



Det er de 8 rom vi skal smage.

Rommen serveres som en cognac "straight" altså uden is og cola, men med 2 cl pr smagsprøve.

Det er en god ide at tage lidt ekstra lommepege med idet der bliver mulighed for at købe de smagte rom med 15-20 % rabat.

Ingvars romside kan besøges på:
www.RomThomsen.dk



Med piraterne i Caribien!



ROMSMAGNING

Café Globen

Turesensgade 2B, 1368 København K
Fredag den 25. marts, kl. 18.00

Ingvar Thomsen er rom"nørd", har udvalgt 8 rom og kommer og viser billeder og fortæller om hvordan rom laves. Vi smager os igennem Caribien

Der er her tale om rom der har været lagret på egetræstønder i op til 23 år og som kan betegnes som: "slik for voksne". Her kommer vi hele kompasset rundt med forskellige stilarter. Cubansk, Denerara, Rhum Agricole, Sømandsrom.

Pris 150 kr.

Tilmelding i Caféen eller ved mail til info@cafegloben.dk og samtidig indbetaling af beløbet til reg. 5017 kontonr. 1200954. Begrænset antal pladser, så hurtig tilmelding tilrådes.

Café Globen holder åbent fredag fra kl. 15, så man kan nå at spise lidt mad fra de nærliggende take away's inden smagningen. Der er Happy Hour i baren fra 15-18 med 10 kr. rabat.

Bemærk venligst at man ikke vil være i stand til selv at køre i bil fra arrangementet!!!!



1. Santiago de Cuba Superior 11 år 40%

Cuba

Denne rigtige gode rom fra Cuba er først kommet til Danmark i marts i år og dårlig nok kommet på hylderne i butikken. En mere rund og fyldig rom end dens kollega fra "Havanna Club". Der er her tale om "Den ægte vare" dyrket og produceret i Cuba.

Krydret og fyldig smag med masser af melasse, i fin afrunding med vanilje fra egetræstønderne.



2. Abuelo Anejo Rum 12 år 40%

Panama

Har netop fået bronzemedalje på årets rom festiaval i Miami. Produces i Panama af Varela Hermanos, som oprindeligt har lært romhåndværket i Cuba. Meget rund og blød, lidt til den søde side. Indbegrebet af imødekommende Caribisk rom.

Næse: Fyldig duft, orange og kandis.

Smag: kompleks, sukkeret spiller godt med krydderierne gør rommen spændende.



3. St. Etienne Martinique Rhum Trés Vieux VSOP 43%

Martinique

Saint-Etienne var oprindeligt en sukkerfabrik, men blev i 1982 købet 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

4. Sea Wynde Pot Still Rum 3rd Edition 46%

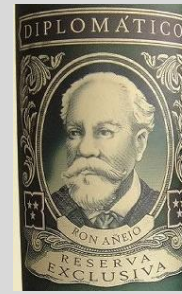
Blend

Er lavet som en kopi af den klassiske navyrum fra den britiske flåde af Whiskymanden Jim Murray.

Næse: Brændt gummi, Jamaica sødme.

Smag: Meget tilgængelig Navy rum. God sødme, let kaffe præg, veksler mellem søde og sure strejf.

Eftersmag: Gummi, rom noter varer rigtig længe. Nødder og mokka noter slutter af.



5. Diplomatico 12 År Reserva Exclusiva Rum Venezuela

Denne rom er endeligt kommet til Danmark. Er dog ikke på hylderne ret mange steder. En kraftig og fyldig rom i stil med El Dorado 15 år. Men med lidt mere af det hele. Kan virke overvældende ved første møde, men allerede i anden sip blød og forførende. Masser sødme og underliggende smag af nødder og mandler.



6. Rum Nation Peruano 8 år 42%

Peru

Det italienske firma der stå bag romserien "Rum nation" har haft god respons på deres rom og har derfor sendt idemanden Fabio Rossi rundt i det Caribiske område. Han har lavet en afstikker til Peru hvor han har fundet nogle gode tøndes, der udgør denne nye rom. Placerer sig smagsmæssigt midt mellem de søde og tørre rom. Med en stor krydret fylde.



7. Ron Millonario Solera 15 år Reserva Especial Peru 40%

Peru 40%

Er storebror til 8 årige Rum Nation Peruano, men lagret på en solera.(særlig lagringsmetode kendt fra sherry) Det giver en meget blød og fuldendt rom. God fyldighed og meget behagelig sødme. Brun Farin, vanilje, mandler og karamel alle i bløde toner er de dufte og smage der melder sig. Vinder af WM for rom i 2008 og 09

8. Ron Zacapa Centenario 23 år 40%

Guatemala

Ron Zacapa Centenario har vundet guldmedalje så mange gange at den som den første blev optaget i "International Rum Festival" Hall of Fame.

Som firmaet selv skriver:

Den har alt hvad man kan drømme om i fylde og sødme. Ron Zacapa Centenario er steget en hel del i pris de seneste år, men når efterspørgslen stiger og det tager 23 år at lave mere, så går det desværre sådan.

Det er efter Ingvars mening det tætteste man kommer "Slik for voksne"

