



DON PAPA BAROKO

Distillerie DON PAPA

Le rhum Don Papa doit son nom à l'un des héros de la révolution des Philippines : Dionisio Magbuelas, surnommé Papa. Il a été un acteur clés dans la lutte pour l'indépendance de son pays. Le rhum est originaire de l'île de Négres aux Philippines où il est élaboré à partir de mélasse locale, réputée pour sa douceur et sa richesse. La production de rhum n'y a débuté que depuis 150 ans pour s'interrompre momentanément durant la prohibition.

LES PHILIPPINES /

Le climat tropical permet de produire du rhum **aux Philippines**, dont le fameux Don Papa, Tondena et le célèbre rhum Tanduay, le deuxième rhum au monde en volume. Malgré une production de canne à sucre fort ancienne, les Philippines n'ont développé la distillation du rhum qu'à la fin du 18^e siècle.

Les Philippines sont l'un des 10 plus grands pays producteurs de canne à sucre dans le monde. La production de rhum aux Philippines n'a réellement débuté qu'au 17^e siècle pour la consommation locale uniquement, puisque seul les rhums des Caraïbes avaient une tradition d'exportation à l'époque.

La production s'est développée pendant plusieurs décennies mais s'est pratiquement arrêtée avec la prohibition. Aujourd'hui le rhum connaît un nouvel essor. C'est une boisson très populaire puisque la grande marque de rhum philippine Tanduay est le deuxième producteur mondial de rhum en volume !

Comment déguster ce rhum

Versez votre rhum dans un verre Warm, qui se referme légèrement au centre ce qui vous permettra de concentrer les arômes. Approchez le verre de votre nez mais pas trop près. Humez les parfums, puis prenez une petite gorgée de rhum et fermez la bouche. Faites rouler cette gorgée sur et autour de la langue. Vous saliverez pour réduire naturellement le degré d'alcool avant d'avaler. Quelques secondes après avoir avalé le rhum, concentrez vous sur les saveurs et sensations qui persistent en bouche.

Mot du CAVISTE

Ce rhum est idéal avec du sucre de canne, de la vanille bourbon et des citrons verts. Aussi en fin de repas, dans un fauteuil en "vin" de méditation.



Fiche Technique / Baroko

Don Papa Baroko est fabriqué sur l'île de Negros, Philippines. Il est distillé à partir de mélasse, connue localement sous le nom « black gold » l'or noir, qui provient de l'un des nombreux moulins locaux de l'île. Cette eau-de-vie de canne à sucre est vieillie plusieurs années en fûts de chêne américain. Le Master Blender sélectionne ensuite les fûts les plus expressifs à la recherche, de ceux qui révèlent le plus fortement les notes de vanille et de fruits. À cet assemblage s'ajoute un petit peu de canne à sucre locale pour des saveurs gourmandes. Il est ensuite filtré à froid et mis en bouteille à 40°.

Notes de dégustation

- NEZ** } Capiteux, vanillé, fruits confits.
BOUCHE } Douce, sucrée. Vanille, orange, poivre.
FINALE } Douce, entre la fraise, la banane et l'orange sous forme de confiseries.





1. Canne à sucre
2. Broyage

3. Fermentation Alcoolique
4. Distillation

5. Passage en fût
6. Embouteillage

Fabrication du RHUM

Fiche dégustation (à garder et à photocopier)

À vue d'ŒIL



Limpidité : Cristallin Limpide Voilé Trouble Dépôts
Couleur : Très clair Clair Typique Foncé Très foncé

Le NEZ



Intensité Olfactive : Très Faible Faible Moyenne Prononcée Puissante
Agressivité Olfactive : Absence Faible Moyenne Agressive Très Agressive
Richesse Aromatique : Pauvre au Simple Très Riche ou Complexe

Commentaires

La BOUCHE



Impression Première : Très faible Faible Moyenne Prononcée Puissante
Profil Gustatif : *Rondeur* Très faible Faible Moyenne Prononcée Puissante
Acidité/Brûlant Très faible Faible Moyenne Prononcée Puissante
Amer Très faible Faible Moyenne Prononcée Puissante
Typicité Aromatique : Typique Atypique
Persistance Aromatique: Très Courte Courte Moyenne Longue Très Longue
 Courte Moyenne Longue Persistante

Finale

Commentaires

RHUM } Eau-de-vie, canne à sucre ou de ses dérivés (mélasse, sirop)

MÉLASSE DE CANNE } Dérivés de la cristallisation du jus de canne.

VÉGÉTAUX } Canne fraîche, Herbe Fraîche, Sous-bois, Feuillage, Foin, Céréales...

ÉPICÉS } Poivre, Girofle, Piment, Cannelle, Aromates, Muscade, Gingembre, Mélasse...

TOASTÉS } Caramel, Levure, Fruits à coques, Praliné, Vanille, Café, Cacao, Pain grillé...

BOISÉS } Cuir, Réglisse, Bois de Santal, Boîte à cigare, Bois brûlé, Torréfié, Balsamique ...

FRUITÉS } Fruits tropicaux, Fruits blancs, noirs et rouges, Fruits secs et cuits, Agrumes...

FLORAUX } Fleurs fraîches, Fleurs séchées, Miel, Lavande, Violette, Cire d'abeille, Médicinal, Mentholé...

Les Arômes

Les grandes familles du Rhum

RON HISPANIQUE / Rhum de mélasse / Cuba, Porto Rico, République Dominicaine, Venezuela, Colombie, Nicaragua...

RUM BRITANIQUE / Rhum de mélasse / La Barbade, Guyane Britannique...

RHUM AGRICOLE / Sec et Fruité / Rhum de jus de canne / IGP ou AOP française - Martinique, Guadeloupe, Réunion, Guyane... **CACHAÇA** / Diverses variétés de canne, assemblées ou seules / Brésil.