

Vinoplevelser

Admiral Rodney HMS Princessa Rum 40%

Spiridom



Siden 1972, hvor St. Lucias to eneste destillerier gik sammen om grundlæggelsen af St. Lucia Distillers, har de løftet sig fra stereotyp masseproduktion til i dag at producere nogle af verdens bedste rom. Destilleriet producerer alt fra superpremium rom til cremelikører på rom og har stor succes med det. Så stor, at destilleriet har vundet et hav af internationale priser og er blevet kåret til verdens bedste romdestilleri.

Historisk set efterlod europæernes efterspørgsel på sukker de lokale på St. Lucia med biproduktet melasse, som de producerede rom af i det 17. og 18. århundrede. I starten blev rommen mest drukket af slaver og sømænd, hvor sømændene havde krav på en daglig ration. Hurtigt blev rommen dog mere lønsom end selve sukkerproduktionen.

Rommen produceres som udgangspunkt ved at varmt vand tilsættes melassen. Mæsken hældes over i ståltanke, hvor gær tilsættes, og sukkeret omdannes til alkohol. Fermenteringen varer på St. Lucia mellem 24 og 30 timer. Herefter destilleres væsken i fire forskellige kedler – tre pottstills og én kolonnekedel. Afhængig af hvilke kedler, der bruges, ændres rommens profil.

St. Lucia lagrer destilleriets rom på egetræsfade af hvid, amerikansk eg. Fadene er på 200 liter. I mindre mængder – til de eksklusive romtyper – bruges også portvins-, vin-, sherry-, madeira- og Sauternesfade. Når man lagrer spiritus i troperne, speedes modningen op med noget, der ligner 2 ½ gang i forhold til Europa - på grund af den højere temperatur og luftfugtighed. Dette betyder, at rom over 10 år ofte bliver meget træede og tanninholdige. På St. Lucia blander man derfor næsten altid gamle fade med nyere fade, så der kommer en fin balance i blendet – og derfor skriver man heller ikke alder på rommen.

St. Lucia rom er så ren som næsten muligt. Ud over lidt karamel for farvens skyld tilsættes intet andet. Ingen sukker, likør, brandy, sherry eller andre svinkeærinder.

Leverandør
Spiridom

Land
Saint Lucia

Type/Farve
Rom

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Aquavit/Rom

Smagekommentarer

Fyldig aroma, som bugner af frugt, figner, rosiner og sukkerrør. Let på tungen, men stadig med god krop og fylde med sødmefulde noter af moden frugt, karamel og vanilje.

Alkohol
40,00%

Protype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN