

Vinoplevelser

Admiral Rodney HMS Monarch Rum 40%

Spiridom



George B. Rodney var engelsk admiral under Storbritanniens krige mod Frankrig og i Den Amerikanske Uafhængighedskrig i 1700-tallet. Han købte sig til politisk indflydelse, beholdt de penge, hans skibe vandt i kamp, blev umådeholden rig og spillede det hele væk. Men derudover var han også noget nær genial, når han var i spidsen for sine skibe og fuldstændig afgørende i at sikre britisk overherredømme i Caribien. Det hele kulminerede, at Rodney's skibe splittede den franske flåde ad ved Battle of the Saints i 1782 i farvandet mellem Guadeloupe og Dominica.

I spidsen for Rodney's flåde under det succesrige søslag var linjeskibet HMS Monarch. 19 år senere blev lune, caribiske vand dog skiftet ud med Øresunds kolde dyb ud for København. Her deltog det i Slaget på Reden, og fik det en noget mere hårdhændet behandling af danskerne, end franskmændene var i stand til, da skibet mistede 200 døde og sårede, engelske sømænd – flest af alle engelske skibe.

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 drikket 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 Sauternesfåde.

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 træde 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.

Leverandør
Spiridom

Land
Saint Lucia

Type/Farve
Rom

Fadlagring
På bourbon- og portvinsfåde

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Aquavit/Rom

Smagekommentarer
HMS Monarch er lagret på amerikanske egetræsfade, der tidligere er blevet brugt til både bourbon og portvin og produceres i samarbejde med H. J. Hansen Vin, kun til Danmark. Rommen er dyb mahognifarvet, spækket med noter af rosiner og vanilje og små touch af røde bær. Blød og sødme fuld med behagelig farin, konfekt og kandiseret frugt inden en lang eftersmag stjæler showet med hint af egetræ og tropiske krydderier i en balanceret og kompleks oplevelse.

Alkohol
40,00%

Proptype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN