogliosi di questo 10 Anni, e di poter così condividere con il resto del mondo questo grande Rum filippino. Siamo lusingati per l’accoglienza che Don Papa ha avuto da subito, sia da parte degli addetti ai lavori sia da parte del pubblico, e contiamo che il 10 Anni incontri lo stesso successo. Pur provenendo senz’ombra di dubbio dalla scuderia Don Papa, il 10 Anni ha il suo carattere peculiare e la sua gradazione più elevata, che ne esalta i suoi attributi più classici di Rum da meditazione”.

Il nome Don Papa si ispira alla figura di Papa Isio, un capo rivoluzionario dall’indole romantica che guidò una banda di guerriglieri la quale si oppose in armi alle truppe spagnole durante la guerra d’indipendenza, alla fine del XIX secolo. Il suo spirito indomito, il suo orgoglio nazionalista e il suo senso della giustizia sociale si riflettono nel carattere di Don Papa.

Prodotto nelle Filippine, il secondo mercato di Rum al mondo, Don Papa è stato lanciato a Manila nel 2012 ed è ora distribuito in Francia, Belgio, Italia, Repubblica Ceca, Germania, Danimarca, Svezia e Regno Unito. È inoltre disponibile nei Duty Free delle Filippine.

Don Papa 10 Anni in breve.
Don Papa 10 Anni è un Rum invecchiato super premium, di piccola produzione e di tiratura limitata, proveniente dall'isola filippina di Negros, nella sua parte più occidentale. Distillato a partire da alcune delle canne da zucchero migliori del mondo, è invecchiato per 10 anni in fusti di quercia di seconda tostatura, ai piedi del monte Kanlaon, prima di essere assemblato alla perfezione. Per maggiori informazioni, andare al sito www.donpaparum.com o seguire su Facebook (www.facebook.com/DonPapaRum) o anche su Twitter (@donpaparum).

Distributore esclusivo per l'Italia: Fratelli Rinaldi Importatori S.p.A., tel. 051 4217811, fax 051 242328, e-mail info@rinaldi.biz , www.rinaldi.biz .

Piero Valdiserra

Ottobre 2015

Aiutaci a informarti meglio visitando il sito: www.rivista.lagazzettaonline.info .