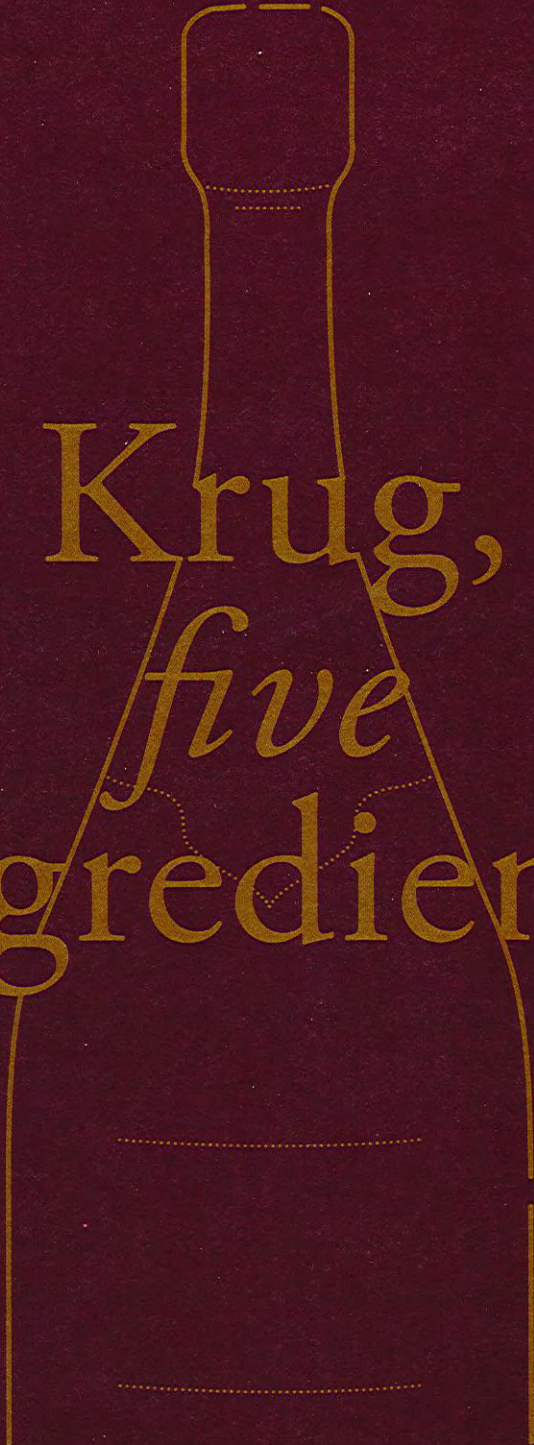


JAMES

MAGAZINE



Krug, *five* ingredients

food

CANTARELLI.
LA LEGGENDA
DELLA CUCINA
"TRIONFALE"
*Cantarelli, the legend
of "triumphant" cuisine*

wine

DOMAINES OTT.
QUADRI
PROVENZALI
*Domaines Ott.
Pictures of provence*

spirits

SUGARLANDIA.
DOVE NASCE
IL RUM DON PAPA
*Sugarlandia,
the birthplace
of Don Papa Rum*

culture

L'IRRIDUCIBILE.
CLINT EASTWOOD
E IL SUO CINEMA
*The diehard.
The cinema
of Clint Eastwood*



*the birthplace
of Don Papa
rum*

SUGAR- LANDIA

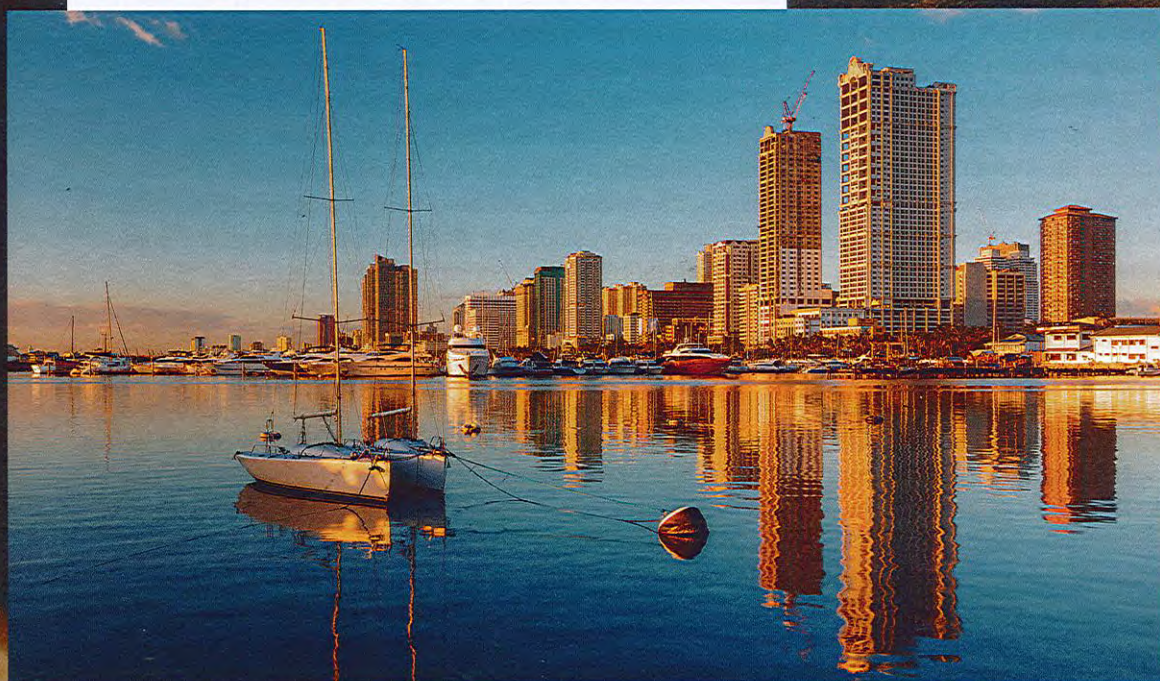
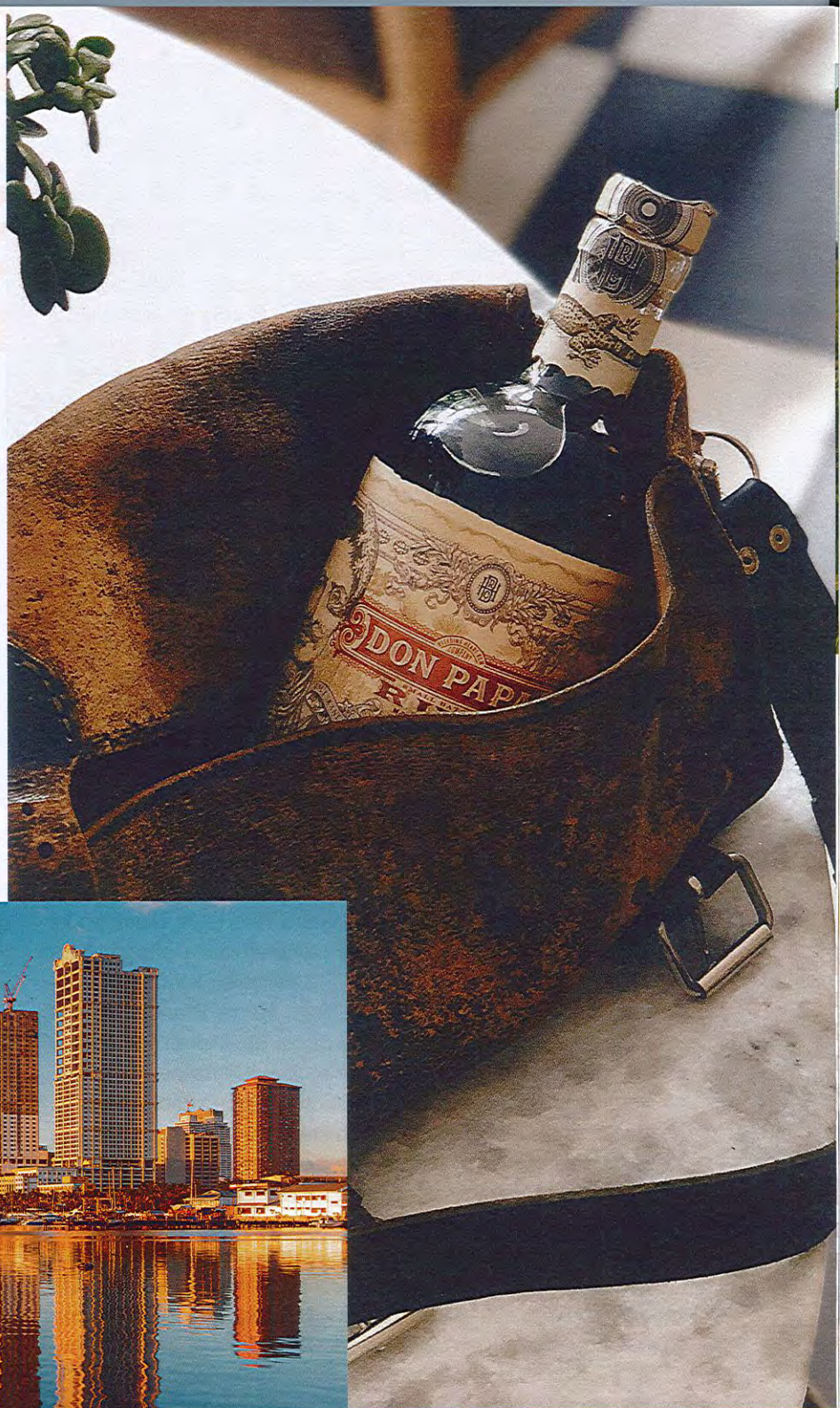
di Francesco Bruno Fadda

DOVE
NASCE
IL RUM
DON PAPA

Diciotto ore di viaggio per ritrovarsi dall'altro capo del mondo, in mezzo al più esteso degli oceani, il Pacifico. Qui, dove l'incontro tra culture, tradizioni e religioni diverse ha cesellato il trascorrere del tempo, l'arcipelago delle Filippine si apre in tutta la sua grandiosità con oltre settemila isole, delle quali solo un terzo abitato e vissuto.

La storia di questa costola di globo è il racconto vero, vivace e colorato di un passato tormentato e di un presente intriso di voglia di ricominciare e affrancarsi dai luoghi comuni che oscurano un paese accogliente e cordiale, caratterizzato da una fusione di culture unica al mondo. Un incontro perfetto fra Oriente e Occidente che raggiunge il suo parossismo nella capitale, Manila.

La città con la più alta densità abitativa al mondo, che mostra ancora i segni della conquista spagnola al fianco di grattacieli che, spuntando come funghi dalla opprimente miseria delle baraccopoli, preannunciano il nuovo e audace volto di Manila. Una metropoli caotica, attraversata da strade che sembrano le arterie di un gigante, con un'anima creativa e culturale ricca, divisa tra moderne gallerie d'arte, una vivace scena musicale, musei e biblioteche da sempre al di fuori delle rotte comuni. Un orizzonte complesso che svela una realtà sconosciuta ma palese e incontrovertibile: Manila è una delle città più cool e sottovalutate dell'Asia, forse del mondo.



An eighteen-hour flight to the other side of the world in the middle of the widest ocean, the Pacific. Here, where different cultures, traditions and religions meet and chisel away at the passage of time, the archipelago of the Philippines opens up in all its grandeur with over seven thousand islands, of which only a third are inhabited and explored.

The history of this corner of the globe is the true, lively, colourful story of a tormented past and a present soaked with a desire to begin again and free itself of the clichés that darken a welcoming, friendly country, characterised by the most unique fusion of cultures in the world. A perfect match between East

and West, which reaches a frenzy in the capital of Manila.

The most densely populated city in the world which continues to show the signs of the Spanish conquest alongside the skyscrapers, which spring up like mushrooms from the abject misery of the shanty towns to foreshadow Manila's new, audacious face. A chaotic metropolis, crossed by streets that look like a giant's arteries, with a rich, cultural and creative heart, divided between modern art galleries, a lively music scene, museums and libraries, which have always been non-conformist. A complex horizon which reveals an unknown, yet clear and indisputable environment:

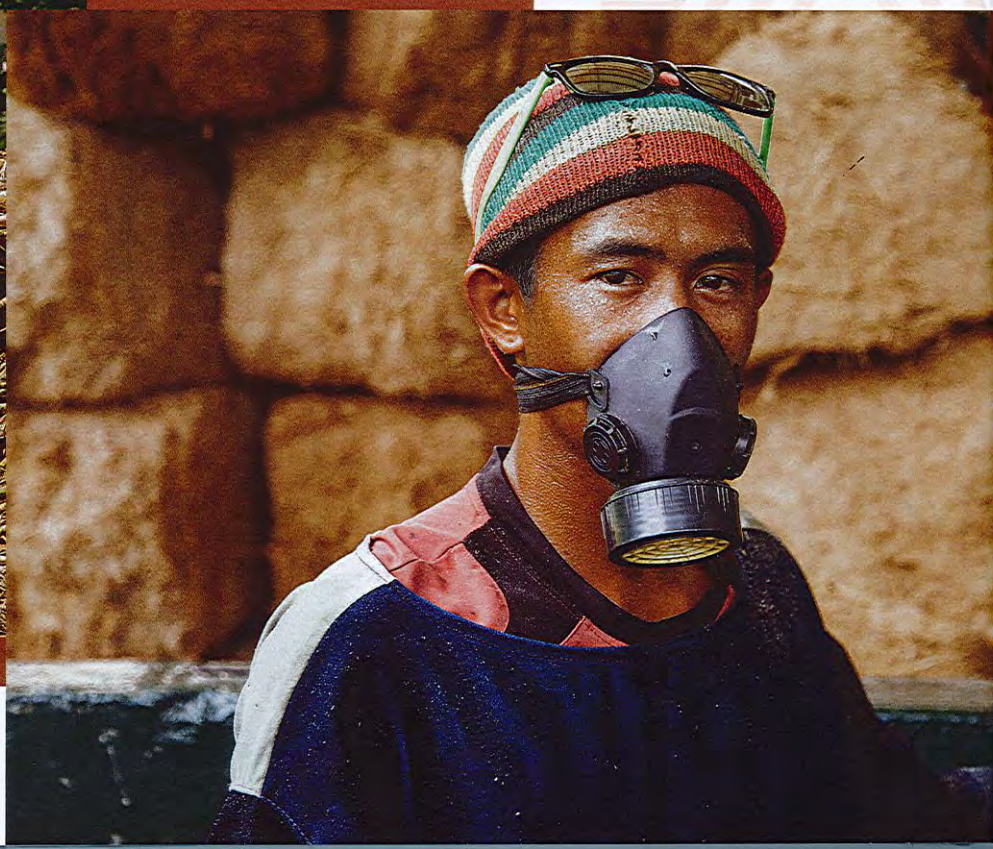
Manila is one of the coolest, most undervalued cities in Asia and perhaps in the world.

To get to know it better, all you need to do is start from the Baywalk, the long seafront around the bay, but to break the mould, you have to venture into the city. There'll be numerous surprises, for your taste buds too. Commencing with one of the most interesting eating places, the Mecha Uma, where the chef, Bruce Ricketts, re-interprets the concept of fusion between scallops in broth, but made of foie gras, and an intriguing toast with marinated oyster, shiso, aubergine and kimchi: you'll think you are in a thousand places at the same time.



Per conoscerla basterebbe partire dalla Baywalk, la lunga passeggiata che costeggia la baia, ma per rompere gli schemi ci si deve addentrare nella città. Le sorprese saranno molte, anche per il palato. A partire da una delle tavole più interessanti, quella del Mecha Uma, dove lo chef Bruce Ricketts reinterpretava il concetto di fusion tra una capasanta in brodo, ma di foie gras, e un intrigante toast con ostrica marinata, shiso, melanzana e kimchi: vi sembrerà di essere in mille posti contemporaneamente. Proprio la stessa sensazione che dà passeggiare a Manila o assaggiare un cocktail del Bank Bar, che cela oltre le porte scorrevoli di un supermercato un'atmosfera di lusso, dove assaggiare ricette ispirate all'arcipelago. Uno start perfetto per un tour della città che costeggia i bar e si fa bello con distillati preziosi. Imprescindibile il The Curator, Miglior Bar delle Filippine per The Asia's 50 Best Bars, con il suo iconico Kiban Sour, che unisce Filippine, Europa e Usa: Don Papa Rum, Hennessy VS Cognac, limone, zucchero, albume d'uovo. Basta allontanarsi di poco e si arriva al The Back Room, uno degli speakeasy più belli di Manila, dove il Gin è distillato nel laboratorio sul retro. A soli 5 minuti di macchina c'è The Spirits Library: qui all'interno di una libreria fatta di bottiglie si nasconde uno speakeasy esclusivo e misterioso. Pochi metri ci dividono dal Run Rabbit Run: elegante, in pieno stile londinese, fondato da tre amici per onorare la nuova anima, di design, del Makati's Red Light District. Qui è impossibile non assaggiare il pluripremiato Doña del bartender Enzo Luna: Don Papa 7, Calamansi, liquore di sambuco, sciroppo di passion fruit, lime, Fernet Branca, albume e basilico. Un'altra avventura è quella del Makati's Market, il più grande mercato coperto della città che tra pesce fresco, verdure e artigianato offre un più che verace spaccato di vita quotidiana. Una passeggiata da chiudere a pranzo nell'home restaurant di Victor Magsaysay, con la sua cucina francese rivisitata in chiave local, accompagnata a rum locali e cocktail semplici e freschi. Ma se è vero che esistono universi paralleli, quello in espansione di Manila confina con le Filippine più selvagge e incontaminate. Un confine labile, che conta solo un'ora di volo: quella che porta a Negros, l'isola della canna da zucchero. L'isola del Rum.

Perché nella seconda isola per grandezza dell'arcipelago tutto ruota attorno al distillato dei pirati e, ancor prima, alla canna da zucchero. La principale coltura dell'isola, che nei secoli aveva portato alla produzione esclusivamente di rum di bassa qualità e che dal 2012 ha cominciato una nuova vita, ancora una volta sotto l'insegna della Union Jack. È un britannico infatti, Stephen Carroll, a comprendere le potenzialità delle piantagioni di Negros, la "Sugarlandia" delle Filippine, che vale il 50% della produzione dell'arcipelago, quando, nel 2011, vi si reca in vacanza. "Guardandomi intorno" racconta "pensavo che questo posto ha tutto", tranne il Rum di qualità. "Presi un anno sabbatico dall'azienda in cui lavoravo (Rémy-Cointreau), affittai un ufficio a Manila e da lì partii con le operazioni per avviare la produzione". Oggi la sua azienda è la Bleedin-Heart Rum Company e il suo distillato è il Don Papa Rum. Un prodotto di altissima qualità, pensato per creare una rottura profonda con un passato di bottiglie cheap, senza invecchiamento, prive di spessore, ma allo stesso tempo un prodotto pensato per celebrare l'anima di questi luoghi. A partire dall'etichetta, dove campeggia il volto di Dionisio Magbueles, conosciuto come Papa Isio, capo rivoluzionario, guaritore e coltivatore di canna da zucchero, convinto oppositore degli invasori, spagnoli prima, statunitensi poi. In onore di questo eroe dimenticato che ha lottato tutta la vita perché l'arcipelago restasse libero, la produzione del Don Papa è totalmente etica e rispettosa dell'ecosistema locale. Un circuito chiuso in cui tutto è funzionale al risultato finale. Le canne da zucchero vengono potate lungo tutto l'arco dell'anno, esclusa la stagione delle piogge, ed entro la giornata raggiungono, principalmente su ruota, la "Hawaiian-Philippine Company", lo zuccherificio più antico dell'isola, fondato nel 1918 e oggi di proprietà della statunitense Jardine-Davies Company, per un totale di ventuno scarichi giornalieri. L'acqua estratta dalle canne va a raffreddare i circuiti di lavorazione e le bagasse, il fogliame della canna, diventano combustibile per le caldaie, mentre gli scarti delle varie lavorazioni diventano bioconcime per le piantagioni. Lo zucchero estratto si trasforma: una porzione si cristallizza nel Moscovado, mentre la restante parte diventa Rum.





Un incontro perfetto fra Oriente e Occidente che raggiunge il suo parossismo nella capitale, Manila.

A perfect match between East and West which reaches a frenzy in the capital of Manila.

The same sensation you get when you walk through Manila or sip a cocktail at Bank Bar, which hides a luxury atmosphere behind sliding supermarket doors, where you can taste recipes inspired by the archipelago. A perfect start for a tour of the city, which follows the bars and is turned into something beautiful by precious spirits. Not to be missed is The Curator, Best Bar in the Philippines for The Asia's 50 Best Bars, with its iconic Kiban Sour, which unites the Philippines, Europe and the USA: Don Papa Rum, Hennessy VS Cognac, lemon, sugar, egg white. You just need to move back a bit to get to The Back Room, one of the best speakeasy bars in Manila, where they distil the gin in a back room. 5 minutes away by car is The Spirits Library: a library made of bottles hides an exclusive, mysterious speakeasy. A few metres separate us from the London styled Run Rabbit Run, started by three friends in honour of the new design soul of Makati's Red Light District. Here you cannot fail to taste the multi-award Doña by bartender, Enzo Luna: Don Papa 7, Calamansi, elderberry liqueur, passion fruit syrup, lime, Fernet Branca, egg white and basil. Another adventure is Makati's Market, the largest indoor market in the city, which offers a true cross-section of daily life with fresh fish, vegetables and handcrafted ware. A walk to finish with lunch at the home restaurant of Victor Magsaysay, with his French cuisine revisited in local style, accompanied by local rums and simple, fresh cocktails. However, if it's true there are parallel universes, the one expanding in Manila borders on the wildest, most unpolluted Philippines. An ephemeral border in just one hour's flight: the one that takes you to Negros, the sugar cane island. The island of Rum. Because in the second largest island in the archipelago, everything revolves around the distilled drink of pirates and even before that, around the sugar cane. The main crop on the island, which over the centuries had exclusively produced poor quality rum, in 2012 began a new life once again under the auspices of the Union Jack. In fact, while on holiday there in 2011, it was the Englishman, Stephen Carroll,

who understood the potential of the Negros plantations, the "Sugarlandia" of the Philippines, providing 50% of production in the archipelago. "Looking around me"; he says, "I thought, this place has everything", except top quality Rum. "I took a year's sabbatical from the company where I used to work (Rémy-Cointreau), rented an office in Manila and from there began operations to start up production." Today, his company is the Bleedin-Heart Rum Company and his distilled product is Don Papa Rum. A superior product, designed to break completely away from a past of cheap bottles, without any ageing, lacking depth, yet at the same time a product designed to celebrate the soul of these places. Starting from the label portraying the face of Dionisio Magbueles, known as Papa Isio, a revolutionary leader, healer and sugar cane grower, and staunch objector to invaders, the Spanish in first place, followed by the Americans.

In honour of this forgotten hero, who fought his entire life for the archipelago to remain free, the production of Don Papa is entirely ethical and respects the local ecosystem. A closed circuit in which everything focuses on the end result. The sugar canes are pruned throughout the year, except in the rainy season, and within 24 hours they are transported by road to the "Hawaiian-Philippine Company", the oldest sugar refinery on the island, founded in 1918 and now owned by the American Jardine-Davies Company, with a total of twenty-one loads every day. The water extracted from the cane goes to cool the processing circuits and the bagasse, the cane foliage, is used to fuel the boilers, whereas the waste from the various processes becomes bio-fertiliser for the plantations. The extracted sugar is transformed: a part crystallises into Moscovado, whereas the remainder becomes Rum.



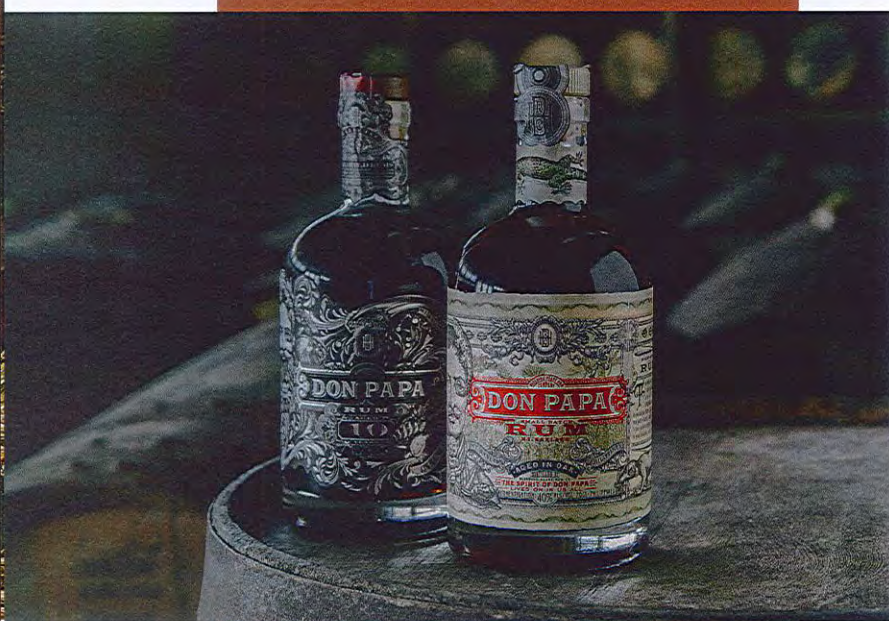
La melassa ricavata, preziosa e carica di componenti zuccherine, viene portata alla "Distileria Bago", in località Taloc, dove la fermentazione avviene grazie all'azione di lieviti locali di altissima qualità per alcuni mesi. Il tempo è un'incognita, varia a seconda del clima. Al termine della fermentazione la "birra" viene sottoposta a filtrazione con carbone vegetale prima di essere immessa nelle colonne di distillazione. Da qui in poi, il distillato cresce tra le mani dei migliori master blender di tutte le Filippine: immesso in fusti di quercia americana per non meno di 7 anni, viene fatto riposare alle pendici del monte Kanlaon. A causa del forte caldo evapora quasi il 50% della produzione iniziale, ma è solo apparentemente una perdita, in realtà si tratta di un arricchimento qualitativo. I master blender non effettuano il refill di ciò che evapora - le "note degli angeli" - riuscendo così a ottenere un distillato concentrato, intenso, sia nel colore - ambrato scuro - che nel sapore e nelle note aromatiche.

Due le principali versioni in commercio, il Don Papa 7 anni dal gusto intenso e rotondo e il Don Papa 10 anni, meno dolce, arricchito da sentori di frutta candita e cacao. A queste si affianca lo Sherry Casks Finish, una limited edition nata dal blend di vari rum invecchiati in botti di sherry, che regalano un prodotto fruttato, equilibrato e intenso, che unisce i gusti di diverse latitudini. Alle tre etichette presenti sul mercato italiano, vanno aggiunti per onor di cronaca e dovere di palato due rum super premium. In primis il "Rare Cask", un'edizione limitata a gradazione piena che affronta un doppio invecchiamento, prima in botti di quercia americana affumicate e poi in botti di rovere tostate, per esaltare le note affumicate e di vaniglia. Il risultato è un distillato fruttato, dal colore intenso, scuro, che al palato si schiude in sentori di torta alla frutta, cacao e chiude con note di menta selvatica. Viscerale. Last, but not least, il MassKara: ispirato alla festa delle maschere della fantasia, è il più espressivo dell'intera linea. Racconta il territorio attraverso l'infusione del Calamansi, agrume tipico del luogo la cui acidità e freschezza si intrecciano sinuosamente alle dolcezze, talvolta esagerate, dei Rum Don Papa, regalandoci un distillato gastronomico e versatile. Allungato con del semplice succo di limone è il compagno perfetto per la cucina tipica filippina, ma con l'aggiunta di un semplice cubetto di ghiaccio sposerà per sempre le più snob tra le ricette francesi.

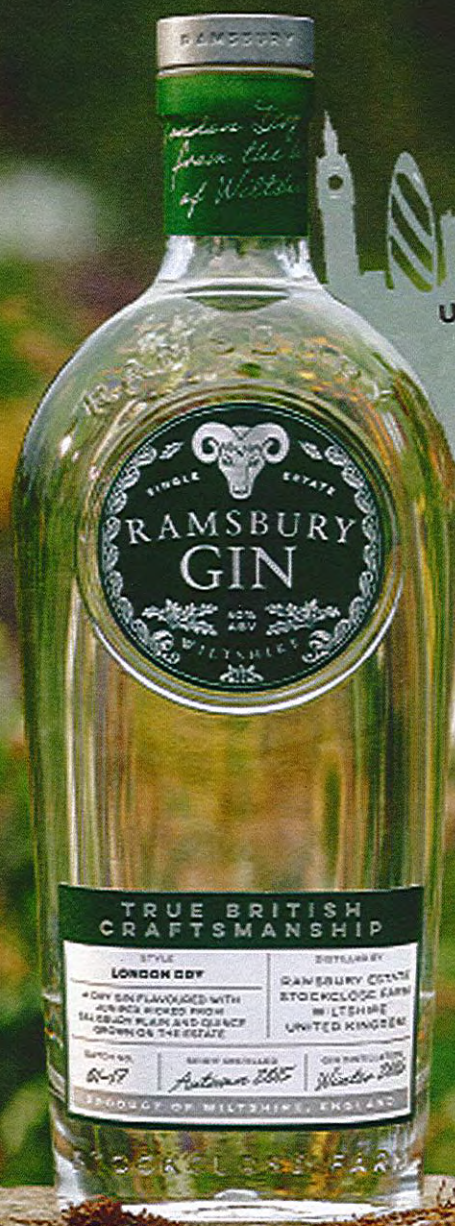


The precious molasses, full of sugary components, are taken to the "Distileria Bago" in Taloc, where local, top quality yeasts are used for several months of fermentation. Time is an unknown and varies according to the climate. When fermentation has ended, the "beer" is filtered with plant carbon before being transferred to distillation columns. From this point onwards, the spirit develops in the hands of the best master blenders in the Philippines: it is transferred to American oak casks for no less than 7 years and is left to rest on the slopes of Mount Kanlaon. Due to the strong heat, almost 50% of the initial production evaporates. This is only outwardly a loss, whereas it actually gains in quality. The master blenders do not refill what evaporates - the "angels' notes" - so they can obtain an intensely coloured - dark amber - spirit with a concentrated taste and aromatic notes.

There are two main versions on the market, the 7-year old Don Papa with an intense, round taste and the 10-year old Don Papa, less sweet, enriched with candied fruit and cocoa flavours. Alongside these is the Sherry Casks Finish, a limited edition created by blending various aged rums in sherry casks to give a fruity, well-balanced, intense product, which blends the flavours of the different latitudes. It is our duty as reporters and our duty to the palate to add two super premium rums to the three labels on the Italian market. First and foremost is the "Rare Cask", a limited edition at full cask strength after double ageing, first in American oak smoked casks and then in durmast oak toasted casks to enhance the smoky, vanilla notes. The result is a dark, intensely coloured, fruity spirit which opens over the palate with hints of fruit cake, cocoa and closes with notes of wild mint. Visceral. Last, but not least, the MassKara: inspired by the festival of masks of the imagination, it is the most expressive of the entire line. It tells of the territory via an infusion of Calamansi, a typical, local, citrus fruit, whose acidity and freshness sinuously blend with the sometimes exaggeratedly sweet tones of Don Papa Rum to give a gastronomic, versatile spirit. Simply add lemon juice for the perfect companion to the local Philippine cuisine, but by simply adding an ice cube, it will be a perfect match for the snobbiest of French recipes.



SINGLE ESTATE GIN, LONDON DRY.



Una nuova filosofia a km0,
sostenibilità ambientale
con il piacere di un gusto
100% British.

DISTRIBUITO DA



RINALDI 1957

www.rinaldi1957.it