



GUIDE TIL SMAGNING

Sammenlign Spansk, Engelsk og Fransk Stil

At afholde en smagning med tre forskellige stilarter er en fantastisk måde at udforske nuancerne i spiritussens verden. Her er en kort guide til, hvordan du gør det!

1. Vælg de rigtige flasker

For en retfærdig sammenligning bør de tre spirits/romtyper have nogenlunde samme alkoholprocent og prisniveau.

- **Spansk stil (Old St. Croix):** Old St. Croix henter sin inspiration fra de tidligere spanske kolonier og er kendt for sin bløde, sødmefulde og tilgængelige smag. En velegnet flaske til smagning er 1888 Copenhagen Medal eller Royal Danish Navy 40%
- **Engelsk stil:** Kig efter en rom fra tidligere britiske kolonier som Jamaica, Barbados eller Trinidad. Disse er ofte mørkere, mere krydrede og kraftigere i smagen
- **Fransk stil (Rhum Agricole):** Vælg en rhum agricole fra Martinique eller Guadeloupe, som er destilleret direkte fra frisk sukkerrørsjuice og har en mere tør og urteagtig karakter.

2. Opsætning af blindsmagning

For at gøre smagningen sjov og objektiv, serveres spiritussen blindt i nummererede glas. Du kan printe standardskemaet på sidste side i denne PDF.

3. Smagningens forløb

1. **Start med duften** – Snus til hver rom og bemærk forskellene. Spansk stil vil ofte dufte af vanilje, karamel og tropisk frugt, mens engelsk stil har mere krydderi og fransk stil dufter friskt og grønt.
2. **Smag med små slurke** – Lad rommen rulle rundt i munden. Bemærk balancen mellem sødme, krydderier og frugtnoter.
3. **Diskuter og gæt** – Lad deltagerne gætte, hvilken rom der er hvilken, før I afslører svarene.
4. **Afstem favorit** – I de fleste tilfælde vil Old St. Croix vinde på sin runde, sødmefulde stil!

Nyd smagningen – og hyg jer!

Smageskema

Start med duften – snus til hvert glas og bemærk forskellene. Spansk stil vil ofte dufte af vanilje, karamel og tropisk frugt, mens engelsk stil har mere krydderi og fransk stil dufter friskt og grønt.

Smag med små slurke – Lad spiritussen rulle rundt i munden.

Bemærk balancen mellem sødme, krydderier og frugtnoter. Hvilken stil er der i glassene? Hvad er din favorit?

Kriterium	Glas 1	Glas 2	Glas 3
Udseende (farve, viskositet)	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆
Duft (sødme, krydderier, frugt)	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆
Smag (fylde, sødme, kompleksitet)	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆
Eftersmag (længde, balance)	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆
Brug en 1-5 skala (1 = ikke så god, 5 = fantastisk)			
Min favorit	_____	_____	_____
Type? (spansk, engelsk, fransk)	_____	_____	_____