

Vinoplevelser

St. Lucia Rum 1931, 3rd Edition, 43%, 3/4 ltr. Spiridom



Siden 1972, hvor St. Lucia-øens to eneste destillerier gik sammen om at lave St. Lucia Distillers, er de gået fra stereotyp masseproduktion til i dag at producere nogle af verdens bedste rom. Destilleriet, der ligger i Roseau-dalen på øen, laver alt fra Superpremium rom til Cremelikører på rom. Med så stor succes, at da St. Lucia Distillers i sommeren 2013 talte op, havde det modtaget ikke mindre end 209 internationale medaljer for deres fremragende romvarianter. Herunder er de blevet kåret til verdens bedste romdestilleri og har vundet fire romtrofæer, fem dobbeltguld og 79 guldmedaljer.

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. Men hurtigt blev rommen mere lønsom end sukkerproduktionen...

Siden sukkerproduktionen på St. Lucia stoppede i 1962 har man importeret melassen fra primært Guyana. For nylig har man dog plantet 5 ha med sukkerrør, og flere vil følge.

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 amerikansk hvid eg, som man tidligere har lagret amerikansk whisky på. 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 af denne 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 blender 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.

St. Lucia Rum 1931 er en Superpremiumrom – og samtidig en Jubilæumsrom, kreeret i forbindelse med fejringen af St. Lucias 80 år for romproduktion. Hvert år skifter etiketten farve, og rommen ændrer sig en smule.

1931, der er lavet i et begrænset antal flasker, er et blend af destillater fra Coffey og Pottstill fra årene 1999 og 2004, lagret på syv fade amerikansk hvid eg og to fade, hvorpå der tidligere har lagret portvin.

Leverandør
Spiridom

Land
Saint Lucia

Type/Farve
Rom

Dyrkning
Traditionel

Smagekommentarer

Farven er dyb mahogni, duften fyldt med sød honning og kogt frugt, tilsat noter af chokolade og tobak. Smagen er dyb og kompleks med elementer af ristede nødder, rosiner og vanilje og en fantastisk balanceret og utrolig laaaaang eftersmag.

Alkohol
43,00%

Protype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN