

Servizio | Reportage



Don Papa Rum, il brand venduto dopo 10 anni con guadagni da calciatore top ten

Diageo ha annunciato di aver completato l'acquisizione del rum super premium prodotto nell'isola di Negros, nelle Filippine

di Enrico Bronzo

1 aprile 2023

Da inizio attività alla vendita per 437,5 milioni di euro. Il tutto in 16 anni, con ricavi lordi pari a 75.000 euro al giorno, più o meno quanto guadagna il calciatore Kevin De Bruyne, il decimo giocatore più pagato al mondo (fonte Forbes).

In molti sanno che i numeri uno del calcio arrivano a guadagnare cifre immense.

Questo articolo racconta che un miracolo economico del genere è accaduto anche con un progetto industriale, nella fattispecie quello del Don Papa Rum, una bevanda alcolica.

I numeri

Il 17 gennaio 2023, Diageo ha annunciato di aver acquisito il brand per un importo iniziale di 260 milioni di euro (281,5 milioni di dollari). Lo scorso 10 marzo ha annunciato il completamento dell'acquisizione. Stiamo parlando di un gruppo leader globale nelle bevande alcoliche, con quartier generale a Londra. Tra i marchi più noti in portafoglio il whisky Johnnie Walker e la vodka Smirnoff. La società è quotata a Londra e New York.

Fanno parte dell'accordo altri 177,5 milioni di euro legati a target di crescita fino al 2028.

La parte venditrice è **The Bleeding Heart Company**, fondata a Manila nel 2011 dal londinese Stephen Carroll (ex Rémy Cointreau) e dal filippino Andrew John Garcia. Entrambi sono rimasti, dopo l'acquisizione di Diageo, per sviluppare il suo potenziale di crescita (e quindi contribuire a incassare la seconda tranche di guadagni).

Il prodotto

Disponibile in oltre 30 paesi in tutto il mondo, Don Papa rum è un rum scuro **super premium** proveniente dalle Filippine. Viene distillato e invecchiato in botti di rovere americano (già usate per il bourbon) sull'isola di Negros Occidental, conosciuta localmente come Sugarlandia.





Il Sole

24 ORE

Don Papa rum nasce come rum invecchiato sette anni. Venne presentato nel 2012 prima a **Bacolod** poi a **Manila**, capitale delle Filippine. L'etichetta è stata messa a punto dallo studio Stranger & Stranger di New York. Guardando l'immagine, quello che a prima vista sembra un monocolo è un gecko, animale presente nell'isola.

Il prodotto prende il nome da **Papa Isio**, un leader della rivoluzione filippina durante gli anni '90 dell'Ottocento, che lavorava come caposquadra in una piantagione di zucchero nell'isola di Negros.

Don Papa è un soprannome - il vero nome è Dionisio Magbuelas - usato dopo la vittoria rivoluzionaria filippina contro gli spagnoli e il cristianesimo, come a dire che il vero papa fosse lui. Personaggio leggendario, viene definito di volta in volta guaritore, sciamano e mistico. E ai tempi nostri sfruttato commercialmente; Ecco alcuni passaggi del mondo magico costruito dal marketing dell'azienda filippina intorno al rum filippino da The Bleeding Heart Company: «Don Papa si ispira a Sugarlandia, un mondo misterioso ma seducente dove le cose non sono sempre quelle che sembrano e dove il tempo è sorprendentemente fluido.



Il Sole

24 ORE

È un luogo meraviglioso in cui i sensi sono esaltati e la mente vola libera. Uno degli eroi meno celebrati della rivoluzione filippina, Papa Isio, ha condotto i suoi compatrioti nella cacciata contro gli invasori della sua amata terra.

Oggi, la canna da zucchero, che un tempo coltivava, viene utilizzata per rendergli tributo».

La produzione nell'isola di Negros

Oltre metà della produzione di canne da zucchero filippina è concentrata nell'isola di Negros, grande circa come metà Sicilia. L'Hacienda Rosalia vicino Bacolod, capoluogo dell'isola, è lo storico fornitore di canna da zucchero della The Bleeding Heart Company.

La pianta viene tagliata dopo 11 mesi e nell'arco di poche ore deve essere mandata alla macinazione, per evitare che si secchi e perda gran parte del succo.

Sull'isola di Negros si trova un vulcano attivo: il monte Kanlaon. Alle sue pendici si trovano campi infiniti di canne da zucchero alte circa 3 metri. La raccolta avviene sia manualmente sia a macchina.

Il rum Don Papa è **prodotto a base di melassa** a seguito della macinazione delle canne da zucchero nel mulino-zuccherificio dell'Hacienda Rosalia. Si ottiene una melassa nota localmente come "black gold", oro nero. Che viene fermentata, prima di essere distillata con metodo a colonna alla Bago Distillery e invecchiata per un minimo di sette anni in botti in botti di quercia americana (ex bourbon) in un clima particolarmente caldo, umido e tropicale.

Il business e la distribuzione in Italia

Il mercato di Don Papa Rum è rappresentato per oltre il 90% dall'Europa, a partire da Germania, Francia, Italia, Paesi Bassi, Belgio e Repubblica ceca.

La [blogger economica filippina Tina](#) scrive su dati Diageo che il Don Papa Rum ha costantemente sovraperformato il mercato in Europa, con un tasso di crescita annuale composto (Cagr) del 29%. E del 18% in Europa e del 27% negli Stati Uniti tra il 2016 e il 2021.



Il Sole **24 ORE**

In Italia il prodotto è venduto e distribuito esclusivamente da Rinaldi 1957.

Oltre al Don Papa rum 7 anni (gradazione alcolica di 40°) l'azienda bolognese commercializza anche il Don Papa 10 anni (43°), il Baroko 7 anni (40°) e il Don Papa Masskara 3 anni (40°) dal nome di una colorata festa filippina - il Masskara Festival, carnevale locale - che si celebra ogni anno nella quarta domenica di ottobre.

Il tipo di rum

Il rum può essere prodotto dalla distillazione del succo di canna da zucchero o della melassa. Questa differenza genera la prima grande classificazione tra i **rum agricoli e i rum tradizionali**.

Nel primo caso il succo estratto dalla canna viene inviato direttamente alla fermentazione senza produrre zucchero.

Mentre il rum tradizionale si ottiene con la distillazione della melassa, come il Don Papa filippino.

Nelle Filippine si produce anche il Tanduay, il marchio di rum più venduto al mondo nel 2021 secondo il supplemento The Millionaires club di Drinks international.

