

Romprovning

Wasa Whisky Sällskap

2024-10-04

Pärre Eriksson

Rom



- Rom är en destillerad spritdryck som görs av jäst sockerrörssaft eller av melass från sockerrör. Rom är världens vanligaste sprittyp och härstammar i sin moderna form från Västindien

Fransk rom agricole stil.

Rom från Martinique och Guadalupe gjord på sockerrörsjuice får kallas rhum agricole, jordbruksrom. Rommen jäser relativt kort tid, upp till tre dygn, och når en alkoholhalt på ungefär fyra volymprocent innan den destilleras. När melass får jäsa blir alkoholhalten dubbelt så hög, vilket beror på att sockerhalten där är högre.

Destillationen görs i både enkelpannor och olika typer av kolonnpannor. Gemensamt för dem alla är att det ger en sprit med mycket karaktär av råvaran

Spansk stil.

Mörk rom i spansk stil har ofta en arrakston, med arom av vanilj och en mjukt kryddig fat ton. Viss mörk rom från spanska Västindien kan få en kraftig och robust fatkaraktär men de mjukare tonerna är absolut vanligast. Rom i spansk stil görs framförallt på Kuba, där den ses som nationaldryck, men också på Puerto Rico, i Costa Rica och i Dominikanska republiken. Rommen lagras ofta en längre tid på fat och görs sedan riktigt mörk med hjälp av karamellfärg

Brittisk stil.

Rommen görs ofta på melass: en mörk, sirapsliknande massa som är kvar när man har utvunnit socker ur sockerrör. Melassen får jäsa längre än vad många andra romsorter gör, vilket ger en tyngre och mer smakrik karaktär. Typiskt för den brittiska stilen är också att rommen destilleras i enkelpannor som ibland är utrustade med så kallade retorter. En retort är ett separat kopparkärl mellan enkelpannan och kondensorn som fylls med en blandning av vatten och sprit från föregående destillation. Detta hjälper till att höja alkoholhalten till 80–86 volymprocent istället för 70 som är normalt vid enkel panna destillation. Allt detta, i kombination med att den lagras på begagnade bourbonfat.

Skillnaden mellan mörk och ljus rom

- Den rom som rinner ur spritpannorna är vattenklar och färglös. Efter destilleringen måste rommen lagras en kortare eller längre tid för att smakerna ska giftas samman. Lagras den på ståltank behåller den sin vattenklara färg. Om lagringen istället sker på ekfat blir rommen mörk. Vanligen används begagnade bourbonfat från amerikanska whiskydestillerier, men även andra fattyper förekommer. Beroende på hur länge och hur aktiva faten är ger de rommen mer eller mindre smak, färg och karaktär.
- Även ljus rom kan vara fatlagrad eller näst intill färglös om den lagras på inaktiva fat, eller filtreras genom kolfilter efter lagringen. Beroende på att rom tillverkas i så många länder finns mycket få gemensamma regler. På vissa håll är kryddad och smaksatt rom vanligt, liksom eftersötning vid buteljeringen.

Glas nummer 1

Agitator Chestnut Reserve

Kastanje fat

Alkoholhalt: 40 %

Pris: 369:-



Agitator Chestnut Reserve

Agitators rom är en typiskt svensk rom.

Melassen får först jäsa med hjälp av Agitators speciella jästblandning. Därefter vakuumdestilleras den blivande romen under lågt tryck och på låga temperaturer i Agitators kopparpannor.

Råspritens späs till 55% och lagras på kastanjefat för extra träsötma och rundhet. Resultatet är en lättare rom, perfekt som den är eller i drinkar.

Agitator Chestnut Reserve

Doft:

Denna rom har aromer av sultanrussin, nyponbär, vanilj, passionsfrukt och melass

Smak:

Du hittar inslag av kokosnöt, plommon, grapefrukt, kakao och fudge. Dessa friska smaker dröjer sig kvar och blandas med kastanjeträets karaktär för att resultera i en delikat och söt finish.

Glas nummer 2

Cadenheads Green Label

British Style ex Bourbon Cask

Alkoholhalt: 46 %

Pris: 1069:-



Cadenheads Green Label

United Fruit Company köpte Monymusk 1929 och sålde den sedan till West Indies Sugar Company (WISC) 1937.

Året därpå tillkännagav WISC planer på att bygga ett centralt romdestilleri vid Old Monymusk.

Det destilleriet varade inte länge, eftersom en större fabrik New Monymusk byggdes 1949.

Cadenhead's Green Label 17 Year Jamaican rom symboliserar den rika traditionen och de robusta smakerna av jamaicansk destillationsmästerskap.

Destillerad 2005 och lagrad i 17 år, denna exceptionella rom är tillverkad med precision och omsorg.

Cadenhead Green Label

- **Doft:**

Doften är en fångslad blandning av gräs- och pepparmyntskrämer, sammanflätad med subtila toner av nässelblad, pelargoner och en hint av ingefära, nötter, vilket skapar en uppfriskande och livfull bukett.

- **Smak:**

Cadenheads Green Label Jamaican Rum erbjuder en härlig blandning av blåbär och körsbärsbakverk, kompletterat med ljuvlig sötma från maraschinokörsbär, vilket skapar en rik och dekadent upplevelse.

- **Eftersmak:**

Finishen ger en harmonisk blandning av röda frukter och basilika, avrundad med en jordnära touch av valnötter, vilket ger ett tillfredsställande och bestående intryck.

Glas nummer 3

PATRIDOM XO

Islay Cask Finish

Alkoholhalt 44 %

Pris: 799:-



PATRIDOM XO

Patridom XO Limited Edition är en mörk premiumrom i spansk stil gjord på färsk sockerrörsjuice och melass.

Patridom XO lagras i ett tropiskt klimat på amerikanska och franska ekfat i Dominikanska republiken.

Denna Limited Edition-version med Islay Cask Finish har också genomgått ytterligare lagring i ex-Islay whiskyfat, vilket ger romen en rökig ton.

Patridom XO Islay Cask Finish har buteljerats i augusti 2022 med ett resultat av 1886 flaskor.

PATRIDOM XO

- **Doft:**

Inledningsvis tvålaktig och blommig. De rökiga tonerna utvecklas efter ett tag tillsammans med kaffearomer.

- **Smak:**

Något rökig, söt och fruktig med en lätt kryddig finish som påminner om ingefära eller peppar.

Glas nummer 4

SBS Venezuela 2011

**Bourbon &
Pajarete Sherry Cask**

Alkoholhalt 50 %

Pris: 839:-



SBS VENEZUELA 2011

S.B.S står för Single Barrel Selection. Romhandlaren 1423 Noble Spirits har en hel massa romfat i sitt lagerhus på dansk mark. När romen är färdiglagrad tappas den på flaska och distribueras i Europa.

Rom från Venezuela har lagrats i 12 år på ett ex-bourbonfat i tropiskt klimat på plats innan fatet skeppades till Danmark. Där tappades innehållet om i en sherrytunna av söt pajarete-kvalitet gjort på Pedro Ximénez-druvan.

Destillatet fick ligga i sex månader i sherryfatet innan det var moget att tas ut. När man som S.B.S.1423 jobbar med destillerier från olika länder handlar det om att matcha varje destillat med olika fattyper och ålder.

Romen provsmakas under slutlagringsperioden tills peaken nåtts. Just det här fatet var precis var dom var ute efter. Beslutet att buteljera vid 50% istället för 40% ger smaken mer tyngd och djup, och förlänger eftersmaken

SBS VENEZUELA 2011

- **Doft:**
Kanderad frukt, vanilj och macadamianöt.
- **Smak:**
Vanilj, torkad frukt och en aning choklad i en harmonisk helhet.

Glas nummer 5

PAPALIN RÉUNION

Blended med 4 stilar

Alkoholhalt 50 %

Pris: 1179:-



PAPALIN RÉUNION

Velier, under ledning av grundaren Luca Gargano, är ett framstående företag inom romindustrin. De buteljerar rom från en mängd olika länder, inklusive destillerier som inte längre är aktiva. Ett exempel är Garganos "återupptäckt" av det nedlagda Caroni-destilleriet i början av 2000-talet. Gargano har även arbetat hårt för att strukturera romindustrin och har utvecklat Gargano Classification.

Papalin är namnet på den ort i Italien, strax söder om Padova, där Velier har sitt huvudkontor. Det är också namnet på det projekt som Luca Gargano kallar "The Tropical Dependent Bottler". I detta projekt samarbetar Velier med destillerier i tropiska områden för att skapa unika och ofta okonventionella romblandningar som destilleras, lagras, blandas och buteljeras på respektive destilleri.

Serien Papalin startade 2014 och den innehåller buteljeringar med blended rom från Venezuela och Kuba, med en mindre del av den numer mytomspunna Caroni-rommen från Trinidad. Sedan 2014 har Luca Gargano tagit oss med på en resa till Jamaica, Haiti och nu till den franska ön Réunion.

Réunion är en fransk ö belägen mitt i Indiska oceanen, cirka 800 kilometer öster om Madagaskar. Ön har drygt 800 000 invånare och sockerrörsodling är en viktig inkomstkälla. Sin rom är något de är extremt stolta över och de exporterar över hela världen. Papalin 10 Years Old Vatted Rum är en blandning av fyra olika romsorter som är mellan 10 och 15 år gamla.

PAPALIN REUNION

- **Doft:**

Elegant och komplex. Inleder med apelsin och choklad, därefter mogen mango, mineraltoner, skiffer och lätta kolväteångor.

- **Smak:**

Smakrik med viss sötma. Fruktiga och kryddiga inslag av apelsinzest, mango, aprikos, ingefära, rörsocker och ek.

- **Eftersmak:**

Lång finish med mango, aprikos, kakao, rörsocker och rooibos te.

Glas nummer 6

THE HAMPDEN

Pure Single Jamaican Rum
British style

Alkoholhalt 55%

Pris: 1500:-



THE HAMPDEN

Fram till början av 1900-talet förvarade Hampden-destilleriet sina fat i "Great House", Jamaica, där de lagrades i väntan på att fraktas till Europa eller Amerika.

Great House är en buteljering i begränsad upplaga, släpps som årsrom för att hylla denna legendariska herrgård, som är en del av destilleriets historia och arv.

Blandningen har olika märken och årgångar, som utvecklas med varje årlig upplaga. Varje ny blandning syftar till att lyfta fram en annan aspekt av den rika och mångsidiga Hampden aromatiska profilen.

2022-års utgåva är en blandning av medelstora och höga estermärken, som avslöjar en livlig och intensiv profil som dröjer sig kvar i oändlighet med vita frukter och blommiga toner.

THE HAMPDEN

- **Doft:**

Tydlig doft av kanderad citron, banan, kiwi och Wiliampäron.

- **Smak:**

Päron, kokosnöt, agave sirap, peppar och vanilj.

- **Eftersmak:**

Tobak, saltad karamell, hallon och körsbär.

Glas nummer 7

COMPAGNIE DES INDES

Guyana 9yo

Alkoholhalt 56,2 %

Pris: 1045:-



CAMPAGNIE DES INDES

Guyana är ett av världens mest spännande romländer. Det lilla landet ligger inklämt på den sydamerikanska nordkusten mellan Brasilien, Venezuela och Surinam. Guyana var först holländsk och sedan brittisk koloni till långt in på 1960-talet. Det brittiska styret har satt avtryck i landets romindustri och följaktligen räknas Guyanas romstil in i den brittiska skolan, men med influenser från spanska skolan.

Diamond Distillery är det sista destilleriet i Guyana. Det inkluderar de historiska stillbilderna i Guyana, med bland dem de äldsta i världen som fortfarande är aktivt, inklusive den legendariska Port Mourant - dubbel kruka i trä.

CAMPAGNIE DES INDES

- **Doft:**
Tropisk fruktbomb med toner av (över)mogen banan, ananas och smörkola.
- **Smak:**
Smakrik och kraftfull, mogen tropisk frukt, ek, vanilj, svartpeppar och råsocker.
- **Eftersmak:**
Lång och välbalanserad med toner av ek, vanilj och banan.

Rösträkning

AUKTION