



RON RELICARIO ROM

62840

BESKRIVELSE

Ron Relicario, Premium rom

Den Dominikanske Republik

Relicario rom er en let rom, og et fint eksempel på Den Dominikanske Republiks stolte rom tradition; dets fire grundlæggende produktionstrin: sukkerrørsproduktion, destillations- og lagringsprocessen samt selve blendingen. Kombination af disse processer giver rommen sin helt unikke egenskaber og identitet.

Sukkerrørsproduktion

Fremstilling af rom begynder i naturen, for grundlaget bygger på sukkerrør. Sukkerrørene høstes og knuses, så den sødlige sukkerrørssaft kan opsamles. Ved at opvarme denne saft, krystalliseres rent sukker på overfladen, og den resterende saft bliver mørk og sirupsagtig. Yderligere raffinering gør saften mørkere og mere bitter - også kaldet melasse.

Destillationsprocessen

Melassen fortyndes og tilsættes gær, nøje udvalgt af destilleriet, og gæringsprocessen omsætter sukkeret til alkohol. Gæringsprocessen kan tage lige fra en halv dag til flere dage, alt efter hvor kraftig en rom der sigtes efter. Efter gæringen er alkoholprocenten typisk mellem 5 % og 9 %.

For at øge alkoholprocenten, skal væsken destilleres for at fjerne overskydende vand. I rommens tidlige år brugte man udelukkende store kobberkedler til at opvarme væsken og opsamle destillatet. Disse kedler giver en ineffektiv destillering, men i midten af det 19. århundrede blev kolonnedestillationen opfundet og revolutionerede romproduktionen. Kolonneanlægget består af to eller flere kolonner der er forbundet med rør i toppen. Den udestillerede væske ledes ind i den første kolonne og opvarmes. Når spiritussen fordamper (78,3 °C), driver den ind i

næste kolonne hvor dampen afkøles og destillatet kan aftappes i forskellige højder. Alt efter hvor højt oppe i kolonnen man aftapper, får rommen en bestemt karakter og alkoholprocent. I toppen af kolonnen fås den reneste og mest alkoholrige rom, mens længere nede fås en mere tung og smagsrig rom med lav alkoholprocent. Denne proces gentages for at gøre rommen mere nuanceret i smagen

Aldringsprocessen

Efter destilleringen bliver den del der skal sælges som mørk rom lagret. Lagringen udvikler rommens karakteristika, og gør den mere blid og rund i smagen. Samtidig får rommen dens karakteristiske mørke kulør ved lagring. Meget rom fyldes på gamle whiskyfade af amerikansk hvideg, som tidligere blev anvendt til lagring af Kentucky Bourbon whisky.

Fadlagringens længde afgøres af romproducenten og kan variere fra få år til adskillige år. Gennem årene forsvinder en del af alkoholen ud igennem fadene (kaldet englenes andel), så mange producenter fylder op med en yngre rom, for at opretholde en høj alkoholprocent. Luftfugtighed og temperatur betyder meget for lagringen, så geografi kan også være med til at bestemme en roms smagegenskaber.

Blending

Sidste skridt før rommen kan fyldes på flasker er blending. Denne fase udføres efter henvisninger fra chefblanderer, der besidder en stor viden og erfaring med at blande forskellige romtyper. Et bestemt rommærke bliver ofte blended med en lang række andre romtyper for at opnå den helt specielle smag der eftersøges. For lagrede rom gælder dog at etiketten ikke må angive en lagringsperiode der er længere en den yngste rom der indgår i blendet.

Relicario Rum

Relicario Rum er en Premium Rum og har derfor sin helt egen karakteristiske blend. "Basis rommen" i blendet er lagret i minimum 7 år. Men derudover benyttes flere forskellige endnu ældre rom i det endelige blend, alle disse har en alder på minimum 10 år.

Den endelige blend lagres kortvarigt inden aftapningen på flaske, således der opnås en fuld integration og harmoni mellem de aromastoffer og smagsnuancer, som hver enkelt af de gamle rom bidrager med til denne unikke rom.

Samtlige fade lagres og blendes i egne kældre, som påvirkes af de Caribiske klimaforhold, som er meget gunstig for dannelsen af aromatiske forbindelser.

www.relicariorum.com

2 x GULD MEDALJE the International Rum Congress - Madrid 2015

Land

Den Dominikanske Republik

Alc %

40.0

Lukning

Skruelåg

Størrelse

70 cl

Antal pr. kolli

4

Lagring

7 års fadlagring

Tilføj til kurv antal (B2C)

0

Tilføj til kurv antal (B2B)

0