

# Romsmagning

\*\*\*tid og sted

Pris \*\*\*



## Hvad med en lille smuttur til det varme og solrige Caribien?

Vi har fået "Rom Thomsen" til at komme og lave en romsmagning for os.

Han har rejst i Caribien på kryds og tværs og besøgt romdestillerier. Han har desuden lavet romsmagninger i snart 20 år.

Rom Thomsen vil planlægge smagningen så både "nye romdrikkere" og mere garvede, kan være med. Og vi smager rom fra de 4 rom-stilarter:

Smagningen ledsages af over 200 billeder og tager ca. 3 time og vi smager 2 cl af nedenstående rom.

\*\*\* Der serveres lidt at spise i pausen. \*\*\* Der er kun 33 pladser, der sælger efter "først til mølle.." princippet.

Vi kommer gennem alle de forskellige romstile:

Den franske stil "Rhum Agricole"	Rom lavet på friskpresset sukkerrørs saft og uden tilsat sukker. Meget tør romstil, specielt fra Franske territorier i Caribien, indiske ocean og Madeira
Den spanske /cubanske stil	Den søde let drikkelige og mest populære romstil typisk fra Caribien, Mellem- og Sydamerika
Sømandsstilen "British Navy rum"	Kraftfuld og fyldig rom, typisk lavet samme type kedler som whisky.
Barbados/Demerara stilen	Rom lavet i Barbados og Guyana som en blandig af den spanske og den britiske stil. Med det bedste fra begge stilarter

Man kan evt. forberedes sig ved at gå til "Rom Thomsens" hjemmeside: [www.RomThomsen.dk](http://www.RomThomsen.dk), Eller se ham DR TV

Man tilmelder sig til arrangementet ved \*\*\*

Med venlig hilsen

\*\*\*

Her er de 8 rom vi skal smage:

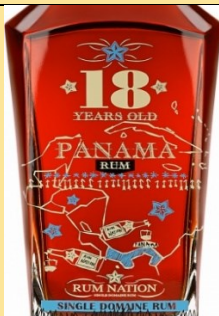


### Presidente Martí 19 år Solera 40% Dominikanske Republik

Findes også i en 15 års udgave og så en storebror på 23 år. Udviklet af rom-magerne Oliver & Oliver som vi kender fra Opthimus og mange andre gode rom. Denne er opkaldt efter Cubas frihedskæmper Jose Martí som døde i 1895 i kampen mod Spanien.

**Stil: Spansk stil**

	<p><b>Rum Nation Barbados 8 år 40%</b>  <b>Barbados</b>  Klassisk rom fra øen der kaldes "Rommens vugge". En blanding af de 2 romtyper Pott still og Kolonne still. En blanding af en kraftig rom med "kant" på og klassisk sødme fra Caribien. En af de bedste rom fra øen og lang fra den dyreste. En tydelig duft og smag af kokos, fortæller at den er født på Barbados.  <b>Stil: Barbados/demearra stil</b></p>
	<p><b>St. Etienne Agricole Black Sheriff American Barrel 40%</b>  <b>Martinique</b>  Saint-Etienne var oprindeligt en sukkerfabrik, men har siden 1982 været omdannet til en af Martiniques mest inovative romproducenter. Her har de lavet en rom der er en god introduktion til den "Franske stil". Det er en "Rhum agricole" altså den specielle franske metode med frisk sukker-rørssaft der gæres og lægges på franske egetræsfade, der giver en mere tør og cognacagtig stil  <b>Stil: "Rhum agricole" – fransk stil</b></p>
	<p><b>Smith &amp; Cross Traditional Jamaica Rum 57%</b>  <b>Jamaica</b>  Hold på hat og briller!! 57% fyldt med smag. Her er en rom der rykker. En Traditionel Jamaica Rum indeholder udelukkende pot still rom-destillater, og denne rom er kendt for sine noter af eksotisk frugt og krydderier. "Smith &amp; Cross Traditional Jamaica Rum" Rom fra Jamaica er elsket af kendere på grund af dens "funk" og det er der masser af i denne rom. Er der for meget så giv den 5 dråber vand. Bruges ofte til Cocktails, da romsmagen kan trænge igennem alt!  <b>Stil: Britisk stil</b></p>
	<p><b>DOS MADERAS CARIBBEAN TRIPLE AGED 5+5 ÅR 40%</b>  <b>Blended rom fra Caribien og lagret i Spanien</b>  En delikat romblanding fra Barbados og Guyana. To lande med deres egen romstil. Det er en virkelig god rom, lagret i Caribien som det første. Herefter sendes rommen til Williams &amp; Humbert Bodega i Jerez, Denne udgave er 10 år undervejs. Først 5 år i Caribien i ex-bourbon fade og derefter 5 år i Spanien i ex-sherry fade. 3 år på tidligere Dos Cartados Olorosa fade og derefter 2 år på 20-årig Don Guido PX fade – derfor 5+5, måske endda 5+3+2 ... deraf navnet Tripple Aged Rum! Den "fede" sherry sætter er spændende præg på denne rom. "Dos Maderas" er spansk og betyder netop to slags træ/fsdtyper  <b>Stil: Spansk stil</b></p>
	<p><b>A.H. Riise 175th Anniversary Rum 1838 - 2013 42%</b>  <b>Blend</b>  A.H. Riise Rom er en hyldest til én af de mest entrepenante danskere, Albert Heinrich Riise, der med stor succes drev sit apotek i Charlotte Amalie på St. Thomas i perioden 1838 til 1878.  I 2013 fejredes 175 års jubilæet for grundlæggelsen af A.H. Riise's apotek i Charlotte Amalie på St. Thomas, med lanceringen af denne særlige jubilæums rom. To af de rom, der indgår i denne blanding, er blevet lagret på gamle P.X. og Oloroso sherryfade, som tilføjer en stor kompleksitet med strejf af karamel, vanilje og skovbær til denne rom.  <b>Stil: Spansk stil</b>  * Efter ændret EU lovgivning i 2021 er det ikke længere en rom</p>



### **Rum Nation Panama 18 Års Rom 40%**

#### **Panama**

Rum Nation Panama 18 år er en oplevelse. En pragtfuld og komplet rom, formet af "Cuban Masters Roneri", der tog deres kunst med til Panama. Farven på denne rom - nærmest mørk orange. Næsen er en typisk rom note med vanilje, kompleks, henkogt frugt og ristede kastanjer. Smagen er blød og harmonisk med fylde fra fadlagringen i ex-Bourbon fade.

**Stil: Spansk stil**



### **RON MILLONARIO XO SOLERA RESERVA ESPECIAL**

#### **Peru 40%**

Her er tale om en helt eksklusiv rom. Millionærrommen der i ordinær udgaven er kåret til verdens bedste i 2008 og 09, har her fået en særlig storebror. XO versionen er en blanding af af rom fra 15 - 20 år. Rommen er omhyggeligt udvalgt af den italienske brand ejer - Fabio Rossi. Kun de allerbedste fade bliver til XO.

Det er således toppen i familien: Rum Nation Peruano, Ron Millonario 15 og Millonario XO.

**Stil: Spansk stil**

PS! Man kan ikke selv køre hjem i bil.....