

ANNO 40° NUMERO 04

20° N 77° E

bargiornale



1^a TAPPA

Nuova edizione e nuovo
format per il nostro
laboratorio di miscelazione.
Appuntamento per tutti
lunedì 28 maggio a Napoli,
Città della Scienza



REPORTAGE DAL NOSTRO INVIATO NELL'ISOLA NEGROS, FILIPPINE

★ LE NUOVE ★
TERRE

del rum

L'ESTATE
ITALIANA È...





CARTOLINE da Sugarlandia



La squadra di Bleeding Heart Rum Company produttrice di rum Don Papa davanti alle botti di affinamento. Da sinistra, Andrew Garcia, Monica Llamas-Garcia, Matthias Cadéac d'Arbaud, Stephen Carroll (presidente), Kate Athanasi Betsy Park e Christina Rodolfo. Del team fa parte anche Vanessa Monot



L'ISOLA DI NEGROS NELLE FILIPPINE È CONSIDERATA LA CULLA ASIATICA DELLA CANNA DA ZUCCHERO. EPPURE FINO A IERI NESSUNO PRODUCEVA RUM. POI È ARRIVATO STEPHEN CARROLL CON IL SUO DON PAPA

di Stefano Nincevich

N

Nell'immaginario collettivo, quando si fa riferimento al "rum", il pensiero vola subito alle celebri produzioni dei Caraibi e del Sudamerica. In altri termini ai vari rum inglesi, ron spagnoli e rhum francesi distillati nelle Indie Occidentali. In realtà esiste un territorio ancora poco esplorato che guarda a Oriente.

Come ricorda Leonardo Pinto, autore di "Il Mondo del Rum", libro storico-tecnico sui buoni frutti della canna da zucchero in uscita per Tecniche Nuove, si produce rum da succo di canna da zucchero alle Mauritius, rum alle Seychelles, rum in India, perfino nel Nepal e in Australia. Gli stessi Batavia Arrack dell'Isola di Giava in Indonesia o l'arrack dello Sri Lanka sono parenti molto stretti del rum. Aspetto determinante nella diffusione della cultura del rum è stata ovviamente la presenza della materia prima: la canna da zucchero, o *saccharum officinarum*, pianta originaria della Nuova Guinea introdotta in Europa

LA PRODUZIONE DI DON PAPA

Dopo il raccolto la canna da zucchero viene trasportata all'Hawaiian Sugar Mills, zuccherificio che risale agli anni Venti situato nella parte occidentale dell'isola di Negros (Filippine). Dalla lavorazione, presso la Bago Distillery, si ottiene una ricca melassa che, a sua volta, produce un rum ricco, morbido e fruttato. Il rum matura in botti di rovere ex Bourbon, tostate e leggermente carbonizzate. Questo processo conferisce spiccate note di frutta e vaniglia. La combinazione tra suolo vulcanico, qualità della canna da zucchero e invecchiamento in rovere donano a Don Papa un gusto ricco e morbido. Al naso è leggero e fruttato. Al palato si spiccano vaniglia, miele, frutta candita, ma anche toni sapidi.



Le botti in rovere, a grana stretta, sono tostate e leggermente carbonizzate. Ne emergono rum con note accentuate di frutta e vaniglia

dagli arabi, prima in Spagna (700 d.C.) e poi in Sicilia (900 d.C.), che i *conquistadores* spagnoli diffusero in tutte le Indie occidentali dopo la scoperta delle Americhe. Uno dei territori più vocati per la canna da zucchero, culla della varietà conosciuta come "noble", sono le Filippine. In particolare la parte occidentale dell'isola vulcanica di Negros dove si concentra il 50% della produzione nazionale.

WELCOME TO SUGARLAND

Il fatto è chiaro appena atterriamo all'aeroporto di Bacolod, un'ora di volo dalla capitale Manila, dove campeggia un'enorme scritta sopra i check-in: "Welcome to Sugarland, the sugar Capital of Philippines". Il precursore fu il francese Yves Leopold Germain Gaston, sbarcato nel 1840 nella città portuale di Silay dove trovò terreno fertile prima per la produzione e la commercializzazione della canna da zucchero. Sull'isola il suo nome riecheggia come quello di un idolo. La sua ultima dimora, costruita negli anni Trenta, è tuttora sede di pellegrinaggi nonché casa dei suoi discendenti. «Può sembrare il solito cliché, ma è andata così. Tempo fa



DON PAPA RUM

Segni particolari: Primo rum delle Filippine, terra d'elezione per la canna da zucchero, distribuito nel nostro Paese. Nato di recente (2012) si è subito posizionato come prodotto premium (40° vol). In Italia viaggia a gonfie vele: 105mila le bottiglie vendute nell'ultimo anno da Fratelli Rinaldi Importatori.
Curiosità: La pluripremiata immagine di marca è stata disegnata da Spencer & Spencer di Londra e ritrae Dionisio Magbueles, detto "Papa Isio", eroe della rivoluzione (1890).

DON PAPA RUM 10 YEARS

Segni particolari: Presenta un colore ambrato molto scuro. Al naso si rivela potente e ricco, con sentori di frutta secca, cacao e una punta di legno nel finale. Al palato risulta mediamente corposo, con note di arancia che accompagnano verso un finale dolce di liquirizia.
Curiosità: Dopo il processo di distillazione rimane ad invecchiare per 10 anni in fusti di quercia americana di seconda tostatura. Rispetto al 7 anni ha una gradazione più elevata (43° vol.) che ne esalta le caratteristiche da rum da meditazione.

DON PAPA RUM RARE CASH

Segni particolari: Questo raro lotto matura prima in botti affumicate e successivamente in altre di rovere tostato, che conferiscono al rum una rara complessità di sapori. Non viene fatto né blend né filtraggio prima dell'imbottigliamento, che avviene a grado pieno di 50,5° vol.
Curiosità: Si tratta di una limited edition da 6.000 bottiglie numerate e firmate dal mastro distillatore. In Italia sono solo 480 gli esemplari distribuiti da Fratelli Rinaldi.

Don Fashioned

INGREDIENTI

2 oz Don Papa Rum
0,5 oz zucchero liquido
1 drop Maraschino
2 drop Hopped grapefruit bitters
1 drop orange bitters

PREPARAZIONE

Mescolare gli ingredienti nel mixing glass per 20 secondi. Filtrare e versare in un rocks glass con ghiaccio. Decorare con scorzetta d'arancia.

COMMENTO

Tutto il carattere e la resilienza del classico Old Fashioned (1806) in un versione con rum morbida e fruttata.



ero in vacanza nelle Filippine con amici quando siamo arrivati in questa dimora coloniale immersa in una tenuta lussureggiante. Guardandomi intorno pensavo questo posto ha tutto: enormi piantagioni di canna da zucchero, fauna e flora rigogliosa sulle colline, un fertile territorio vulcanico dominato dal monte Kanlaon, spiagge meravigliose, un "rum nazionale", eppure nessuno che producesse rum da canna zucche-

Manila Mai

INGREDIENTI

1,5 oz Don Papa Rum
0,5 oz purea di mango
1/2 lime
1 dash sciroppo d'orzata

PREPARAZIONE

Spremere mezzo lime nello shaker. Aggiungere lo sciroppo d'orzata e versare il rum e la purea di mango. Shakerare vigorosamente e versare in un highball riempito di ghiaccio.

COMMENTO

Aromi morbidi, speziati, esotici per questa interpretazione filippina del più celebre tra i drink Tiki. Don Papa dà al mix forma, forza e sostanza.



Darker Don

INGREDIENTI

1,5 oz Don Papa Rum
0,5 oz succo di lime
2 dash Hopped grapefruit bitters
1 fetta di lime
top con ginger beer

PREPARAZIONE

In un tumbler alto, colmo di ghiaccio, versare Don Papa Rum, succo di lime, il bitters e completare con ginger beer. Mescolare delicatamente, guarnire con fetta di lime e servire.

COMMENTO

Le note morbide di Don Papa e i toni pungenti della ginger beer. Un incontro fortunato che dà nuova linfa al classico Dark 'n' Stormy.



ro locale. Così pensai a creare il rum di Sugarlandia. 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. Nel 2012 il sogno si era già trasformato in realtà. Chi parla al nostro microfono è Stephen Carroll, fondatore di Don Papa, o meglio della Bleeding-Heart Rum Company, dinamico e brillante team

che prende il nome dalla colomba pugnalata di Luzon, una specie endemica delle Filippine. È un legame a filo doppio quello che lega Don Papa rum al territorio. A cominciare dall'immagine di marca messa a punto dallo studio creativo Stranger & Stranger di Londra. Di particolare interesse la grafica scelta per l'etichetta. Per Don Papa Rum - distribuito in Italia da Fratelli Rinaldi Importatori - è stato scelto di evidenziare



Il sito produttivo della distilleria Bago nella parte nord occidentale dell'isola Negros. Qui viene prodotto, nell'alambicco a colonna, il rum Don Papa. Nella stessa distilleria sono prodotti anche altri distillati come Ginebra San Miguel, il gin più venduto al mondo

il volto di Dionisio Magbueles, più conosciuto come "Papa Isio", romantico capo rivoluzionario nazionalista che si oppose nel 1890 prima alle truppe spagnole che dal 1565 occupavano le Filippine, poi nel 1899 alle truppe nordamericane che erano subentrate a quelle spagnole facendo delle Filippine un protettorato fino al 1946. Da notare un gecko (animale portafortuna) arrampicato sul volto di Papa Isio e, sullo sfon-

do, una ricca e intricata composizione di flora e fauna equatoriale locale. Per la versione 10 years old è stata scelta una versione dell'etichetta "nobilitata" dalla scelta nero-argento. E sotto il bel vestito troviamo un prodotto altrettanto interessante. Don Papa Rum è un distillato invecchiato che si distingue per la produzione artigianale seguita dai migliori master blender della regione con la distillazione a colonna delle melasse

dell'isola più ricche di residuo zuccherino (la lavorazione inizia nello zuccherificio Hawaiian Sugar Mills), sottoposta poi a filtrazione con carbone vegetale. La maturazione avviene quindi in fusti di quercia americana tostati due volte per esaltare le note affumicate e di vaniglia per un periodo non inferiore a 7 anni alle pendici del monte Kanlaon. Il clima caldo-umido dell'isola fa evaporare la parte degli angeli per circa l'8%. I master blender di Don Papa Rum non reintegrano i fusti dopo l'evaporazione, in modo che il distillato ottenuto sia di colore ambrato scuro, gusto intenso e concentrato.