

## Bacchus

### Tisdag 25 november – Rom från Karibien med choklad

År 1651 skrev en okänd författare i Karibien, eller Västindien som det kallades då, följande om rom; *"Brännvinet som görs här heter rumbullion (stort tumult) eller kill devil. Det är gjort på sockerrör och smakar f-n"*. Det senare är inte längre helt sant, vilket du själv kan avgöra vid kvällens provning av kvalitetsrom från Karibien.

Den destillerade drycken rom har en lång och brokig historia eftersom sockerröret är en gammal och mycket spridd kulturväxt. Dryckens mer moderna historia börjar med Columbus som på sin andra resa till Västindien förde med sig både vinstockar och sockerrör. Dessa planterades på ön Hispaniola. Druvstockarna klarade inte det varma klimatet medan sockerröret visade sig trivas mycket bra. Grunden till den romproduktion som finns idag var därmed lagd, även om den första rommen från Karibien exporterades först i slutet av 1600-talet.

Parallellt med sockerröret planterades sedermera kakaoplantor och där frukten från dessa idag ger några av världens främsta chokladsorter. Mer historia kring detta och olika typer av rom i Karibien får vi vid det inledande föredraget.

Provningen genomförs som en öppen provning, för att vi ska kunna känna och förstå skillnaden mellan olika typer av rom. Det blir en exposé över de grundläggande smaktyperna för karibisk rom, upplagd som en "karibisk resa" för att guida oss igenom smakskillnaderna. Efter detta kommer vi att prova några bitar av olika chokladtyper mot rommen, för att avsluta med kaffe med rom som avec med den rom som finns kvar i glaset.

Provningen leds av Stefan Werna.

#### Rom:

Vi provar ca 2 cl rom av varje sort i mindre glas.

- Havana Club Añejo Blanco, Kuba (nr 511), 247 kr
- Havana Club Añejo 7 años, Kuba (nr 512), 300 kr
- Rum Plantation Grande Reserve, Cognac Ferrand, Barbados (nr 10310), 269 kr
- El Dorado 15 Years, Demerara Destillers, Guyana (nr 549), 498 kr
- Appleton Estate Extra 12 Years, Wray & Nephew, Jamaica (nr 517), 379 kr
- Saint James Rhum Vieux Agricole, Saint James, Martinique (nr 70819) 411 kr

**Tid och plats:** Tisdag 25 november kl 19.15 i aulan på Restaurang Lagerbladet, Snickaregatan 22.

Observera att denna gång serveras ingen mat, endast kaffe för att kunna prova rom som avec tillsammans med smakbitar av kvalitetschoklad.

**Pris för provningen:** 150 kr för medlemmar och 200 kr för gäster. Medtag gärna jämna pengar.



**Datum:** Medlemmar i sektionen Linköping Bacchus har förtur till och med måndag 10 november. Munsänkmedlemmar oavsett sektion har företräde framför gäster fram till och med torsdag 13 november. Sista anmälningsdag är fredag 21 november.

### Anmälan

Skicka anmälan till [vin-anm@lists.lysator.liu.se](mailto:vin-anm@lists.lysator.liu.se). Skriv i mejlet vilken sektion du/ni tillhör (Linköping Bacchus, Linköping Filbyter eller annan). Om du anmäler gäster också, så skriv att de är gäster.

Du får bekräftelse via epost till din avsändaradress inom två arbetsdagar.

Om provningen är fullbokad så att du inte kan få plats direkt får du erbjudande om att stå på väntelista inför provningen.

Om du inte får bekräftelse på ditt mejl i tid måste du kontakta oss via telefon (se nedan) för att kontrollera om du är anmäld eller ej. Tänk på att du kan vara noterad som anmäld även om du inte får svar – det kan ju vara svaret till dig som kommit bort.

### Avanmälan

Om du behöver avanmäla dig, så är det bra om du gör det så tidigt som möjligt, så vi kan kalla någon som står på väntelista, ifall provningen skulle vara fullbokad.

Skicka mejl om avanmälan till [vin-anm@lists.lysator.liu.se](mailto:vin-anm@lists.lysator.liu.se). Om det är efter sista anmälningsdag (se ovan) så vill vi att du ringer Kent på telefon 070 – 616 42 42 också.

Om du inte kommer på provningen och inte har avanmält dig senast **klockan 18:00 tre dagar innan provningen** får du betala för provningen.

### Insignier

Glöm inte att meddela om du är ny medlem i sektionen! Du kommer då få insignier i form av skopa och band vid provningen. Passa också på att fråga om det är något du undrar över.

Om du är tidigare medlem och önskar nytt band, 5-års, 10-års eller 25-års, ber vi dig meddela detta vid anmälan.

Kom i god tid. När du betalt provningsavgiften är du välkommen att boka plats i matsalen innan föredraget startar i aulan på utsatt tid. Du behöver inte ta med egna vinglas.

Hjärtligt välkomna. Glöm inte din tastevin (skopa).

Stefan Werna  
ordförande  
Munsänkarna sektion Bacchus

Epost: <a href="mailto:stefan_werna@hotmail.com">stefan_werna@hotmail.com</a> Telefon: 0705 – 750073
---

### Information om kommande provning:

Nästa provning kommer att äga rum torsdag 2015-02-12 då vi håller vårt årsmöte. Provningen kommer att ledas av vår styrelsemedlem Gunilla Billing som under flera år bott i Portugal. Temat blir något kring portugisiska viner.