

Romsmagning i Speed  
Fredag den 11. november kl 18:30  
Pris 200 kr.

**Velkommen til romsmagning**  
v/ Ingvar "Rom Thomsen"

**Program:**  
4 rom  
Pause  
4 rom



Når vi nu går og kulden kommer snigende, kan det gøre godt med lidt god rom. Vi har overtalt "Rom Thomsen" til at være vores romguide på denne smagning.

Han vil planlægge turen så alle romdrikkere kan være med – både nye og garvede. Der vil blive gennemgået hvordan man laver rom og vi kommer rundt i Caribien

Smagningen ledsages af masser af billeder og røverhistorier og vi smager 2 cl af nedenstående rom. Vi får en stor sandwich i en pause midt i.

Man kan evt. forberedes sig ved at gå til "Rom Thomsens" hjemmeside: [www.RomThomsen.dk](http://www.RomThomsen.dk)

Man tilmelder sig til arrangementet ved at skrive til Henning Pihl på mail [henning.pihl@ssg.dk](mailto:henning.pihl@ssg.dk) eller sms til 41 111 112 eller skrive sig på listen på opslagstavlen i klubhuset. Bemærk der er kun 33 pladser. Sidste frist er tirsdag den 8. november. Det er også sidste frist for betaling. Pengene kan betales i baren eller med MobilPay til 41 111 112. Husk at skrive navn. Hvis du betaler for flere, så skriv alle navne.

Vi skal smage følgende 8 rom:



**Rum Nation Panama 10 år 40%**

**Panama**

Sød og meget nem drikkelig rom, er lavet til at konkurrere med alle de søde rom fra den dominikanske republik og Venezuela.

En rigtig starterrom og en rom der gør de fleste "glade i munden"



### **Foursquare 9 år Port Cask Finish Rum 40%**

#### **Barbados**

Fremstilles hos Foursquare, der er et af de mest moderne og miljøvenlige destillerier i verden. Richard Seale, der står bag Foursquare, er en visionær kendis i branchen, og han værner passioneret om sin romproduktion uden tilsætning af sukker og farve. Foursquare Port Cask Finish Rum er lagret fuldt ud i 9 år fordelt på 3 år i bourbonfade og med en afsluttende lagring i 6 år på portvinsfade. På etiketten er angivet fadtype, lagringstid, blend no. og aftapningsmåned. Endnu en rigtig lækker Barbados rom.



### **St. Etienne Agricole Black Sheriff American Barrel 40%**

#### **Martinique**

Saint-Etienne var oprindeligt en sukkerfabrik, men blev i 1982 købt af Amédée Aubéry der senere blev en af Martiniques ledende økonomiske skikkelser. Han gennem industrialiserede fabrikken og omdannede den til et moderne destilleri af Rhum agricole.

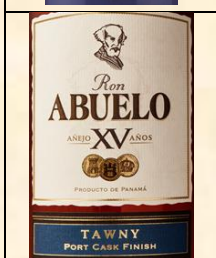
Det er en "Rhum agricole" altså den specielle franske metode med frisk sukkerrørssaft der gæres og lægges på franske egetræstønder, der giver en mere tør og cognacagtig stil



### **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 er ikke kølefiltreret, da man ønsker at bevare den høje kompleksitet og den fulde romsmag, der ofte forsvinder i denne proces. Bruges ofte til Cocktails, da romsmagen kan trænge igennem alt!



### **Abuelo XV Finish Collection Tawny Port 15 år 40%**

#### **Panama**

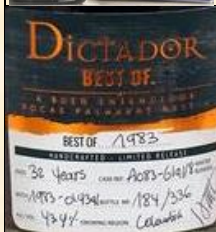
Ny udgave fra Abuelo. De har ladet deres rom modne 14 år i et brugt Bourbon fad og så afsluttet lagringen et år på en Tawny portvins fad. Det giver nye spændende duft og smagsnoter til en i forvejen god rom. God fyldig rom i en medium sød udgave



### **Presidente Martí 19 år Solera 40%**

#### **Dominikanske Republik**

Helt ny rom i Danmark som også findes i en 15 års udgave og så en storebror på 23 år. Udviklet af rommagerne Oliver & Oliver som vi kender fra Ophimus og mange andre gode rom. Denne er opkaldt efter Cubas frihedskæmper Jose Martí som døde i 1895 i kampen mod Spanien.



### **Dictador Best of 1983 43,4%**

#### **Columbia.**

Rum er en håndlavet "limited release", der indeholder de bedste 1983 reserver fra Dictador's lager. Destilleriet, der fremstiller Dictador, åbnede for over 100 år siden. Hver flaske har anført flaskenummer, referencenummer til fadet og batchnummer. Dictador Best of 1983 Rum er fremstillet i meget begrænset mængde.



### **Rum Nation - Barbados XO 40%**

#### **Barbados**

Fabio fra "Rum Nation" har lavet denne nye aftapning i 2016.

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. De fleste finder at denne er den hidtil bedste aftapning af RN Barbados



"Rom Thomsen" er lige ude og tjeke lidt rom