

DEN RENESTE ROM

For dem der endnu ikke har oplevet, at rom også skulle være forbundet med en egentlig nydelse, er der spændende bekendtskaber i vente. Gå efter den rene vare; den intense tørre rom på frisk sukkerrørsjuice.

Tekst: Mikkel Hornes

Rom har ikke altid været kendt fra sin bedste side og lider under et noget vejrbidt ry, som det kan være svært at slippe af med. Konditorens rom-essens har indprentet den laveste fællesnævner for smagen, og i eventyr og historiebøger præsenteres vi for al den synd og forfald, drikken har gået hånd i hånd med; Hvor der er slaver og pirater, hører rommen uløseligt med. Men efter i en årrække at have været forvist til en andenrangstilværelse i blandede drinks, har rommen nu vundet globalt fodfæste som et spændende alternativ til klassikerne Cognac og Single Malt whisky.

Mens langt hovedparten af verdens romproduktion laves på melasse, der er et restprodukt fra sukkerproduktionen, findes der enkelte steder producenter, der laver rom direkte på den friske sukkerrørsjuice. Det foregår på de Franske Antiller; øerne Martinique, Guadeloupe og Marie Galante, og her kaldes drikken Rhum Agricole. Haiti, der også har været

under fransk herredømme, producerer også en kendt rom på sukkerrørsjuice, og endelig har Brasilien deres cachaça.

Disse drikke kendetegnes ved friske noter af sukkerrør og blomster for den hvide roms vedkommende, mens den lagrede rom er mere tør, end man kender det fra den konventionelle rom. Den kan sammenlignes med Armagnac eller Cognac.

Historisk set er rhum agricole en ret ny opfindelse, da rom oprindeligt var en slags biprodukt i sukkerproduktionen, der stadig indeholdt en stor del sukker, som dog ikke kunne udvindes. Men hvis man fortyndede melassen med vand og gærede den, fik man en vin, der igen kunne destilleres, og sådan blev rommen født. Rommen i 1600-tallets Caribien var langt fra den drik, vi nyder i dag. Ifølge tidlige kilder var den "bitter", havde en "ubehagelig lugt" og blev beskrevet som

en "forfærdelig spiritus". Den var også brændende stærk og letantændelig. Der skulle derfor et par solide håndfulde urter, bær eller bark i flasken for at mildne smagen af denne dømmiske væske.

På de fransk-dominerede øer Martinique og Guadeloupe blev rommen også lavet af melasse før i tiden, men da den franske roesukkerindustri kom godt op at køre i 1800-tallet, forsvandt markedet for øernes sukker. For at overleve begyndte man at lave rhum direkte af den friske sukkerrørssaft. Kvaliteten blev løbende forbedret, og i 1996 opnåede rhum agricole fra Martinique æren af at komme under ordningen Appellation d'Origine Contrôlée – i godt selskab franske bjergoste og andre regionale specialiteter.

Alt i alt er der en lang række AOC-krav, som drikken skal leve op til for at sikre en høj kvalitet. Sukkerrørene skal dyrkes i en af de 23 kontrollerede kommuner i Martinique, og må ikke gødes eller udsættes for nogen form for væksthæm-

Rom var oprindeligt en slags biprodukt i sukkerproduktionen.

Rom var – og er stadig – en meget integreret del af kulturen på Martinique. De ældre kan fortælle, hvordan hverdagen i gamle dage var fyldt med flere traditionelle drinks, der lå fast på klokkeslæt.





re. Desuden skal rommen udelukkende være lavet på frisk sukkerrørsjuice, der på Martinique kaldes vesou. Tre hovedtyper af rum agricole er:

Rhum Blanc – hvid rom – skal modnes i en periode på minimum tre måneder på ståltanke.

Rhum Élevé Sous Bois – rom lagret på træ – skal have ligget mindst 12 måneder på egetræsfade.

Rhum Vieux – gammel rom - betegner rom, som har lagret i minimum tre år på egetræsfade, der ikke må have en kapacitet på mere end 650 liter. I store træk kan man sige, at rum vieux følger single malt whiskyens standarder for aldersbetegnelser, da en flaske ikke må indeholde bestanddele af rom, der er yngre end alders-angivelsen på etiketten.

Jo større fadet er, desto mindre bliver effekten på væsken, der ligger i det. I praksis er fadene på de fleste destillerier dog ofte betydeligt mindre end 650 liter. Som tommelfingerregel siger man, at et års lagring i Caribien svarer til tre års lagring i Cognac-området, hvilket skyldes det varme og fugtige caribiske klima.

Romkultur på Martinique

Rom var – og er stadig – en meget integreret del af kulturen på Martinique. De ældre kan fortælle, hvordan hverdagen i gamle dage var fyldt med flere traditio-

nelle drinks, der lå fast på klokkeslæt. Således blev den hårde arbejdsdag startet med en “Décollage” – take-off – før morgenmaden, omkring kl. 05 om morgenen. Export manager Gregoire Gueden fra romproducenten Clément fortæller, at hans bedstefar drak en rom på 62 % som en kickstarter om morgenen!

Klokken ni om formiddagen var det tid til rum “punch”, som enten kunne være et glas ren, tør rom – sec-sec – eller en “feu” – ild, som består af en dosis rom, limeskal samt 13 rørsukker-krystaller.

Klokken elleve forsynede de tørstige sig igen med en “ti-lagoutte”, en lille dråbe, som en slags forsmag på den egentlige “ti-punch”, som var en aperitif før frokosten.

Ved frokostbordet kl. 12.30 tog man en lille “ti 50 %” i venners lag. Den skulle ideelt udgøre halvdelen af den legendariske, traditionsrige “ti-punch”, man derefter havde i vente.

Ti-Punch

Det er nærmest rituelt; Først hælder man sirop – sukkerrørssirup – i glasset, derefter en strimmel limeskal, som presses lidt og til sidst et godt skvæt rom. For at blande drikken tager man let fat om glasset med pege- og tommelfinger,

og drejer det mod uret et par gange. Ifølge traditionen skal en “ti-punch” drikkes i tre mundfulde, og som en svalende kontrast tager man gerne en “craze”, et glas koldt vand eller kokosvand, efter hver mundfuld.

Klokken 15 var man på den igen til “l’heure du Christ” – kristus tid – og kl. 17 til en “ti pape” – lille pave. Men ikke nok med det; Allerede tidligt om eftermiddagen drak man “a toute heure” – når som helst – hvis kroppen forlangte mere af den livgivende rom. “A toute heure” kunne være endnu en “ti-feu” en “ti-sec” eller en CRS; citron-rhum-sirop. Hvis man var tæret efter det hårde arbejde under sukkerørshøsten, kunne man tage en “pété-pied” – bræk et ben, et ordentligt skud som var den lige vej til en god eftermiddagslur. Om aftenen igen en “ti-punch” – og endelig, før sengetid, en “partante” – sidste afgang.

På den måde kunne man holde sig rimeligt godt kørende i gammel tid.

I dag er alkohol-konsumeringen en del mere moderat, men især “ti-punchen” lever i bedste velgående, og er en perfekt måde at krydre og forsøde den hvide rum agricole på uden at overdøve dens fine smagsnuancer.

Den mørke, lagrede rom bør dog helst nydes på egen hånd, ved stuetemperatur i et smageglas. >

Fire af de gode



Cuvée Speciale Homère Clément. 44 %

Distillerie Simon – Martinique
www.rhum-clement.com
Forhandles i Danmark af Juul's Vin & Spiritus

Farve: Rav.

Duft: Tør eg, lakrids-is, vanille, toffee. Balanceret og forfrøende.

Smag: Tør og let olieret. Raffinerede noter af kokos og karamel samt en anelse julekrydderier.

Det oprindelige Clément destilleri stiftedes af Homère Clément, som krediteres for at være opfinderen af rum agricole. I dag står destilleriet og de tilhørende bygninger tilbage som en charmerende turistattraktion, mens produktionen af rommen er flyttet til destilleriet Simon. Cléments ældre rommer er lagret først et år på nye limousine-fade og derefter på ældre bourbon-fade. Destilleriet oplyser, at de kun bruger deres fade i ti år, hvorefter de skiftes ud.

Clément har for nylig udviklet en slags single cane hvid rom, Canne Bleue, som er en rom lavet kun på én type sukkerrør. Denne hvide rom er lang tid undervejs, da den 'nedvandes' til de endelige 50% alc. over hele ni måneder for at skabe større balance i smagen. Samtidig modnes den i store ståltanke med et perforeret rør i midten, som leder ganske små luftbobler igennem væsken for at fjerne uønskede smagsbestanddele.



Rhum J.M 1990. 45,8 %

Distillerie J.M – Martinique
www.rhum-jm.com (websites design afspejler bestemt ikke, at her er tale om et af rommens vidundere)
Forhandles i Danmark af Juul's Vin & Spiritus

Farve: Varmt gylden.

Duft: Utroligt kompleks og elegant. Man fortaber sig i overmodne tropiske frugter, parfume og ædle noter af brændt eg.

Smag: Tør. Først parfumerede noter af citrus og tørrede blomster, siden en mild brændt smag af banan og karamel. Indtrykkene kommer i fine bølger med en utrolig balance.

J.M. er øens mindste destilleri, og som det eneste er det helt selvforsynende med sukkerrør.

Den bekendte Angel's Share, som er fordampningen fra fadene, er på 10 % på J.M destilleriet. Til sammenligning er den i Cognac distriktet blot på 2-3 %. Skattevæsenet på Martinique "tillader" dog kun en fordampning på op til 8 %, og J.M må derfor betale skat af 2% af den fordampede rom, selvom de aldrig får solgt den. Fordampningen er således så stor, at hvis man vil lave et fad ti års rom eller ældre, skal man faktisk starte med at fylde to fade. Hele det ene fad går så i årenes løb til at fylde det andet. Heldigvis er englens os mennesker nådige, og efterlader årligt 90 % af disse gudelige dråber. Gammel J.M er stor, stor rom.



Rhum Barbancourt Réserve Spéciale 8 år. 43 %

Barbancourt – Haiti
www.barbancourt.net
P.t. ikke i dansk distribution, men forhandles bl.a. af www.vintagehouse.co.uk i London

Farve: Let gylden

Duft: Tør, engelsk lakrids og egetræ.

Smag: Igen lidt tør engelsk lakrids på en bund af noter af egetræsfad. En mild rom med en utroligt flot harmoni imellem detaljerne. En let, sød finish.

Barbancourt laves i Haiti, der er et af verdens allerfattigste lande med godt og vel 70% arbejdsløshed, og hvor hele 80 % af befolkningen lever under fattigdomsgrænsen.

Alligevel lykkes det Gardère-familien, der har produceret denne rom siden 1862, at producere et produkt i verdensklasse. Virksomheden lægger vægt på, at de med deres manuelle høst af sukkerrørene er med til at skabe op til 20.000 direkte og indirekte jobs i Haiti.

Selve produktionen af Barbancourt skiller sig ud fra de fleste andre rommer i Caribien, da den er direkte inspireret af måden, man laver Cognac på. Rommen destilleres to gange; Først på en kolonne-kedel og derefter på en pot still. Denne metode kendes fra den franske Cognac-produktion, og kaldes Charentaise metoden. Desuden lagres rommen udelukkende på franske Limousine-fade.

Importører

De to vigtigste importører af rom herhjemme er Macy og Juul's Vin & Spiritus. Dem kan du kontakte for at forhøre dig om nærmeste forhandler af produkterne.

www.macy.dk
www.juuls.dk



Cachaça Germana 10 Years Old. 43%

Fazenda Germana / Nova União – Brasilien
www.cachacagermana.com.br
Forhandles i Danmark af Macy

Farve: lys gul

Duft: En barmhjertig fedme af grillede bananer, tørret kokos og flødekaramel. Et uventet møde mellem det rustikke og det sofistikerede.

Smag: Lækkert olieret og saftig med grillet, moden banan som dominerende smag. Alligevel ret tør og med en lang, blid finish af kokos-karamel.

Den brasilianske cachaça er også lavet af frisk sukkerrørsjuice, og den traditionelle version – cachaça artesanal – laves på en charmerende, gammel dags facon. Walter Caetano er tredje generation destillator i sin familie, og tog for nogle år siden initiativ til associationen Ampaq, der arbejder for at højne standarden af cachaça i staten Minas Gerais. Det gøres gennem at sætte en række kvalitetskriterier for alle led i produktionen, på sin vis lig AOC-reglementerne for rum agricole, men forskellige i detaljerne.

Germana gæres naturligt med en starter af stenkærnet majs, og destilleres en enkelt gang på alambique (pot still), hvilket giver en rustik og smagsrig spiritus, som teknisk set ikke må kaldes en rom på grund af indholdet af majs. Lagringen foregår i først et år på gamle, enorme fade af lokalt balsamo-træ og derefter 9 år på mindre whiskyfade, der er købt i Skotland. Germana 10 år er ikke skabt til caipirinhas, men viser cachaça fra en helt anden, sofistikeret vinkel.