

Romprovning 160218

Drycken härrör i sin moderna tappning från Västindien. Den kom att kallas *Rumbullion* i de engelska kolonierna, vilket senare kortades ned till *Rum*. Den görs av melass eller av jäst sockerrörssaft. Melass är en slags sirapsliknande vätska som bildas som restprodukt vid tillverkning av socker.



Melass

Rom delas vanligtvis upp i tre olika stilar: *fransk*, *brittisk* och *spansk*. Rom efter fransk stil tillverkas vanligtvis från sockerrörssaft. Haiti och Martinique är exempel på länder som tillverkar denna sortens rom. Rommen destilleras i en kolonnpanna och lagras vanligtvis på gamla konjaksfat. Rom efter brittisk och spansk stil görs på melass. Enkelpannan används mest frekvent vid destilleringen. Lagringen görs på bourbonfat. Kuba, Jamaica och Barbados är exempel på länder som tillverkar rom efter brittisk och spansk stil.

Ljus rom är den vanligaste typen. Den har en kort jäsningstid på ca 24 timmar innan mäsken destilleras. Oftast sker detta i kolonnpannor för att få en så ren och neutral sprit som möjligt. Lagring sker i rostfria fat i upp till ett år för att därefter filtreras genom kolfilter för att få en helt klar dryck. Den ljusa romen är len och diskret vilket gör den utmärkt som drinkingrediens.

Mörk rom har lagrats på fat under en längre tid. Den brukar få tilltalsnamn som *Reserva*, *Añejo* eller en siffra efteråt som anger antalet år som romen lagrats. Dessa dricks som avec. Det är i denna grupp man hittar de romsorter som tål att jämföras med whiskey, konjak eller calvados.

Svart rom (Black label) är en variant av mörk rom som lagrats ännu längre. Ofta har karamelliserat socker tillsats för att ge en ännu mörkare färg. Går utmärkt att drickas rent eller som drinkingrediens.

Gyllene rom. Omnämns ofta som *Amber* eller *Gold*. Denna rom har lagrats längre än ljus och har därför en mer gyllene färg. Den får vanligen ytterligare smak genom kryddning och färgämnen. Säljs under namnet *Spiced Rum*.

Resultat av
omröstning
poäng

Romprovning på Whiskyklubben 2016-02-18

4. **El Dorado 12 years, nr. 86469, 40%, Guyana**

419: -

43

Lagrad på gamla Bourbon ekfat i minst 12 år.

Doft: Mjuk och elegant med choklad och frukt i mycket fin balans. Kola, kryddor, ek och en antydning av rök

Smak: Vanilj, kakao, kryddor, honung och mörkt socker. Den är komplex med påtaglig fatkaraktär och där både fikon, apelsinskal och hasselnötter trängs om utrymmet. Lång, torr eftersmak med antydning av rök.

Vann guldmedalj i "International wine & spirit competition 2015" samt i Allt om Whisky's stora romtest i kategorin "Lagrad rom 400-599:-"

El Dorado 12 years är - som all Demerara-rom - uteslutande gjord på melass. Melass är det som blir över när rörsocker raffinerar, och därigenom kommer alla smak- och mineralämnen från sockerrören att koncentreras i melassen. Därför blir en rom på melass, om den destilleras med omsorg, mycket smakrik. El Dorado 12 years är en blandning av sprit från enkelpanna och från kolonnpanna. Kolonnpannorna är av en mycket ålderdomlig konstruktion, och Demerara distillers har världens enda kolonnpanna byggd delvis i trä.

Demerara är både en flod och en region i Guyana, norra Sydamerika. Det är också namnet på det anrika romdestilleriet som grundades år 1670. Demerara har också blivit benämningen på en rom som står för hög kvalitet med en mycket fyllig smak. Demerara Distillers har i flera århundraden levererat rom till några av världens största romvarumärken.

Dess rom är kraftigare och robustare än annan rom. Tack vare längre lagringstid på fat utvecklar den en alldeles egen karaktär. Dessutom har det varma och fuktiga klimatet vid lagringen en stor inverkan på slutproduktens karaktär.

- 3. **Plantation 20th Anniversary XO, nr. 509, 40%, Barbados**

504: -

22

XO 20th Anniversary är en dubbellagrad rom som först legat på bourbonfat i ca 11 år för att sedan ligga ytterligare 2 år på cognacsfat. Det är just slutlagringen på cognacsfaten som ger elegans och balans vilket har blivit något av Plantations sigill.

Doft: Nyanserad, kryddig doft med fatkaraktär, inslag av banan, torkad frukt, arrak och vanilj.

Smak: Nyanserad, kryddig med fatkaraktär och liten sötma, inslag av muscavadosocker, banan, arrak, örter och vanilj.

Sedan lanseringen i Systembolagets beställningssortiment för två år sedan har Plantation XO 20th Anniversary gjort en framgångsrik resa till att finnas etablerad i det fasta sortimentet hos systembolaget.

Rommen är en blend av producentens äldsta och bästa rom från Barbados som lyfter sig gentemot basrommerna från Plantation. Melassen från sockerrören har fått jäsa i 3 veckor innan destillering som sker på en kombination av kolonnpanna och pot stills. Därefter har den lagrats på bourbonfat i ca 11 år innan övertappning och lagring på cognacsfat i ytterligare 2 år före buteljering. Master blendern har sedan noggrant valt ut de bästa romfaten för att skapa 20th Anniversary.

2 **Angostura 1824, nr. 363, 40%, Trinidad**

670:-

26

Lagrat på amerikanska ekfat i minst 12 år för att sedan försiktigt och hantverksmässigt blandas till innan de tappas om på nya fat. När rommen uppnått sin optimala mognad tappas den, filtreras och hålls på flaska, allt för hand.

Doft: Vanilj, honung, frukt, kryddor, örter, konjak, knäck, muscovadosocker och en diskret ton av choklad och nötter tillsammans med en apelsinhint och karamelliserad sockerrörsfuktighet.

Smak: Fyllig där faten bidrar med en precis, stram känsla som ackompanjeras av de bittra komponenterna på ett perfekt sätt i den lite rikare kroppen. Mjuk och behaglig med inslag av choklad, kryddor och honung. Eftersmaken är ovanligt lång och smakfylld.

Trinidad och Tobago är historiskt sett välkända för sin populära romkultur, men faktum är att avseende sprit är man mest känd för att vara ursprunget till den rombaserade bitterspriten Angostura Bitter. Angostura Bitters Limited, idag House of Angostura, är den största producenten av rom på Trinidad och även om man säljer mycket rom till andra så har man ett antal egna buteljeringar, som 1824 som vi idag tipsar om. Namnet 1824 är en hyllning till det år då den tyskfödda doktorn J.G.B Siegert utvecklade Angostura Bitter och därmed lade grunden för spritkoncernen Angostura.

1 **Zacapa XO, nr. 86771, 40%, Guatemala**

1.199:-

30

Lagras i 3 omgångar på ekfat. Den första typen är robusta amerikanska whiskey-fat, därefter delikata Sherry-fat och till sist franska ekfat som tidigare använts för Cognac XO.

Doft: Mild och komplex som drar åt konjak. Torkad aprikos, fikon, choklad, kola, citrus, kaffe och honung.

Smak: Mjuk och fyllig med drag av fikon, daddlar, kola, choklad och nötter. Otroligt långd.

Silvermedalj i Allt om Whisky's stora romtest i kategorin Lagrad rom över 600 kr

Rom från Guatemala anses vara en av världens finaste. Det tropiska klimatet och den bördiga vulkaniska jorden ger sockerrör av högsta kvalitet och, olikt de flesta rom som använder melass, tillverkas Zacapa av juicen som kommer ur den första pressningen av sockerrören, eller så kallad "virgin sugar cane honey", vilket bidrar till dess unika smak.

Eftersom romen lagras och blandas i sval bergsluft, i "huset ovan molnen" på 2300 meter ovanför havsytan, får romen lång tid att vila och utveckla sin speciella karaktär. Elegant och smakrik.

Zacapa använder sig av en unik process, kallad "Sistema Solera" som baseras på ett gammalt spanskt sätt att lagra sherry, där rom av olika åldrar blandas i en serie fat som tidigare innehållit Amerikansk whisky, söt sherry respektive Pedro Ximenez-viner för att ge extra smak från träet innan buteljering.

Flaskorna pryds dessutom av ett handvävt band av torkade palmlöv. Petate-bandet härstammar från Mayafolket och tillverkas för Zacapa av den lokala kvinnliga befolkningen.

Det symboliserar inte bara hantverket som läggs i en flaska rom, utan också den viktiga länken till det historiska arvet i Guatemala.

Den billigaste vinn!