

Romsmagning

***tid og sted

Pris ***



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

Vi har fået Ingvar også kaldes også "Rom Thomsen" til at komme og holde en romsmagning for os. Han har udvalgt 8 rom til os, som han præsenterer sammen med et billede-foredrag om de enkelte rom og om hvordan rom laves. Kort sagt smager os igennem Caribien

Rom Thomsen vil planlægge smagningen så både "nye romdrikkere" og mere garvede, kan være med.

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.

Man kan evt. forberedes sig ved at gå til "Rom Thomsens" hjemmeside: www.RomThomsen.dk, Eller se ham DR TV Madmagasinet specialudgave om rom (ligger på nettet her: www.dr.dk/tv/se/madmagasinet-tv/-/madmagasinet-rom)

Man tilmelder sig til arrangementet ved ***

Med venlig hilsen

Her er de 8 rom vi skal smage:

	<p>Diplomatico 12 År Reserva Exclusiva Rum 40% Venezuela</p> <p>Måske den mest solgte årgangsrom på det danske marked. En kraftig og fyldig rom i stil med El Dorado 12 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 marcipan og mandler.</p>
	<p>Abuelo XV Finish Collection Tawny Port 15 år 40% Panama</p> <p>Panama har slået sit navn fast om romproducent i den seriøse kategori. Ny udgave fra Abuelo. De har ladet deres rom modne 14 år i et brugt Bourbon fad og så afsluttet lagringen et år på at Tawny Portvins fad. Det giver nye spændende duft og smagsnoter til en i forvejen god rom. God fyldig rom med en balanceret sødme.</p>

	<p>St. Etienne Agricole Black Sheriff American Barrel 40% Martinique Saint-Etienne var oprindeligt en sukkerfabrik, man har siden 1982 været omdannet til en af Martiniques mest innovative 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 sukkerrørssaft der gæres og lægges på franske egetræsfade, der giver en mere tør og cognacagtig stil</p>
	<p>Smith & Cross Traditional Jamaica Rum 57% Jamaica 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 & 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!</p>
	<p>Rum Nation Barbados 10 år 40% Barbados Fabio fra "Rum Nation" været på rejse og bragt nyt med hjem. 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.</p>
	<p>Dos Maderas Caribbean Double Aged Rum 5+5 år 40% Blended fra Caribien og lagret i Spanien Blendes af et gammelt Sherryhus der har vundet stort anerkendelse for deres Sherry, Brandy og nu også for rom. Der udvælges 5 år gammel rom fra Barbados og Guyana. Den bliver den sejlet til Williams & Humbert i Spanien, hvor anden del af lagringen begynder. Rommen bliver nu lagret ekstra 5 år egetræs fade, som har været brugt tidligere til at modne sherry. Især den "fede" P.X: Sherry sætter en spændende præg på denne rom.</p>
	<p>Ron Millonario Solera 15 år Reserva Especial Peru 40% Er storebror til 8 årige Rum Nation Peruano, men lagret på en solera.(særlig lagringsmetode kendt fra sherry) Det giver en meget blød og fuldendt rom. God fyldighed og meget behagelig sødme. Brun Farin, karamel, vanilje, mandler og svedsker er i bløde toner de dufte og smage der melder sig. Vinder af WM for rom i 2008 og 09. Lillebror til Millonario XO</p>
	<p>Ron Millonario Solera XO Solera Reserva 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 Solera af rom fra 15 - 20 år. Rommen er omhyggeligt udvalgt af den italienske 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.</p>

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