



SPF 159 Senioren, Hässleholm

Föreningen har haft kvällsträff med rom-provning under ledning av Ola Martinsson från Systembolaget.



Ola ledde oss in i rom-världen genom att berätta hur tillverkningen går till. Sockerrör utgör råvaran och det är antingen saften eller melass, restprodukt vid framställning av socker, som används. Tillverkningsmetod och lagring har stor betydelse för hur färg och smak blir.

Det blev vi varse efter att ha provat fyra sorter i olika prisklasser från Karibien och Venezuela. Vi började med en vit rom tillverkad av melass, mest lämpad till drinkar och knappast som avec.

Övriga sorter var mörkare och mycket mera smakrika. Den sista en höjdare från Venezuela, lagrad 15 år på ekfat.

Efter provningen bjöds på läcker fisk- och skaldjursbuffé från City Gross.

Det blev en mycket lyckad kväll med hög stämning och god mat i fullsatt lokal.

