

Don Papa presenta Port Quincentennial: l'edizione limitata che celebra l'odissea di Magellano

aa5815b1-7c10-4e50-b0c6-06a40e630bc7

Don Papa, il rum premium proveniente dall'isola di Negros nelle Filippine, annuncia il ritorno di una delle sue espressioni più ricercate: [Don Papa Port Quincentennial](#). Questa edizione limitata è stata concepita per commemorare il 500° anniversario della prima circumnavigazione del globo da parte di Ferdinando Magellano, l'esploratore che attraversò mari allora sconosciuti fino a sbarcare nelle Filippine.

La nascita di Don Papa Port Quincentennial affonda le radici nel microclima vulcanico ai piedi del Monte Kanlaon dell'Isola di Negros, anche detta "Sugarlandia" per l'enorme quantità di zucchero presente nella zona. Qui, la canna da zucchero beneficia di un suolo fertile e di condizioni uniche che conferiscono al rum Don Papa una vitalità fuori dal comune. Il blend, composto da rum invecchiati tra i sette e i dieci anni, affronta una prima fase di riposo in botti di bourbon per circa due anni, per poi completare il suo viaggio di affinamento per ulteriori cinque anni in botti che hanno ospitato vino Porto.

Questa doppia maturazione conferisce a Don Papa Port Quincentennial un carattere "ibrido" che riflette la complessità del viaggio storico a cui si ispira: la forza vibrante del rum filippino unito alla personalità vellutata e speziata tipica del vino fortificato portoghese.

Quote

L'estetica del prodotto segue la filosofia narrativa di Don Papa, trasportando il consumatore in un mondo onirico: un viaggio dove l'orizzonte si confonde e l'immaginazione prende il sopravvento. La confezione color rubino, che contiene bottiglie numerate dell'edizione limitata, raffigura un mondo fatto di creature fantastiche, ingranaggi meccanici e simboli nautici.

Sara Ragogna, Junior Brand Manager di Rinaldi 1957

Al naso, il rum rivela immediatamente note profonde di liquirizia, rovere lucido e cioccolato fondente, che lasciano spazio a sfumature più fresche di arancia rossa e vaniglia. L'esperienza al palato è densa e stratificata: la struttura del rovere tostato e della cannella si intreccia con la dolcezza dello zucchero muscovado e richiami al caffè Arabica. Il finale si distingue per una persistenza asciutta e prolungata, caratterizzata da echi di cacao amaro e frutta secca.

Don Papa Port Quincentennial è distribuito in Italia da **Rinaldi 1957**.