Don Papa, arriva l’edizione limitata Port Casks invecchiata 7 anni

donpapa-96ca6d38

Nella magnifica cornice del Dome a Firenze, è stata presentata la grande novità di Don Papa, il rum small batch che arriva dalle Filippine nell’edizione Port Casks. Per Rinaldi 1957, società che rappresenta il Brand in Italia, erano presenti Paolo Vercellis (Brand Manager), Walter Gosso (Advocacy Manager) e Gabriele Rondani (Marketing & PR Director) che ha introdotto la serata concepita dalla Don Papa, rappresentata da Patrick McAleenan.

Il locale fiorentino, aperto esclusivamente per la serata, ha accolto gli invitati a una cena definita dell’Odissea: si tratta non del viaggio Omerico, ma di quello di Ferdinando Magellano, navigatore portoghese incaricato dalla Corona Spagnola. Il viaggio per lui è terminato proprio cinquecento anni fa, nel 1521, e proprio nelle Filippine che sono state da lui scoperte e sono anche il luogo della sua morte. Il resto della spedizione compì la prima circumnavigazione della terra, rientrando in Spagna quasi tre anni dopo, con pochi superstiti a questa odissea. La cena ha rappresentato metaforicamente molti piatti incontrati dal navigatore portoghese e nella splendida proiezione animata sulla cupola del Dome sono comparsi galeoni, farfalle, polpi giganti e coccodrilli. Il tutto in una chiave vicina allo stile del pittore Salvador Dalì, autore dell’ “Apoteosi di Omero”, protagonista di una mostra a Firenze e soprattutto autore de “Les dîners de Gala”, il ricettario surrealista dedicato esclusivamente ai piaceri del gusto nel quale Dalì svela alcuni degli elementi sensuali, fantasiosi ed esotici che caratterizzavano le celebri feste. Colonna sonora da oltre due ore studiata ad hoc per l’evento, ha accompagnato le varie pietanze e i cocktail realizzati da Walter Gosso che in qualità di Brand Ambassador di Don Papa, ha condotto gli ospiti alla degustazione liscia del nuovo rum filippino.

Don Papa Rum con le sue note dolci fornite dalla melassa detta “oro nero”, viene fatto invecchiare in tutto 7 anni: 2 anni in botti di legno americano che hanno contenuto Bourbon Whisky che donano intense note speziate e vanigliate e in 5 anni in botti di vino Porto. Il risultato finale è un nuovo Rum vellutato e complesso: Don Papa Port Casks Rum. Al naso, arrivano note risonanti e profonde di

liquirizia, cioccolato fondente e zucchero muscovado; in seguito spiccano note di arance rosse, bacche rosse mature e una sottile nota fresca di baccelli di vaniglia. In bocca è ricco e avvolgente, di grande complessità. Note di rovere tostato, cannella, caffè Arabica e caramello: meravigliosamente bilanciati da una fresca e lieve nota di vaniglia, frutta e una spolverata di zucchero di canna. Finale eccezionalmente lungo, persistente e asciutto, con echi di cacao amaro in polvere e sentori di fichi secchi.

Cocktail della serata

Anyone for Caviar?
40ml Don Papa Baroko
20ml Vodka Imperial Gold
20ml Dry Sherry Sanchez Romate
10ml Thai basil drinking vinegar
Lemon peel & caviar

The Port Fog
60ml Don Papa Baroko
10ml Orgeat syrup
30ml Cointreau
15ml Ramsbury Gin
30ml fresh lemon juice
15ml Porto Taylor’s ruby

Pacifico
Don Papa Baroko 25 ml
Porto Taylor’s Chip Dry 35 ml
Bitter Montanaro 30 ml
Bitter Sirene Mediterraneo 2 gocce
Spicchio di Arancia

Menù cibo
- uovo marinato e scampi freschi
- capasanta su crema di zucca e riduzione di Porto Taylor’s
- torta salata ai porri e curry
- spigola ripiena di broccolo e cavolo nero saltati
- anatra ripiena di zucca e castagne, glassata al cocco e il suo riso bianco

- mousse al cioccolato Belga con caviale