

VERTIKALPROVNING AV ROM FRÅN NICARAGUA

Flor de Cana eller sockerrörsblomman, en ärlig rom

Medlemmarna har sedan en längre tid frågat efter en romprovning vilket inte varit det lättaste för programgruppen att realisera, flera importörer har tillfrågats men backat ur av olika anledningar. På intrikata vägar kommer vi dock till slut i kontakt med Raul Nunez och Lykke Berntson på Berntson Brands AB, först genom mail och senare på Watherfronts Öl & Whiskymässa där vi kunde prata ihop oss, så till vårt förfogande för kvällen har vi Brand Associate för Flor de Cana, **Raul Nunez**, nytillträdd sedan 20 december 2021 som med säker hand lotsar oss genom familjen Pellas historia och en lina om fem glas från en vit 4 åring upp till en vällagrad 25 årig rom.

Den här historien börjar 1875 med att den 25årige italienaren Alfredo Francisco Pellas Canessa ger sig av från fädernehemmet i Genua på sitt livs äventyr till Nicaragua för att övervaka familjens rederiverksamhet, Caribbean Pacific Transit Co grundat av fadern Carlos Napoleon, Alfredo har bland annat tänkt sig att transportera gods sjövägen genom landet mellan Atlanten och Stilla Havet, samtidigt byggs järnvägen ut från kust till kust i Nord Amerika och panamakanalen är under konstruktion å står klar 1914, så affärsidén var dömd att misslyckas.



Året hinner bli 1890 då Alfredo etablerar sina sockerrörsodlingar i nordvästra delen av landet på de bördiga sluttningarna av den högsta och mest aktiva vulkanen i landet, San Cristóbal, samma år bygger familjen Pellas även sitt första romdestilleri i Chichigalpa som de kallar Compania Licorera de Nicaragua, men det var inte för än 1937 som vaumärket Flor de Cana formellt introduceras på den Nicaraguanska marknaden, sedan dess har märket vuxit till att bli landets största och Centralamerikas ledande rom prisbelönat mer än 130 gånger vid internationella tävlingar. 1959 kommer exporten igång till länderna i Centralamerika och ytterligare ett destilleri byggs 1973 i Honduras.

Ofärd och mörkare tider väntar, oppositionen i landet med Sandinista National Liberation Front i spetsen kampanjar mot Somozas diktatur under 60 och 70talet och resulterar till sist i inbördeskrig och hyperinflation, 1986 konfiskerar den sandinistiska regimen sockerbruket som levererar råvara till bränneriet.

Av rädsla för att även destilleriet skulle gå samma väg börjar familjen i hemlighet att flytta romfaten till Costa Rica och Honduras.

Revolutionen är både på gott och ont för familjen Pellas då destilleriet jobbar på med den råvara man själv kan odla å lagren i grannländerna växer, 1990 hade Flor de Cana den största reserven av lagrad rom i världen.

Familjen driver destilleriet genom en flygkrasch 1989 där bara ett fåtal passagerare klarar sig undan med livet i behåll, två av dem är Carlos Pellas Chamorro och hans fru Vivian Fernández som brännskadades svårt, något som får Vivian att bygga sjukhus och engagera sig för vård av brännskadade barn, för bränder förekommer frekvent i samband med vulkanutbrott, likaså orkaner och jordbävningar men efter mer än 135 år finns mot alla odds destilleriet fortfarande kvar i familjens ägo, nu i femte generation har imperiet växt till 16 företag i varierande branscher i ett dussin länder.



Det blev en riktigt bra provning för de 47 medlemmar som antagit utmaningen att prova en riktig naturprodukt där melassen spontan jäser och destilleras i en kolonndestillator eldad med pressresterna från sockerrören.

Spriten varken sötas eller färgas utan får sin färg enbart från bourbonfaten som lagras stående, Raul kunde inte riktigt förklara varför de lagras på det sättet, däremot kunde han bekräfta att år angivelserna på buteljerna faktiskt stämmer med innehållet vilket inte hör till vanligheterna i romsammanhang, i det här fallet beror det på det fortsatt stora lager av gammal rom som företaget förfogar över.



Under faktasöket för det här referatet stötte jag på en artikel som antyder något om en sockerplantage skandal som uppdagats i Nicaragua 2015 men när man nu återintroducerats i Sverige berättar Raul att företaget avsätter pengar för skolor och sjukvård för sina anställda med Fairtrade klassning och i samma veva passar man på att bli carbon neutral.

Skandaler är ju alltid spännande men hur jag än letar hittar jag inget mer i ämnet.



Vi har också den här kvällen nya medlemmar som anslutit till TWS.

Mycket välkomna till oss.



Och de är Eva



och Tomas Heldaeus



samt Anders Lundh



Linan för kvällen som tog i stort sätt alla provglas som sällskapet förfogar över i anspråk såg ut som nedan.

Flor de Cana Extra Seco 4 år nr. 82609 40 % 299 kr.

(även den här är lagrad på ek men senare filtrerad genom aktivt kol för att göra den klar, avsedd för drinkblandning)



Flor de Cana Gran Reserva 7 år nr. 334 40 % 310 kr.

(avsedd för premium cocktails)



Flor de Cana Centenario 12 år nr. 82608 40 % 519 kr.



Flor de Cana Centenario 18 år nr. 83667 40 % 729 kr.



Flor de Cana Slow Aged 25 år nr. 56655 40 % 1999kr.



Nå väl, allt roligt har ett slut så även denna provning, Raul fick så många lovord så han stannade och åt med oss. Viltfärsbiffar med gräddsås, svartvinbärsgelé och potatispuré med Ket West Lime Pie efteråt, gott...



Referat: Anders G. Svantesson Foto & Layout: Gösta Hallin