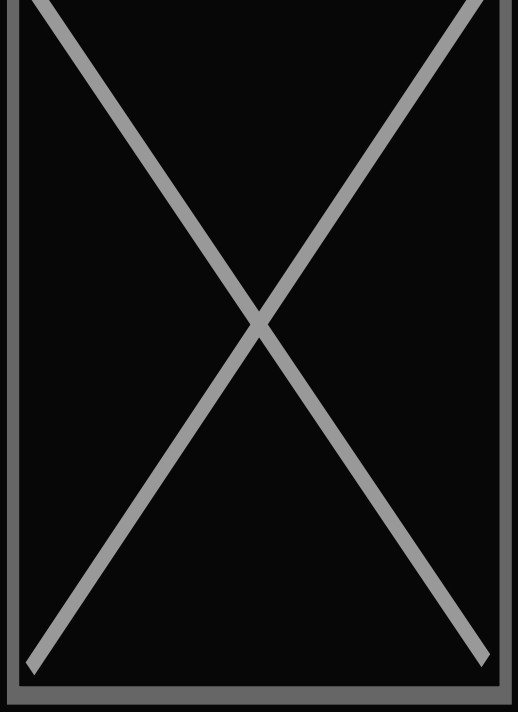
# Arriva Don Papa, il rum di un eroe

papa-rum-mixerplanet-img-87cd52a1

The Bleeding Heart Rum Company esporrà per la prima volta al prestigioso “ShowRum 2013” – Festival Italiano del Rum di Roma.  A seguito del suo lancio di successo nelle Filippine, lo scorso luglio, Don Papa Small Batch Rum è ora disponibile in un numero crescente di mercati, ed è lieto di presentarsi a Roma in partnership con Rinaldi, suo distributore per il mercato italiano.

Il processo produttivo con cui è fatto Don Papa Rum comincia con la selezione di alcune fra le più fini e le più dolci canne da zucchero del mondo, ottenute dai ricchi terreni dell’isola meridionale di Negros, nell’arcipelago filippino. Le melasse che risultano dalla lavorazione sono poi distillate, e il Rum viene quindi invecchiato per oltre 7 anni, in fusti di quercia americana, ai piedi del Monte Kanlaon, il vulcano in attività più grande delle Filippine centrali. Il Rum viene quindi filtrato a carbone, per eliminare ogni tannino e ogni impurità prima di essere definitivamente assemblato alla perfezione. Don Papa è prodotto con grande maestria artigianale, e allarga notevolmente l’esperienza sensoriale nel campo liquoristico. Soprattutto, è un prodotto filippino al 100%.



La combinazione delle caratteristiche del suolo, della qualità della canna da zucchero, dell’invecchiamento in legno di quercia e della maestria dell’assemblaggio donano a Don Papa un gusto ricco e morbido. Leggero e fruttato al naso, morbido e delicato al palato, con un lungo, intrigante finale, Don Papa ha un colore leggermente ambrato e sprigiona aromi di vaniglia, miele e frutta candita.

Unito alla cola, o in un daiquiri, Don Papa è superbo. Per sperimentare le potenzialità di Don Papa nella miscelazione, The Bleeding Heart Rum Company ha incaricato Kathryn Eckstein, una giovane mixologist, di progettare una gamma di cocktail fatti unicamente con ingredienti filippini. “Kapag Serious Ka” (in filippino significa: “Quando Sei Serio”), la sua versione della celebre Caipiroska, è un drink particolarmente delizioso. La ricetta esatta rimane un segreto, ma comunque include un goccio di Don Papa, alcuni calamansi (piccoli lime) affettati, un po’ di zucchero di canna muscovado e uno spruzzo di soda.

Confezionato in una splendida bottiglia dal design accattivante, e con tappo in sughero, Don Papa si stacca anche visivamente dagli altri Rum, e fissa un nuovo standard del lusso filippino.

Il fondatore di The Bleeding Heart Rum Company, Stephen Carroll, dichiara: “Dopo il lancio sul mercato filippino, siamo lieti di fare la nostra prima presentazione al mercato italiano. Incoraggiati dalla reazione iniziale dei consumatori delle Filippine, vogliamo espandere la nostra penetrazione nei principali Paesi del mondo. L’Italia è un mercato di primaria importanza per il Rum, e Don Papa ha tutte le caratteristiche per soddisfare la crescente domanda di prodotti di alta qualità, per uso

personale o come idea regalo.”

Il nome del Rum trae ispirazione dalla storia di un uomo conosciuto come Papa Isio: uno degli eroi meno conosciuti della rivoluzione delle Filippine. Patriota isolano, nazionalista, leader guerrigliero e combattente per la giustizia sociale, Papa Isio condusse in breve la sua isola all’indipendenza, per poi unirsi al movimento rivoluzionario principale.

**Don Papa Rum.**

Don Papa è un Rum premium invecchiato, di produzione limitata, proveniente dall’isola di Negros Occidentale, nelle Filippine. Distillato a partire da alcune delle migliori canne da zucchero del mondo, Don Papa è dapprima invecchiato per oltre 7 anni in fusti di quercia americana, ai piedi del Monte Kanlaon, per poi essere assemblato alla perfezione.