

Romprovning
30 november 2014

Saint James Reserve - (43%)
Don Papa Rhum - (40%)
Dillon Tres Vieux Rhum - (43%)
Depaz Vieux Rhum Speciale - (45%)
Saint James 1998 single barrel - (43,8%)



Torpa pensionat hade denna råkalla kväll, den sista i november fått en alldeles egen stjärnhimmel ovanför gårdsplanen och väl inne i värmen möttes vi av pyntade rum som fick sällskapets medlemmar att koppla på julkänslan med en gång. Förvånande och samtidigt mycket glädjande noterades att många damer slutit upp, om det berodde på ett genuint intresse för rom eller att de efter att ha läst sällskapets inbjudan som berörde både vinterns väsen och julens oknytt inte ville bli lämnade hemma ensamma skall vi nog inte spekulera närmare i.



Efter artigt hälsande till höger och vänster intog vi våra platser bakom fem sockersött doftande glas på totalt tjugosju provbrickor.

Efter att ha vändats till någon minut över kl 16 som var vår starttid för att vänta in tre efterslänrare kunde äntligen ordföranden Curt Högbom hälsa vår föreläsare för kvällen Mats Claesson från Altia Academy välkommen.

En kväll fylld av kunskap var utlovad och det var precis vad det blev, det märks att Mats kan sin sak, inga stakningar, inga hummanden eller prassel i manus utan oerhört rutinerat ledsagade han oss genom historia, fakta och myt kring romen.

Vi fick till en början veta att Altia Koncernen med säte i Finland inte är någon liten obskyr vinklubb som någon i sällskapet först trodde utan ett företag som producerar, distribuerar, marknadsför och säljer alkoholhaltiga drycker i Norden och Baltikum, koncernen äger bland annat importörerna Bibendum, Philipson & Söderberg och med egna varumärken så som Blossa, Grönstedts, Koskenkorva, O.P. Anderson, Skåne, Explorer och Chill Out med flera, de representerar även en mängd andra kvalitetsmärken från hela världen, med 1200 anställda och en årlig omsättning på 500 miljoner euro kan man säga att... det går bra nu.



Historiker har spårat sockerröret till ett område intill bengaliska viken i Indien där man också funnit att Aryan-folket som var erkänt skickliga inom läkekonst under tiden 1500 till 800 f kr producerat jästa drycker kryddade med en mångfald örter och bitterämnen, en kallad maireya framställd på socker och en annan kallades asava gjord på melass.

När Alexander den Store ockuperade Indien år 327 f kr upptäckte han sockerröret eller som han kallade det -ogräset som ger honung utan hjälp av bin.

Spannmål som denna gröda hör till kom på så vis att spridas väster ut via Persien, Arabien och Egypten och 1200 år efter Alexander började morenna odla sockerrör på flera av Medelhavsöarna, på spanska fastlandet och sedermera också på Kanarieöarna.

Med de arabiska alkemisternas passion för att destillera vin följde också experiment med destillat av det ur medicinsk synpunkt högt skattade sockervinet med goda resultat kan man förmoda och både grödan och konsten att destillera spreds med de spanska segelfartygen ut i världen, den förste lär ha varit Christopher Columbus som på sin andra segling västerut 1493 medförde plantor från Gomera på Kanarieöarna till ön Hispaniola, nuvarande Haiti i Västindien, det visade sig att jordmån och klimat var idealiskt för odling, samma år besöktes bland andra även Puerto Rico och Cuba där sockerröret introducerades med samma goda resultat .

Nu frågar sig den vetgirige varför sockervindestillatet kom att kallas just Rom.

Mats förklarar att det finns flera teorier för namnets ursprung, ordet är en fri översättning från franskans Rhum och spanskans Ron vilka omnämns för första gången vid mitten av 1500talet.

Den roligaste teorin är att den till en början kallades Rumbuillon som på gammal dialekt har betytt -vilt tumult.

Andra teorier är att namnet stammar från franskans arôme som betyder doft, eller än troligare att det latinska ordet för socker Saccharum förkortades och förvanskades till Rom.



Sockerröret, Saccharum officinarum hör till familjen gräs och skjuter sina skott direkt från roten.

Man planterar den inför regnperioden och efter bara tre till fyra månader har skotten vuxit sig över två meter höga och med en tjocklek på tio centimeter, den skördas för hand upp till tre gånger per år, då är stammarna fyllda med en mycket söt trögflytande sockersav som vanligen utvinns genom att stammen pressas och ger då den aromatiska mycket fina sockerjuicen som antingen raffinerar till rent socker eller jäses till ett sockervin på ca 5 procent alkohol, pressresterna hättas upp till 70-80 grader och centrifugers och på så sätt får man restprodukten Melass.

Den moderna romens vagga är utan tvekan Västindien, det mest kända och mycket uppskattade producenten är Martinique, snarlika drycker finns också såsom Tafia som är en ursprungligare och enklare variant av rom, Arrak som inte heller är helt okänd i vår del av världen och har sin hemvist på ön Java i södra Indonesien samt mer obskyra destillat som Cachaca som framställts sedan 1500-talet och i det närmaste blivit Brasiliens nationaldryck och ingrediens i en rätt blandad Caipirinia, Aquarente som tillverkas i hela Central och Sydamerika, och Cana som hör hemma i Uruguay.

Historiskt kom framför allt brittiska segelfartyg men i sanningens namn även andra nationer att trafikera den gyllne triangeln, man lastade krut, gevär, brännvin tyger och annat i England, i Västafrika byttes varor mot slavar som såldes i de europeiska kolonierna för arbete på plantagerna på de västindiska öarna till en början och senare för arbete på bomullsfälten i den amerikanska södern.

Och om så skeppen lyckades återvända helskinnade till England var de fullastade med bomull, socker, tobak, rom och en nätt vinst i guld som tillföll redan välbärgade redarfamiljer

Fartygen var många gånger lätta byten för sjörövare som härjade fritt i karibiska sjön under 16, 17 och in på 1800-talet och romen kom att skattas lika högt som guld av kaparna.

Ja... romen ses ju av hävd som sjömännens tröst, 1655 införde amiral Penn en daglig ranson av rom till sjömännen i den engelska flottan, anledningen var att förebygga sjukdomar och stärka moralen men efter en allvarlig incident i augusti 1740 fick amiral Edward Vernon, ett av de högsta befälen i Lord Nelsons flotta nog.

Besättningsmännen hade fram till dess erhållit en fjärdedels gallon vin vilket är en dryg liter och en halv pint 70 procentig rom, ca 28cl om dagen.

Amiral Vernon, eller Old Grogg som han kallades efter som han alltid bar sin tjocka groghamrock lät nu späda romen med fyra delar vatten och dela ransonen till två utskänkningar per dag, besättningen knotade förstas och döpte den utspädda spriten till just grogg, en term vi använder än idag utan att ha vetat varför, men nu vet vi, av intresse kan noteras att grogg förekom i den brittiska flottan ända fram till 1969 då den avskaffades.

Man gör skillnad på tre olika grenar Franska Västindien, Brittiska Västindien och Spanska Västindien och man gör skillnad på de två huvudtyperna,

Rhum Agricole, sockervin bryggt på den finaste sockerjuicen som sedan är hantverksmässigt destillerat i enkelpanna med kolonn med ett flertal kopparbottnar till mellan 45 och 62 procent, spriten fatlagras för det mesta från några upp till 20 år, det finns en Agricole blanc som är helt olagrad och en Agricole traditionelle som visserligen är destillerad som ovan men lagrad, blandad och buteljerad i Frankrike.

Rhum Industrielle är melass och vatten som jäses till ca 9 procent alkohol och härdestilleras i kontinuerliga kolonnpannor till en alkoholhalt på ca 90 till 96 procent, därefter förekommer en viss tids lagring för att runda av spriten, största delen av produktionen filtreras i aktivt kol för att få en klar sprit men det finns även naturligt färgad och karamellfärgad Industrielle.



Mats berättar vidare att det kan vara svårt att läsa ut av etiketten vilken kvalitet innehållet besitter, åldersbeteckningar som VSOP eller XO behöver inte betyda något alls.

Tilläggsnamn som Martinique, Guadelope, Reunion, Guayana, Malaga, Granada eller Madeira på etiketten kan däremot borga för kvalitet.

Visst är chansen mångfalt större att hitta en bra produkt om man väljer Agricole men en längre lagrad Industrielle med sin lätt rostade knäckiga karaktär kan vara nog så smaklig i sin enkelhet så det är inte helt lätt att hitta sin favorit utan att prova sig fram...

Vad är kvalitet frågar Mats och ser uppfordrande på oss, han får några trevande svar och fortsätter, Kvalitet vilar på fyra ben, komplexitet, intensitet, balans och längd... lär man sig känna igen de fyra benen hittar man kvaliteten.

Vilken är det största romproducenten... ja... största producent av destillat alla kategorier...

Bacardi är världens utan jämförelse största spritmärke, konsumtionen är smått hissnande... det dricks nämligen nio flaskor ljus Bacardi i sekunden dygnet runt året om, alltså ca 777000 flaskor om dagen eller 285 miljoner flaskor om året.

så får vi då dofta och smaka på det första glaset på brickan.



Saint James Reserve för 289kr med varunummer 86576

En blended lagrad i 3år, 43 procent alkohol, som vid första sniff och zipp tedde sig spännande och välsmakande för en amatör, men framstår efterhand som en rätt endimensionell upplevelse efter att vi gett oss i kast med de övriga glasen på brickan.

Don Papa Rhum för 369kr med varunummer 88567

Från ögruppen Filippinerna och närmare bestämt ön Negros, single island, destillerad på melass och lagrad minst 7år på bourbonfat, 40 procent alkohol.

Stor doft och en riktig tung sockerbomb i gommen med generös arrak på ett fundament av vanilj, en kladdig chokladkaka som lekkamrat efter en bättre middag å himmelriket är nära, men som solitär är den bara för mycket.

Dillon Tres Vieux Rhum för 417kr med varunummer 304 på beställningssortimentet.

Agricole från Martinique lagrad på bourbonfat i minst 8år 43 procent alkohol.

Ett lätt och balanserat destillat med längd, finstämt elegant.

Depaz Vieux Rhum Reserve Speciale för 595kr varunummer 1015340 privat import

Agricole från Martinique, sockerröret heter blur cane och destillatet är lagrat 5år på ekfat, buteljerat vid 45 procent alkohol.

Om inte förr så trillar nu polletten hela vägen ned i lådan, här hittar jag alla de fyra benen, komplexitet, intensitet, balans, längd och i mina anteckningar återfinns bara ett ord... kvalitet, å med ens förstår jag varför Mats var så angelägen att få med denna pärla på provbrickan.

Saint James 1998 single barrel för 899kr varunummer 86714

Agricole från Martinique, lagrad i 200liters bourbonfat, buteljerad -09 vid 43,8 procent alkohol.

Ja... vad säger man, annat än jaa... ett spektra av lätt rostade nyanser blandas med frukt, blommor och godis jämfört med Depazen svämmar den här över på ett lekfullt och charmigt sätt om man ger den tid... och båda skulle mer än gärna få bo i glaset bredvid min favoritfätölj när skymningen faller utanför fönstret och elden flamar i öppna spisen.

Slutligen får vi ett tips med oss av Mats innan vi bryter för mat, Dos Maderas för 399kr varunummer 86686... väl värd att prova, och visdomsordet

Vart glas av ädelt vin serverat till fel person är en stöld från den som skulle uppskattat det



Har kanske skrivit det i något annat sammanhang men det tål i så fall att upprepas.

Vi bryter upp efter en mycket lyckad provning och intar plats i matsalen där nye krögaren Rikard sørjt för kosthållning, stuvad pytt som han skall ha all heder för, öl och en dragnagel för den som så önskade innan var och en försvinner ut i novembermörkret för den här gången.

Referat: Anders Svantesson

Foto & Layout: Sten Benje