L'edizione limitata Rye Aged del rum Don Papa

don-papa-rye-aged-rum-roma-30-settembre-2020-6e718bad

Nella magnifica cornice del The Sanctuary, a Roma, è stata presentata la grande novità di Don Papa, il rum small batch che arriva dalle Filippine: Don Papa Rye Aged Rum. Per Rinaldi 1957, società che rappresenta il Brand in Italia, erano presenti Gabriele Rondani Marketing & PR Director, che ha introdotto la serata e i vertici della Don Papa, Patrick McAleenan, Marilyn Meisner e Tamika Sewnarain, Export Manager Europe; il Brand Ambassador Walter Gosso, ha condotto gli ospiti alla degustazione liscia del nuovo rum filippino. Il locale romano, aperto esclusivamente per la serata, ha accolto giornalisti e personaggi dell'industria beverage con un breve concerto di musica Blue Grass e, in una atmosfera da secret jungle, ha accompagnato gli invitati a una cena a base di Rum Don Papa Rye Aged e food in pairing. In primis, il prodotto servito in purezza, quindi in cocktail preparati per l'occasione e abbinati a spring rolls con guanciale, cavolo-verza e ananas, quindi a tempura di gambero con salsa ponzu e a mini ceviche con mango accompagnata da una cialda al mais e cacao, grazie all’estro dello chef e alla supervisione di Paolo Vercellis, di Rinaldi 1957.

La nuova edizione limitata di Don Papa Rum nasce dalle diverse influenze che hanno contraddistinto la storia delle Filippine. Negli ultimi tre secoli infatti l’arcipelago asiatico ha subito diverse occupazioni, ultima delle quali quella statunitense.

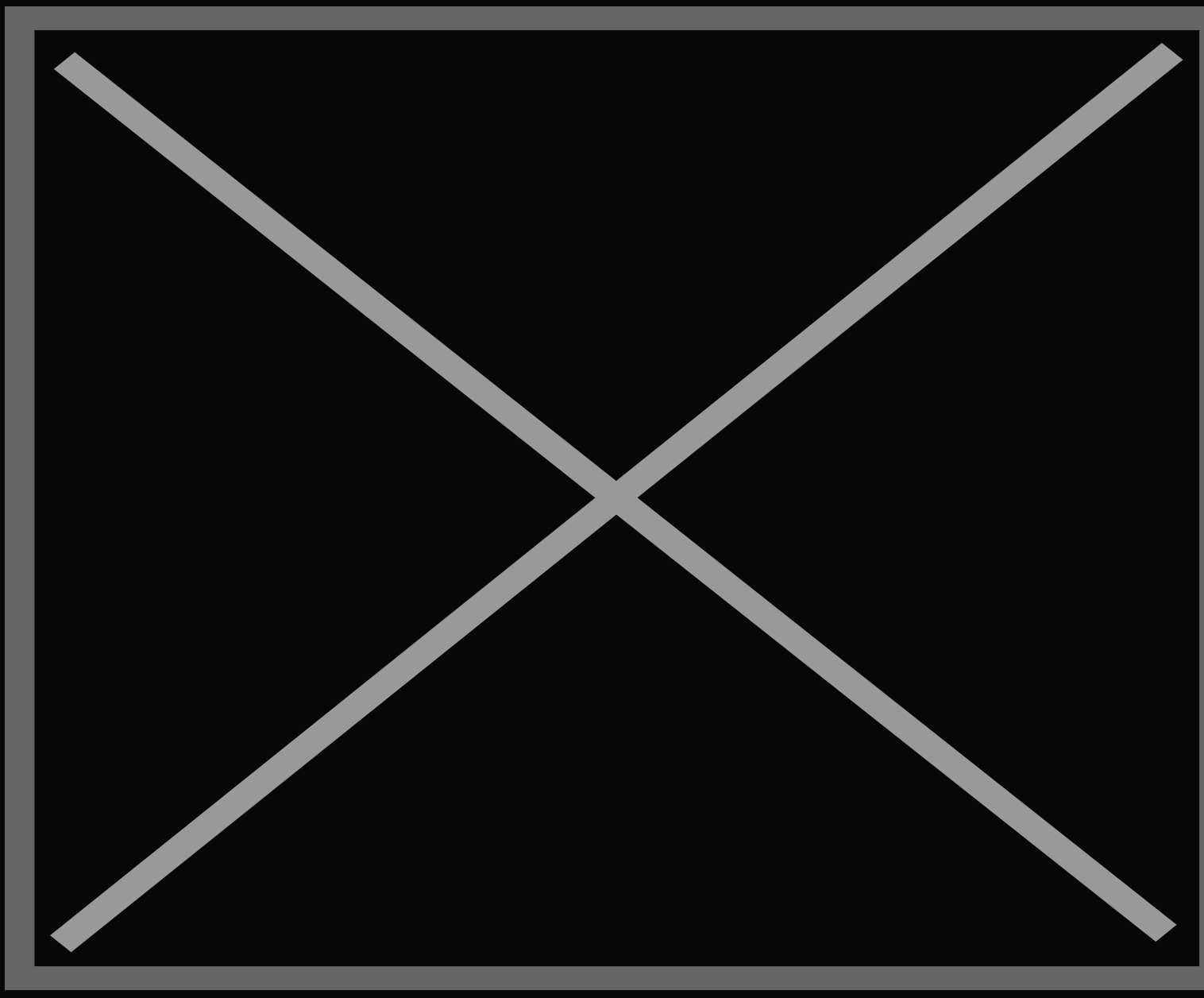
Don Papa Rye Aged Rum unisce così tutto il carattere ricco e dolce del Rum filippino alla magia e alla poesia dell’epoca del Proibizionismo americano. Negli Stati Uniti degli anni Venti, infatti, la maggior parte dei whiskey prodotti erano Rye, ovvero distillati a base prevalente di segale. Dopo l’uscita dei primi bourbon, whiskey dai sentori più morbidi e dolci, il Rye conobbe un periodo di decadenza. Una lunga fase buia dalla quale però oggi questo distillato è completamente uscito, anche grazie al proliferare delle distillerie artigianali negli Stati Uniti. La combinazione temporale del Proibizionismo americano e del boom della canna da zucchero nelle Filippine è stata la perfetta ispirazione per Don Papa Rye Aged Rum.

Il caratteristico colore dorato di Don Papa Rye Aged Rum è il frutto dell’unione fra i campi verdi di segale degli Stati Uniti e la fresca brezza marina filippina. Un mix straordinario che dona al distillato un

gusto unico: le note dolci, caratteristiche della materia prima, la melassa “oro nero”, si sposano infatti con i sentori speziati, vegetali e intensi dell’invecchiamento, interamente effettuato in botti che hanno precedentemente contenuto Rye Whisky americano. Il risultato finale è un nuovo Rum vellutato e complesso: Don Papa Rye Aged Rum.

Don Papa Rye Aged Rum riporta, al naso, note secche e speziate che si aprono, al palato, verso il miele e il pepe con un finale molto delicato e sorprendentemente tendente alla mela. Tutto il profumo del legno che ha contenuto Rye Whisky è ben percepibile e fornisce una nota caratteristica anche leggermente sapida.

Disponibile in Italia da fine ottobre 2020, Rye Aged Rum raggiunge una gradazione di 45% ed è un’edizione limitata di categoria Super Premium distribuita da Rinaldi1957.



Cocktail della serata

Jungle Prohibition
Don Papa Rye Cask
Bitter Kalamansi
Succo di lime
Succo d’ananas
Float di vermouth rosso

Abbinato a spring rolls con guanciale, cavolo verza e ananas.

Al’s Remedy
Don Papa Rye
Succo di limone
Sciroppo di zenzero e miele
Profumo di torba
Pepe bianco

Abbinato a tempura di gambero con salsa ponzu.

Don Papa Sazerac
Don Papa Rye Cask
Cognac H by Hine
Sciroppo di zucchero
Peychaud’s Bitter

Abbinato a mini ceviche con mango accompagnata da una cialda al mais e cacao.