

Appleton Estate Signature Blend



Jamaica / St. Elizabeth
Alkoholhalt 40 %
Art nr 510
Volym: 70 cl / 6 fl kartong
Skruvkapsyl

TYP: Rom

FÄRG: Kopparfärgad som mörk honung

DOFT: Doften är söt, lätt kryddig med torkade aprikoser, apelsinskal, persika och brunt farinsocker.

SMAK: Smaken är slikesmjuk och honungslen med toner av marsipan, kanderade mandlar och gräddig vanilj.

Om Appleton Estate

Appleton Estate har en mycket lång historia som sträcker sig förbi 1800-talets slavuppror och ända in i 1600-talets första hälft då spanjorer, engelsmän och pirater stred om herraväldet på ön.

Gården Appleton tillföll Francis Dickson efter krigsslutet 1655 som tack från den brittiska flottan. Det är troligt att romtillverkning påbörjades långt tidigare, men inget har dokumenterats förrän 1749. I mitten av 1800-talet såldes Appleton Estate till en framgångsrik jamaicansk affärsman som byggde upp varumärket och började bygga upp exporten av det som idag har blivit Jamai-cas mest kända rom. Sedan 2012 ägs Appleton Estate av Gruppo Campari.

Rom är förmodligen världens mest kända och spridda spritsort. Det finns inte en bar världen där rom av god kvalitet inte är en av de allra viktigaste byggstenarna till berömda drinkar som Mojito, Daiquiri, Pina Colada och många andra. Ett av de äldsta och mest berömda romdestillerierna är Appleton Estate på Jamaica.

Rom är en av få drycker man kan följa tillbaka till dess allra första början. Under sin andra resa 1493 tog Christopher Columbus med sig sockerrör från Kanarieöarna och introducerade dem på Hispaniola i Västindien. Platsen visade vara optimal för odling av sockerrör och bruket att odla socker spred sig snabbt i den karibiska övärlden, inte minst till närbelägna Jamaica.

Jamaica är en kulturell smältdegel av människor, kulturer, karaktärer och smaker. Öns historia har stundtals varit dramatisk och i den slavberoende ekonomin blev landet tidigt en av världens ledande sockerkolonier. 1655 drev engelsmännen bort de sista spanjorerna från Jamaica. En av de hårdföra engelsmännen var Frances Dickinson. Som tack för sina insatser under erövringen förlänade man honom Appleton Estate. Ingen vet när familjen Dickson började destillera rom, men troligen hade man flera generationers erfarenhet när romtillverkning vid gården dokumenterades för första gången 1749. Man vet i alla fall med säkerhet att rom har destillerats på gården oavbrutet sedan dess.

I receptet ingår rom i 15 olika åldrar som väljs ut, fat för fat, av dr Joy Spence, som sedan 20 år är världens främsta kvinnliga masterblender i romindustrin.

Visste du att

- Rom från Jamaica brukar beskrivas som själva urtypen för mörk rom
- Appleton Estate i Nassau Valley har en av världens största sockerrörsplantager, 4 500 hektar
- Området kallas Cockpit Country där Nassaudalen ligger är en mycket speciell kalkstensspricka som ger Appleton en helt unik "terroir"
- Man tillverkar sin rom enligt small batch-principen i traditionella potstills
- Appleton följer whiskyvärldens nomenklatur och åldersanger alltid den yngsta ingående romsorten på etiketten
- Appleton anses idag vara den romproducent som har de största lagren av gammal rom.