

# Romprovning med Henric Madsen

📅 Lördag 24 september 2022, klockan 16:00

📍 Domnarvsgården, Kontorsviksvägen 1, Borlänge



Senast SMAD genomförde en Romprovning var 28 april 2018 då Alexandre Gabriel besökte oss med Plantation och nu har det äntligen blivit dags igen.

Denna kväll bjuder vi in till en möjlighet att få prova exklusiv rom från Karibien med fokus på Jamaica, men med en liten avstickare till Trinidad också. Man kan säga att detta är en introduktion till Jamaicansk Rom där man får uppleva Dunder, Muck pits och Hogo: Magiska ord för alla romnördar!

Vi kommer att få prova flera unika, mycket kraftfulla, smakrika buteljeringar varav några med rekordhöga esterhalter. För att beskriva inriktningen på provningen med whiskytermer så är denna provning betydligt mera Islay än Lowland rent smakmässigt. Vi kommer också att få uppleva hur stor skillnaden är mellan olagrad och väldigt lagrad rom.

Rom från Caroni Distillery är verkligen något alldeles extra för den som älskar mycket smakrik rom. Det är idag ett stängt och rivet destilleri som ofta betecknas som Karibiens Port Ellen. Oälskat när det var igång - kultförklarad idag! Kraftfull rom som måste upplevas!

Henric Madsen är kvällens provningsledare och den som kommer att guida oss igenom drycken från Kapten Jack Sparrows välkända farvatten i filmen Pirates of The Caribbean.

---

***Kvällens provningsledare: Henric Madsen***

---

***Den rom vi ska prova är:***



**Domnarvsgården**  
Kontorsviksvägen 1  
784 44 Borlänge

**Lördag, 24 september 2022**  
16:00 till 19:00

## Kontakt

The Single Malt Academy of Dalecarlia

[provning@smad.se](mailto:provning@smad.se)  
[www.smad.se](http://www.smad.se)



**S.B.S Jamaica Vintage 1994**, 26yo, 57%. 1423

**Monymusk**, 23 yo, Single Cask, 1998, 54,7%, Rest & Be Thankful

**Long Pond**, 11yo, TEEC, 62,5%, National Rums of Jamaica Ltd

**Long Pond, 'Cambridge'**, 13yo, STCE, 62,5%, National Rums of Jamaica Ltd

**Caroni**, 18yo, Kill Devil Single Cask Rum, 65,5%, Hunter Laing

**Hampden Estate**, Pure Single Jamaican Rum, 8yo, 46%

**Wray & Nephew** White Overproof Rum 63%

---

### **Hålltider:**

**Tid & plats: Lördagen den 24/9 kl 16.00 på**

**Domnarvsgården.** Räkna med att provningen håller på till kl 19.00 och middag serveras därefter.

---

### **Middag efter provningen:**

**Förrätt:** Kantarelltoast

**Varmrätt:** Bakad fläskside, rostade rödbetor, brynt smör, sötpotatis.

**Dessert:** Äppelkaka med vaniljsås, kanderade nötter.

---

**Provningen begränsas till 93 deltagare.**

---

**Tid & plats: Lördagen den 24/9 kl 16.00 på**

**Domnarvsgården**

Medlemmar anmäler sig genom inbetalning enligt nedan.

**Sista bokningsdag är torsdag 15 september.**

---

### **Gäster:**

Medlemmar får bjuda in gäster till provningen och gäster anmäls till [gast@smad.se](mailto:gast@smad.se) Om gästen får plats till provningen, meddelas detta via mail. **Betalning för gäst skall därefter ske snarast. Provande som uteblir och inte avbokat får inte tillbaka avgiften samt att whiskyn anses vara förbrukad.**

---

### **Pris Medlem:**

Provning 350:-

Provning och middag 700:- (exkl dryck till maten)

**Pris Gäst till medlem:**

Provning 420:-

Provning och middag 770:- (exkl dryck till maten)

Pris enbart middag: 350:-

---

Vill du som medlem boka middag efter provning så lägger du till den i nästa steg i bokningen.

## Eventet har varit

