

# Romprovning

Kaj Lindqvist

Wasa Whisky Sällskap

2019-05-03

# Glas nummer 1

Angostura Cask No.1

3rd Edition

Ursprung:

Trinidad och Tobago

Råvara:

100% Sockerrörsmelass

Alkoholhalt 40%, 70 cl

Nr 40472 Pris 869:-



# Företaget Angostura

1824 tog Dr Siegert fram det recept för den aromatiska bitter - "Amargo aromatico" som idag kort och gott heter Angostura Aromatic Bitter. Dr Siegert använde denna i sin läkarpraktik bland annat som medicin för sjösjuka. Han var bosatt i Angostura i Venezuela, staden som idag kallas Ciudad Bolívar.

1875 flyttade familjen Siegert till Trinidad, där sönerna Carlos, Alfredo och Luis som skötte tillverkningen av bitters i en liten fabrik i Port of Spain varifrån man kunde frakta bittern internationellt. Efter framgången med sin bitter ville man utveckla företaget och rom stod högst upp på önskelistan. Under 1940-talet hade man på riktigt avancerat sin romtillverkning och man blev en romproducent av hög klass. Idag anses Angosturas rom vara en av världens bästa. Mottot är att hålla hög kvalitet i allt de gör och deras teknik och kunskap gör dem till en romproducent utan dess like tillsammans med sin världsledande bitter!

# Angostura Cask No.1 3rd Edition

Lagringssätt/Tillverkningsmetod:

Upplöst sockerrörsmelass fermenteras med Angosturas egen jäst. Fermenteringen pågår mellan 36-72 timmar. Man använder en "fem-pelar still" under destillering och romen blandas från de olika "pelarna" för att sedan lagras på noga utvalda amerikanska vita ekfat. Dessa ekfat har använts en gång tidigare.

Här har Angosturas master blender laborerat fram en romperfektion från årgångar 6, 12, 14 och 22 år lagrad rom. Rommen har lagrats på nya bourbonfat för att sedan – som första rom från Angostura någonsin – slutlagras på sherryfat; handgjorda Oloroso Sherry-fat där rommen fått vila i 9 månader innan buteljering.

# Glas nummer 2

## Rum Malecon

1996/2016, 20 år

Alkoholhalt 48,4%,

70 cl

nr 40272 Pris 879:-



# Rum Malecon

- Rum Malecon gör generellt väldigt prisvärd rom ca 700 kr (tax free)
- Vi provade **Rum Malecon Rare Proof Traditional Cuban Method Small Batch 1996 Aged 20 Years** för första gången på [Birkas rommässa i oktober 2016](#).
- Rum Malecon Rare Proof 20 är en grymt god rom. Den hade kanske varit i sötaste laget – om det inte hade varit för den spännande styrkan 48,4%.
- I glaset sprider sig en nötig och fruktig arom med mycket underliggande sötma.
- I smaken så smyger det in lite piggare kryddigare toner också, men det är sötma och nöt som fortsatt dominerar mest. Det blir en mycket härlig och komplex smakblandning – som balanseras av den högre alkoholstyrkan. Avslutet är kort och explosivt – men med fortsatt mycket sötma.
- Många rom från Panama som vi har provat har en liknande tydlig karaktär – och stor sötma
- Vi ska vara helt ärliga och säga att vi inte vet så mycket om Rum Malecons bakgrund och ursprung – men vi tror att den har kopplingar till Italien (precis som Rum Nation, Samaroli och många fler. Men hur som helst – prisvärd och god rom är det i alla fall!

# Glas nummer 3

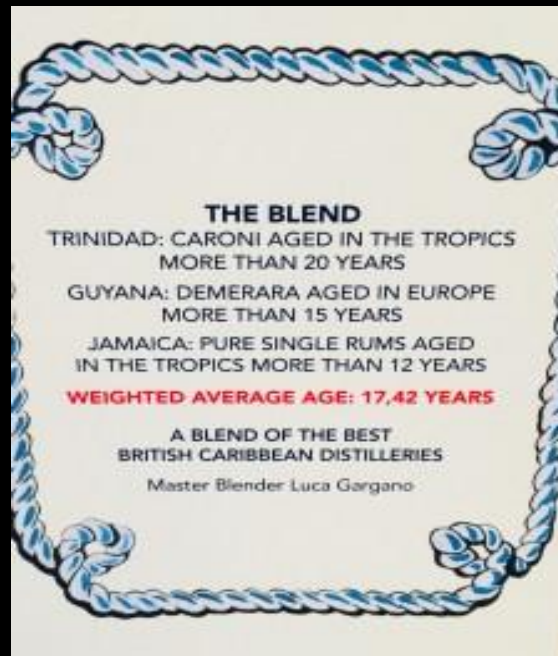
Velier Royal Navy The Vintage  
Blended

Alkoholhalt 57,18%,  
nr 40369 1565:-



# Velier Royal Navy Very Old Rum

En blandning av rom från tre olika öar Trinidad, Guyana och Jamaica.





# Glas nummer 4

Ryoma Japanese Rum

7 yo

Alkoholhalt 40%

70cl

nr 84591 Pris 797:-



# Ryoma Japanese Rum

Ryoma Rum kommer från Japan, Shikoku Island. Den produceras av Kikusui Distillery, ett destilleri som är känt för att vara den äldsta producenten av sockerrör i Japan. Ryoma är tillverkad av sockerrörsjuice enligt traditionella japanska metoder. Dess runda och delikata stil kommer att överraska alla som älskar traditionell rom.

## Information:

Rom gjord på sockerrörsjuice. Lagrad i 7 år på Japanska Vit-ekfat. De använder samma jäst som till tillverkningen av deras Sake vilket gett rommen sin unika karaktär.

## TASTINGNOTES:

NOSE: Sweet and balanced Mango, passion fruit, honeysuckle

STUFFY: Round and delicate - Chocolate, apricot, ginger

FINA: Long - Red Sugar, Floral, Fresh Ginger

# Glas nummer 5

Plantation Guyana  
Tequila Ocho  
Alkoholhalt 44,8%  
nr 40326 Pris 1599kr

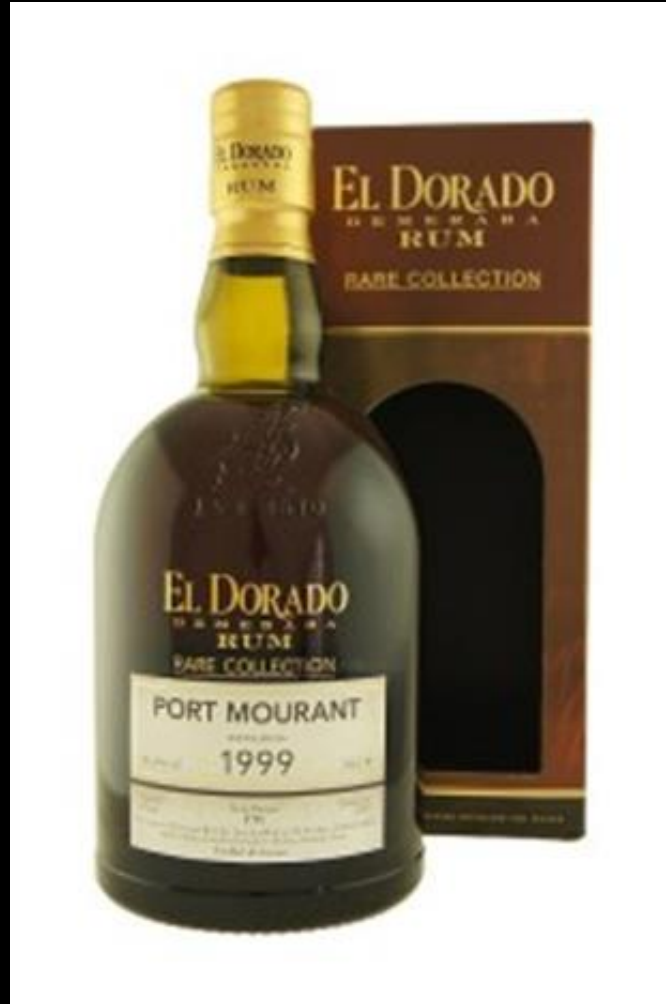


# Plantation Singel Cask Guyana Tequila Ocho

- Plantation Single Cask Guyana 1998 Ocho Tequila börjar sin lagringsresa med 17 år i Guyana i 200-liters Bourbon fat. Därefter skeppas faten till Frankrike och tappas upp i Ferrands Cognacs-fat där de får lagras i två år och sedan ytterligare ett år på Ocho Tequila-fat.
- Doften bjuder på toner av lagrad tequila som följs upp med agave, limeskal, peppar, rostade mandlar, mango och ginseng. Smaken öppnar med en oljighet som balanseras upp av en touch balsamico. Smakupplevelsen fortsätter med kakao, sälta och en tydlig gräsighet som rundas av med russin och en lång avslutning av Muscovadosocker, färsk tobak och lakrits.

# Glas nummer 6

El Dorado Rum  
Port Mourant 1999  
Alkoholhalt 46%  
nr 40088  
Pris 1575 kr



## El Dorado Rum Rare Collection Port Mourant 1999

En mycket unik årgångsrom från Demerara Distillers. El Dorado Port Mourant 1999 är destillerad det året och helt och hållet i en dubbel Pot Still i trä. Pannan härstammar från Port Mourant Estate som grundades redan 1731 och träslaget som använts är det mycket hårda Demerara Greenheart. Destilleringen sker i små batcher och det är en mycket långsam och försiktig destillering. Denna rom har lagrats på bourbonfat till 2015 då den buteljerades. Denna unika rom som normalt är en viktig beståndsdel i El Dorado 15 YO är inte kylfiltrerad och kommer i den naturliga alkoholhalten från faten. Förkortningen PM som finns med på etiketten var den märkning som Port Mourant sockerplantage använde på sina produkter.

## Tävling svar 2

Japansk ägda whisky destillerier i Skottland

Suntory förvärvade 1994 whiskyföretaget Morrison Bowmore.

Med det köpet blev de ägare till tre destillerier i Skottland, Bowmore, Glen Garioch och Auchentoshan.

Nikka köpte 1989 Ben Nevis Distillery i Skottland.

AUKTION