



LILLA ROMSKOLAN

Lilla romskolan, del 1:

Så gör man rom

Mångfacetterad – från vit till mörk, från ung till vällagrad – och smakrik med en rik palett av nötter, muscovado, choklad och vanilj. Sockerrörsspriten rom blir allt trendigare, men är också stundtals svårnavigerad. I en serie artiklar lär vi ut grunderna vad gäller rom: produktion, olika stilar, och givetvis hur den njuts bäst.

I samarbete med Handpicked Wines.

Rom kan vara lite knepigt att få koll på vad gäller produktionen, helt enkelt eftersom det inte finns ett enhetligt regelverk som det gör med exempelvis whisky. Vanligen delar man in rom i tre övergripande kategorier utifrån likheter i produktionsmetoder och historiska aspekter: engelsk stil, spansk stil och fransk stil – även det finns mängder av varianter och avvikelser inom dessa stilar (men mer om det i nästa del av Lilla romskolan!).

Gemensamt för all rom är hur som helst att den är gjord på sockerrör, antingen av sockerrörssaften eller av det som kallas melass, en sirapsliknande massa som egentligen är en biprodukt från tillverkningen av socker. När man använder melassen spär man också ut den med vatten innan man sedan tillsätter jäst och startar själva jäsningsen.



När grundvätskan jäst färdigt är det dags för den andra gemensamma nämnaren för all rom: Destilleringen. Den processen går, i korta drag, ut på att man koncentrerar vätskan genom att man värma upp den i en speciell kopparpanna, vilket gör att man separerar alkoholen från vattnet (alkohol förångas nämligen redan vid 78,3 grader medan vatten som bekant förångas vid 100).

Även vilken typ av destilleringspanna som används skiljer sig åt från land till land, producent till producent. Generellt kan man säga att det som kallas *kolonndestillatorer* ger rom med lite fruktigare smaker och lämpar sig väl för lättare romstilar. För lite mer smakrika och mörka

LILLA ROMSKOLAN

romsorter används i stället gärna en *pot still*, en typ av panna som skapar fler smakämnen i romen och som också gör den mer koncentrerad och komplex i smakprofilen.

Den sista delen, och för smakprofilen mycket avgörande, processen är själva lagringen, det vill säga när man håller den färdigdestillerade råa romen på olika typer av träfat där den får vila, åldras och dra åt sig färg.

Vit rom lagras ibland på ståltank och ibland på fat, och i det senare fallet filtrerar man helt enkelt bort den färg som spriten fått av träet innan man buteljerar. Fat av amerikansk ek är klart vanligast, ofta också fat som tidigare innehållit bourbon. Men även här finns det många olika varianter och vissa producenter blandar också både träslag och storlekar på sina fat.

Under lagringen spelar även själva platsen stor roll för slutresultatet. I till exempel Västindien och delar av Sydamerika gör det varma, tropiska klimatet att romen dunstar snabbare – det man i spritsammanhang brukar kalla för "angel's share" – vilket vanligen ger en ännu fylligare och rundare rom än i till exempel Skottland och Frankrike.

Visste du att

- *Det var Christoffer Columbus som tog med sig sockerrörspantor från Kanarieöarna till Västindien under sin andra amerikaresa 1493. Klimatet här visade sig perfekt för sockerrören och sockerproduktion blev snabbt en viktig industri på öarna.*
- *Rom användes i Västindien länge som en slags allroundmedicin mot alla möjliga krämpor och sjukdomar. Huruvida medicinen fungerade förtäljer dock inte historien...*
- *Rom spred sig med handelsfartygen och blev populär både i Nordamerika och delar av Europa.*

Lilla romskolan del 2:

Stilar och länder

Mångfacetterad – från vit till mörk, från ung till vällagrad – och smakrik med en rik palett av nötter, muscovado, choklad och vanilj. Sockerrörsspriten rom blir allt trendigare, men är också stundtals svårnavigerad. I en serie artiklar lär vi ut grunderna vad gäller rom: produktion, olika stilar, och givetvis hur den njuts bäst. Här i del två reder vi ut begreppen vad gäller olika stilar, länder och produktionsmetoder.

I samarbete med Handpicked Wines.

Som nämndes redan i första delen av Lilla romskolan är rom en mångfacetterad sprit som kommer i mängder av olika skepnader, och som heller inte är kopplad till en specifik geografisk plats. Rom får man tillverka var som helst i världen!

Men, det går trots allt att dela in rom i några olika övergripande kategorier utifrån likheter i produktionsmetoder, och även lite historiska aspekter. De huvudstilar man brukar prata om där är: engelsk stil, fransk stil och spansk stil. Givetvis finns det mängder av varianter och skillnader även inom dessa, men här har vi i alla fall ett vettigt ramverk.

Så här känner du igen de olika stilarna:

Engelsk stil:

Kännetecknas generellt av en mörk, bred och kryddig profil med rika smaker och gott om kraft. Görs på melass och destilleras vanligen i speciella kopparrannor som kallas "pot still".

LILLA ROMSKOLAN

Den engelska stilen är ofta vällagrad och aromatisk. Kakao och mogen citrus brukar vara tydliga kännetecken, också ofta en hel del vanilj och kanske banan.

Jamaica, Guyana, Bermuda, Barbados och Trinidad och Tobago är några av de klassiska länder som vanligen räknas in under den engelska stilen.

Spansk stil:

Producersas också av melass, men är generellt aningen mjukare och lättare i stilen än den engelska stilen, även om det finns exempel som också är nästan oljiga, runda och med en komplexitet som växer med lagring. Den spanska stilen kan också kännas igen på en tydlig arrakston och gott om tropisk fruktighet.

Dominikanska Republiken, Guatemala, Kuba, Venezuela och Panama är några av de viktigaste länderna i den här kategorin *Diplomático* produceras i Venezuela, ett av de länder som brukar räknas in under den spanska stilen.

Fransk stil:

Vad gäller den franska stilen finns det några olika produktionsmetoder, men det man kallar för "Rhum Agricole" är vanligast. Den görs framför allt på sockerrörsjuice och är vanligen en torrare och lättare typ av rom, med florala inslag och grön örtighet. Både cognac- och armagnacfat används ofta i slutlagringen.

Haiti, Martinique, Mauritius och Guadeloupe är viktiga länder.

I nästa del av Lilla romskolan ska vi dyka ner i lagringens underbara värld: hur utvecklas rom med tiden, hur påverkar olika typer av fat och platser, och hur ska man själv tänka när man förvarar sin rom hemma?

Visste du att:

...man också ibland talar om romstilar utifrån färg, alkoholstyrka och lagring?

- *Vit rom och Silverrom: Oftast lättare i stilen och gärna med en lite sötare överton. Lagras på ståltank eller fat där färgen efteråt filtreras bort.*
- *Gold Rum och Amber Rum: Mediumfyllig rom som får lite bärnstensfärg från lagring på gamla bourbonfat – eller genom att man adderar karamellfärg.*
- *Dark Rum och Black Rum: Inte heller här finns någon konkret definition, men generellt gäller här att romen lagrats en längre tid på hårt kolade fat, eller att man adderat ekchips. Även här kan man också använda sig av karamellfärg för att uppnå en djupare färgton.*
- *Spiced Rum eller smaksatt rom: Ja, ungefär precis vad du tror att det är: här tillsätter man frukter eller olika kryddor – som exempelvis vanilj eller kanel – under antingen macerationen eller destilleringen för att få fram nya smakprofiler.*

