

## Romsmagning

Så var der igen lagt op til en spændende aften i Roklubbens lokaler på havnen. Denne gang var der inviteret til rom-smagning.

Min erfaring med rom var på forhånd ikke særlig stor, og til dels præget af et par dårlige oplevelser:

- i mine helt unge dage til en koncert med Shubidua skulle jeg overbevise en sød pige om Barcardiens fortræffeligheder. Pigen brød sig ikke om Barcardi, og koncerten erindrer jeg ikke meget af – heller ikke den gang!
- langt senere skulle jeg lige tage toppen af en forkølelse med "lidt" Stroh Rom. "Lidt" blev vist for meget, og så blev jeg først syg!

Det var altså ikke med de bedste forudsætninger, jeg gik til arrangementet. Men man skal jo være åben for at lære nyt.

### Rom:

På Columbus' anden rejse, den med silkeruten, fandt de nogle ukrudtsfrø. Disse frø blev senere kendt under navnet sukkerrør.

Ved destillation af melassen, som er affaldsproduktet fra sukkerproduktionen fremkommer en klar væske på 70%, som er rommen.

Karamelsmagen er "brændt" sukker.

Farven fremkommer ved lagring på egetræsfade.

Nogle rom-typer tilsættes karamel for farve og ekstra sødme.

Der var 6 flasker på programmet:



Peruano fra Peru.

42%

kr. 420,-

Karakteristisk smag af karamel med nuancer af vanilje og mokka.

Smagen let og mild med en afbalanceret sødme. Den smagte fint.

Poul mente den ville kunne bruges til risalamande – det støtter jeg ham i.

Karakter: 7



Santa Teresa fra Venezuela

40%

Solera rom (surdejsrom!): Halvdelen af rommen fortyndes med nyt destillat efter 6 år, gentages to gange.

Karakteristisk lugt og smag af karamel. Har ikke den forrige nuancer.

Sprithåndprøven giver en tynd smag. Lad væsken køre rundt i glasset mens en hånd holdes over, umiddelbart efter indsnuses spritten – det er kraftigt. Nu kan væsken drikkes uden spritten generer

Karakter: 4



Ron Zacapa fra Peru

En 15-årig rom med håndflettet bast skørt.

Lugt og smag er igen let sprittet og med smag af karamel.

Karakter: 4



nr. 4

"En af verdens bedste"

Smag og lugt: Her er der igen tale om sprit og karamel. Der er knap så meget sødme, og balancen mellem spritten og karamellen er velafbalanceret.

Karakter: 4-7



nr. 5

fra Panama

Kr. 420,-

Smagen var kraftig a la cognac, men dog med en udpræget smag af karamel.

God i smag og svær at diagnosticere.

Karakter: 4



nr. 6

Meget speciel – ikke som de andre.

Karakter 4

Som i den foregående smagstest med whisky, så er der tale om klart subjektive bedømmelser. Påvirket af omgivelsernes reaktion og mængden af indtaget spiritus. Der var ikke tale om de helt store smagsforskelle, karamelsmagen var dominerende i alle flasker. Dette er vel også netop rommens kendetegn.

Den første var klart den bedste. Det kan ikke udelukkes, at det skyldes den omstændighed, at der netop er tale om den første, og den derfor har en reel mulighed for at påvirke med alle nuancer. Og de senere flasker kun havde en forringet chance for at komme til med deres muligheder.

Skal jeg være helt retfærdig, så går der også lidt kludder i mine notater, og jeg mangler også et billede, som jeg efterfølgende må ned til Søren for at få taget. *Kan I gætte hvilket?*

Den store rom-entusiast bliver jeg nok aldrig, men jeg kunne godt finde på at drikke rom til risalamanden juleaften i år. Jeg har i øvrigt allerede været til årets første julefrokost!!!! Så jeg kan allerede nu løfte sløret for en hvis jul!!!!

**Afslutningsvis vil jeg appellere** til at forslagene om yderligere smagsaftener bliver efterfulgt.

Der var bl.a. forslag om rød- og hvidvin, men også vodka og kaffe blev nævnt. Den sidste kunne jeg helt klart godt være med på.

NB:

Da fotografen og referenten ikke helt havde styr på samarbejdet, så måtte jeg aflægge et visit hos Søren i Strøgets Vinhandel, for at få det sidste billede på plads.

Jeg luftede muligheden for endnu en smagsaften – Søren er helt klart til rødvin.

Jeg glæder mig allerede.