

Romsmagning

Lørdag den 20. oktober kl. 15.00 -18.30

Pris 250 kr.



Når nu efteråret er i gang, kan vi ikke forstille os noget bedre end at sidde på Cafe Blågårds Apotek og smage os gennem Caribien. Vi har overtalt "Rom Thomsen til at være vores guide på denne tur. Han vil planlægge turen så "nye romdrikkere" kan være med. Der vil blive gennemgået hvordan man laver rom og vi kommer gennem de 4 stilarter i rom:

- Den Cubansk stil
- Demerara stilen
- Den franske Rhum Agricole
- Den stærke Pott still også kaldet Sømandsrom.

Smagningen ledsages af over 200 billeder og tager ca. 3½ time og vi smager 2 cl af nedenstående rom. Der er kun 33 pladser, der sælger efter "først til mølle.." princippet.

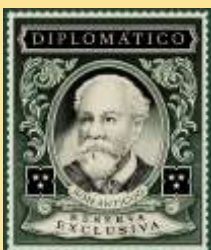
Man kan evt. forberedes sig ved at gå til "Rom Thomsens" hjemmeside: www.RomThomsen.dk

Man tilmelder sig til arrangementet ved at købe en billet i baren.



1. Havana Club 'Selección De Maestros' 45% Cuba

Den nye Havana Club Selección de Maestros er specialfremstillet af de Cubanske Maestros Roneros i en proces, der starter med, at de absolut bedste af de lagerede rom udvælges. Den håndplukkede rom blandes herefter og hældes på specialudvalgte egetræsfade for yderligere lagring. I den sidste del af lagringsprocessen udvælger de Cubanske Maestros Roneros i fællesskab igen de bedste fade, hvorfra den endelige variant komponeres og hældes på flaske direkte fra tønden



2. Diplomatico 12 År Reserva Exclusiva Rum Venezuela

Denne rom er endeligt kommet til Danmark. Er dog ikke på hylderne ret mange steder. En kraftig og fyldig rom i stil med El Dorado 15 år. Men med lidt mere af det hele. Kan virke overvældende ved første møde, men allerede i anden sip blød og forførende. Masser sødme og underliggende smag af mandel og marcipan.



3. Rum Nation - Martinique "Hors d'Age" 43%

Martinique (Rhum agricole)

Martinique er en fransk koloni og rum her bliver lavet efter streng kontrol, som vi kender fra Cognac og fransk vin.

De har også deres egen måde at lave rum på. Den laves på frisk presset sukkerrørssaft og lagres på nye franske egetræsfade, hvilket betyder at rommen får en meget tør eftersmag som cognac..



4. Pusser's British Navy Rum (Blå) 54,5%

Blend (pott still)

Den britiske flåde udskænkede i over 350 år dagligt rum til deres søfolk. Først i 1970 stoppede denne tradition. Pusser's rum er slang for purserens rum. Det var ham der stod for den daglige udskænkning af 2 dele rum og 1 del vand. Her tager vi den ren trods de 54,5%. En stærk sag for inkarnerede romdrikkere. Den er blandet af ren pott stil rum fra Jamaica og Britisk Guyana.



5. Paulsen Collection - Seales Foursquare Rum Vintage 1988 10 år 40%

Barbados

Paulsen kollektionen sammenfatter nogle af verdens fineste vine og spiritus. Hver og en har fået personlig anerkendelse af Frederik Paulsen.

Foursquare rum destilleriet ejes af af Seale familien. En fjerde generations uafhængigt destilleri på Barbados. Denne rum er modnet på traditionelle bourbonfade af amerikansk hvideg. Efter en intens lagring på 8 år fyldes rommen på flaske og bliver reduceret i styrke, for derefter at fyldes på fad igen for en yderligere lagring. Efter endt lagring, og rommen er klar til endeligt at fyldes på flaske, får hver flaske et mærkat hvorpå der håndskrevet er påført destillationsdato, fadnumre, fadantal, alder, fadtyper og alkoholstyrke.



6. Rum Nation - Panama 21 år Decanter 40%

Ny Rom fra forår 2012.

I 1980'erne emigredere Cubas store Master Ronero Francisco "Pancho" Fernandez til Panama - hvor han begyndte at destillere for Abuelo. Nu er han gået solo og har blendet flere meget berømmede rum. Han har lavet en der hedder "Zaya Gran Reserva" og en 21 år gammel "Ron Zafra". Efter min overbevisning er denne rum fra samme sted. Men det er ikke officielt bekræftet. En meget elegant rum med stor sødme og en silkeblød finish.



7. Ron Millonario Solera XO Solera Reserva

Peru 40%

Her er tale om en helt eksklusiv rum. Millionærrommen der i ordinær udgaven er kåret til verdens bedste i 2008 og 09, har her fået en særlig storebror. XO versionen er en Solera af rum fra 15 - 20 år. Det er en af Sydamerikas ældste rum, og fadene er omhyggeligt udvalgt af brand ejer - Fabio Rossi. Kun de allerbedste fade bliver til XO - og det er således en meget limited edition. Der komme 600 flasker til Danmark ca en gang om året og her er en af dem.



8) Santiago de Cuba extra anejo 25 år 40%

Cuba

Denne rigtige gode rum fra Cuba er udgivet i anledning af byens 490 år fødselsdag. Den bliver lavet på den fabrik Bacardi forlod, da Fidel kom til magten i Cuba. En mere rund og fyldig rum end dens kollega fra "Havanna Club". Fidel gav personlig tilladelse til at denne rum kunne tappes til slag. Blev i en del år kun brugt til gaver til statsoverhoveder. Krydret og fyldig smag med masser af melasse, i fin afrunding med lidt vanilje og tydelig aftryk af fadet Er meget mere blød, sød og rund end lillebror på 20. Den er langt mere "imødekomende". Fantastisk rum.