

# STORA ROMPROVNINGEN 2017

Det är några år sedan sist – nu har Whisky & Bourbons panel åter provat igenom stora delar av det svenska romsortimentet och slutsatsen är att bottenappen är få och topparna desto fler. Efter över 100 provade romsorter kan vi konstatera att sjörövarnas favoritdestillat mår bättre än någonsin.

SAMMANFATTAD AV ANDERS MELLDÉN

#1 / 100 poäng

## Bästa mörka romsorterna

Diplomático Ambassador, 100p  
Diplomático Single Vintage 2002, 98p  
Plantation Jamaica 2002, 96p  
Zafra Ron Master Reserve 21 YO, 95p  
Plantation 20th Anniversary XO Barbados, 95p  
Diplomático Reserva Exclusiva, 95p  
Plantation Belize XO Grapia Cask, 95p  
Zacapa XO Solera Gran Reserva Especial, 95p  
Plantation Panama 8 years, 95p  
Botran Sistema 15 Solera Reserva, 94p  
Plantation Panama 2004, 94p  
Plantation St Lucia 2005, 94p  
Angostura 1787 15 Years, 94p  
Plantation Trinidad 2003, 94p  
Havana Club Maximo, 94p  
Plantation Barbados Grande Reserve, 93p  
Botran 18 anos, 93p  
Havana Club Union, 93p  
Secret Treasures South America 15 YO, 93p

## Bästa vita romsorterna

Noble Selected Trinidad & Jamaica Aged, 89p  
Havana Club Añejo 3 años, 89p  
Botran Reserva Blanca, 88p



Rom, som spritdryck betraktat, har lite drygt 500 år på nacken och förknippas med koloniseringen av Amerika och Karibien. Men faktum är att romliknande spritdrycker har tillverkats längre än så, eftersom det enda som krävs är sockerrör och destilleringskunskap. En av de första dryckerna av destillerad jäst sockerrörssaft och melass (restprodukten vid sockertillverkning) är exempelvis arak (arrak), som bland annat återfinns i Indonesien.

NÄR SPANJORERNA KOLONISERADE KARIBIEN och Syd- och Mellanamerika tog man med sig både sockerrören och destilleringskonsten. I kölvattnet av koloniseringen kan man även se att exempelvis de brittiska kolonierna än idag oftast destillerar sin rom i pot stills, liknande dem för whisky, medan fransmännen ofta använder en destilleringspanna lik den alambic som används för cognac. Sedan mitten av 1800-talet används också kolonndestillering med målet att få fram ännu renare sprit. Det är idag bland dessa destillat man hittar några av världens största varumärken.

I OCH MED ATT ROM INTE HAR ETT URSPRUNGSSKYDD kan det tillverkas över hela världen. Det gör att man kan hitta spännande mindre romproducenter lite varstans, men det gör också att de riktigt stora producenterna, som Bacardi, tillverkar sin rom i flera olika länder.

Undantaget i denna relativt okontrollerade spritdryck finner vi på Martinique. Detta franska departement i Västindien har ursprungsregler liknande de som finns för vin i Frankrike, och den hantverksmässigt destillerade romen av jäst sockerrörssaft har generellt rykte om sig att därmed vara lite elegantare, fruktigare och mer vinös än exempelvis rom från Jamaica och Barbados där rikare fatkaraktär och djupare smaktoner är vanligare.

DEN ENDA EGENTLIGA DEFINITIONEN FÖR ROM är att den ska vara ett destillat av en jäst sockerrörprodukt, som melass eller rörsaft. Var i

världen man befinner sig, vilken destillationsmetod som används, och om romen lagrats i fat eller ej har ingen betydelse. Man brukar däremot dela in romen i "industrielle" som oftast innebär enklare råvara och destillation till hög alkoholhalt, vanligtvis i kolonn, samt "agricole" som indikerar någon form av pot still-destillering till lägre alkoholhalt vilket ger mer smak av råvaran och därmed gör råvarans kvalitet viktigare. Gränserna är tyvärr något flytande och termerna används inte alltid på etiketten, särskilt inte termen "industrielle".

## VAD GÄLLER FATLAGRING ÄR DET NÄSTINTILL LIKA OTYDLIGT.

Rom kan lagras i fat en kortare eller längre tid. Färgen påverkas då av faten så att romen får en mörkare färg. Det är emellertid tillåtet att färga rom med sockerkulör, samt vanligt att producenter av vit kvalitetsrom fatlagrar sin rom en kortare tid och sedan filtrerar bort färgen före buteljering. Det gör också att en del "vit" rom kan ha en svagt halmfärgad nyans. Skrivs en ålderangivelse på etiketten ska ingen del av innehållet vara yngre än den åldern. Däremot får man blanda in äldre rom för att på så sätt till exempel kunna hålla en viss smakstil. Eftersom lagringen generellt sker i varmare klimat än i Europa kan man också räkna med att romen utvecklas snabbare än en motsvarande whisky eller cognac. Detta är dock också lite lurigt, eftersom en del rom som destilleras i Karibien lagras i England, Frankrike eller annat europeiskt land.

HUR VET MAN DÅ VILKEN SMAKTYP EN ROM HAR? Ja, det är inte helt enkelt att svara på. Att försöka sig på att kategorisera rom är en näst intill omöjlig uppgift, men generellt har Martinique-rom en friskare, fruktigare stil som kan utvecklas till fantastisk komplexitet med lagring. Jamaica-rom är generellt mörk och kraftig med mer söta toner där kvalitetsskillnaderna dock är enorma mellan olika producenter. Det bästa är därför att hitta en producent vars rom man gillar och utgå från det.

## 3 snabba till Thomas Sundblom på importören Clydesdale

Du tar in en mängd olika romsorter till Sverige. Finns det verkligen ett så stort intresse?

– Ja, vi ser att intresset för rom ökar något enormt, men att kunskapen fortfarande är liten. Det kommer nog aldrig bli så stort som whisky, men det är ett stort komplement. Likheter med whisky, när det kommer till mängden aromer och smaktoner, skiljer sig faktiskt inte så mycket. Och det går utmärkt att sälja rom – bland annat säljer vi vår rom på Birka Cruises som har ett jättebra romsortiment, och arrangerar speciella romkryssningar.

Thailand, Japan och Indien är några av de udda ursprung din rom har – förutom klassiska romländer. Varför?

– Att ta in ytterligare en sort som påminner om något som redan finns på marknaden är ingen idé. Vi vill presentera fin och god kvalitetsrom från hela världen.

Rom är en ganska laglös spritdryck. Vad är kvalitetsrom för dig?

– Att den exempelvis inte är sötad i efterhand, som många storsäljande romsorter är idag. Fel termer och rena lögnar används vid försäljning och marknadsföring, men det

finns producentorganisationer som ACR, Authentic Caribbean Rum, som försöker satsa på att kvalitetssäkra produktionen. Det kommer att ta tid, men vårt mål är att utbildade konsumenterna.



