Don Papa, dalle Filippine al cuore di Milano

Il rum che viene dalle Filippine e conquista il cuore Milano.
I distillati Don Papa, distribuiti da Rinaldi 1957, nascono nell'isola di Negros, Sugarlandia, tra le sterminate piantagioni di zucchero (da sola rappresenta metà dell'intera produzione di canne da zucchero delle Filippine), le aspre catene montuose e il panorama vulcanico del monte Kanlaon che, con i suoi 2500 metri circa di altezza, svetta tra bianche spiagge esotiche e la giungla lussureggiante. Ed è proprio il terreno vulcanico così ricco di minerali come magnesio e patassio, a regalare rotondità, pienezza e morbidezza al rum, mentre la biodiversità dell'isola è stata di ispirazione per le etichette dei distillati.

Don Papa nasce tredici anni fa su una intuizione di Stephen Carrol (exRémy Cointreau) di creare nelle Filippine un rum internazionale di fascia elevata, un prodotto che mancava. A dare il nome al brand è Papa Isio (il cui vero nome era Dionisio Magbuelas), un capogruppo di raccoglitori, sciamano ed eroe rivoluzionario nella guerra di liberazione delle Filippine dalla dominazione spagnola. E in Don Papa rivive la la leggendaria energia dell'eroe.

In particolare:

Don Papa 7 anni
Don Papa è l'originale Single Island Rum dalle Filippine, ispirato da Papa Isio, eroe rivoluzionario e sciamano dell'Isola di Negros. Maturato ai piedi del Monte Kanlaon, Don Papa 7 Anni è invecchiato in botti ex-Bourbon ed ex-Rioja di quercia per ottenere una profondità di sapori, prima di essere assemblato alla perfezione dal Don Papa Master Blender. Con note fragranti di scorza di agrumi, mango e nocciole arrostite al naso, il blend ammalia con sentori importanti di frutta,

crema di
vaniglia e toffee al palato. Il finale regala rotondità grazie ai sentori di quercia tostata delle botti.

Don Papa Baroko
Don Papa Baroko celebra il lato più passionale ed esuberante di Papa Isio. Realizzato a partire da melassa “black gold”, è invecchiato per anni in botti ex-Bourbon alle pendici del vulcano attivo Monte Kanlaon per ottenere un finale ricco e rotondo. Al naso colpiscono gli aromi agrumati e di vaniglia. In bocca è di corpo pieno con note di frutta tropicale candita e miele; il finale è lungo e profondo con sentori di uvetta e di legno.

Don Papa Masskara
Don Papa Masskara è prodotto a partire dalla canna da zucchero locale, con una lavorazione artigianale, in piccoli lotti per una produzione limitata, invecchiato per 3 anni in botti.
Si tratta di un distillato dal colore ambrato chiaro, al naso è ricco di profumi dolci, spezie e agrumi ma specialmente con un agrume che si produce solo nelle Filippine ed è il Calamansi, al palato è sorprendente la sua bella morbidezza con delicati aromi di miele, frutta candita con un tocco di agrumi dolci nel finale.