

Brugerne taget med på råd

Prøvesmagning i Aalborg af rom fra Hjortdal

Jørgen la Cour-Harbo er
NORDJYSKEs vinmedarbejder



50 rominteresserede nordjyder havde en speciel oplevelse onsdag aften i Vin & Vin på Frederikstov i Aalborg. De smagte rom, som aldrig har været solgt, og noget af det bliver det heller aldrig. Oveni var rommen dansk, fra Nordisk Brænderi i Hjortdal ved Fjertritelev.

De var prøvesmagere for Anders Skotlander, der sammen med Anders Bilgram på Nordisk Brænderi har udviklet det danske romprojekt, der allerede har givet dem stor anerkendelse med en hvid rom. Denne gang drejede sagen sig om lagret, mørk rom.

Alle smagere blev præsenteret for fem forskellige rom'er. Ingen fik at vide, hvad der var i glassene. Deres vigtigste opgave var at udpege den, de bedste kunne lide - den udfordring kan de fleste klare uden andre forudsætning end lysten til at prøve noget nyt. Så de vidste ikke, at de tre var lagret et halvt års tid på 100 liters-fade og på 40 pct. alkohol. To var på 50 pct. alkohol og lagret i meget små fade på kun 10 liter.

Alle fade havde tidligere indeholdt den sødste af alle sherry-typer, Pedro Ximenez.

Rommerne var sødet forskelligt med den melasse, der har dannet grundlaget for destillatet. Én var uden sukker og de fire øvrige havde fået mellem 5 og 20 gram melasse pr. liter rom. Det svarer til 3 til 17 gram sukker. Ud over sødmen tilføres også farve og de smagsstoffer, som melassen indeholder. Derfor virker melassen kraftigere end bare som sødme.

Ved arrangementet hos Vin & Vin var der stort flertal for den med mest melasse tilsat. Den smagte markant af traditionel rom. Det var ikke min favorit. Jeg vil hellere have en renere smag af destillatet med en fornemmelse af træ. 5-6 gram melasse er rigeligt til mig.

Det fik jeg bekræftet af en rom, som Martin Andersen, Vin & Vin, lagrer i forretningen. For sjovs skyld har han købt et 10 liters Pedro Ximenez-fad og

fyldt det med 63 pct. rom direkte fra stillen i Hjortdal - altså helt uden sødme. Den smagte fantastisk. Lidt senere på året bliver de få flasker, der kommer ud af eksperimentet, tappet og solgt.

Anders Skotlander besøger over weekenden tre andre byer i Danmark med sin rom, så på tirsdag har omkring 400 prøvet de nye rommer. Herefter bliver det besluttet, hvilken af de fem der skal sendes på markedet. De fleste af hans rom-serier er begrænset til 1000 flasker, men den ny kan produceres i op til 20.000 flasker, så den bliver mere kommerciel, hvis man kan tale om det med en brændevin, som kommer til at koste 500 kr. for 50 cl.

Han tror, at der er et marked for det nye produkt i Danmark og de omkringliggende lande.

Hvis det lykkes, bliver der ekstra travlt på destilleriet i Hjortdal, hvor Anders Bilgram nu har ansat en fast medarbejder, som er blevet uddannet til destillatør.

Rommen fremstilles af melasse fra



Martin Andersen har sit eget lille romeksperiment mellem de mange flasker i Vin & Vin på Frederikstov. I det lille fad er der rom i cask strength: 62 pct.

Sydamerika, mest fra Brasilien. Den importeres af Bülow, der også bruger den slags grundmateriale til sin berømte lakridsproduktion. Melassen blandes med vand i passende mængde og tilsættes gær. Den "øl", der dannes, destilleres til rom.

Melassens kvalitet og blandingsforholdet med vand, inden der gæres, er afgørende for, hvordan smagen af den

rå rom bliver. Det er bl.a. her, destilla-tørens dygtighed ses.

Sidste år blev en hvid Skotlander-rom fra Hjortdal kåret som den bedste ved en stor rom-festival i USA. I april tager de to Anders'er til den festival for at se og lære, men også med et håb om, at de kan komme hjem med en medalje mere.



Anders Skotlander præsenterede de fem rommer ved den nordjyske test. De var meget forskellige.

Foto: Jørgen la Cour-Harbo