

# Plantation Rom

## med Alexandre Gabriel

### Föreningens 191:e provning

Plantation är för många ett välkänt rom-märke från Systembolagets hyllor. Deras Grande Reserve finns i alla butiker runt hela Sverige, men få känner till vem det är som står bakom varumärket! Den personen är Alexandre Gabriel!

För Alexandre så gick vägen till Västindien faktiskt genom Cognac i Frankrike! Det var genom ett projekt på Universitet som han kom i kontakt med det då kämpande cognachuset Maison Ferrand. Alexandre lyckades, tillsammans med sin professor i Paris, hjälpa Maison Ferrand på fötter igen. Och efter studierna började Alexandre jobba på Maison Ferrand. Mr Ferrand själv tog honom under sina vingar och lärde honom ALLT om hur man destillerar, lagrar och vårdar sin cognac!

När cognacshuset började komma tillbaka till sitt forna jag så dök ett nytt problem upp som Alexandre fick i uppgift att lösa. Det var hur de skulle göra sig av med alla fat som blev över efter buteljering. Han gav sig ut på en säljturné som till slut tog honom till Västindien. Här började han byta tomma cognacsfat mot fat fyllda med rom. Dessa fat fraktades till Cognac och rommen hölldes över till ex-Cognacs fat och lagrades i europeiskt klimat. Detta var på en experimentsbasis fram tills att en inköpare på den franska dryckesgiganten Nicolas fick provsmaka denna rom. Denne blev lyrisk över kvaliteten och sa att om Alexandre skapade ett varumärke så skulle Nicolas köpa in rubb och stubb! Sagt och gjort så grundade de Plantation!

På denna provning kommer vi ett få prova ett axplock av allt som Plantation erbjuder!

Provningen leds av: **Alexandre Gabriel**

Den rom vi ska prova är:

	Glas	Egen rank	Provn. rank
<b>Plantation Grande Reserve</b>	-	40,0%	
<b>Plantation 20th Anniversary</b>	-	40,0%	
<b>Plantation Single Vintage Trinidad 2003</b>	-	42,0%	
<b>Plantation Pinapple 'Stiggins Fancy'</b>	-	40,0%	
<b>Plantation Single Cask La Reunion 15yo Porto Ruby</b>	-	46,0%	
<b>Plantation Single Cask Panama 8yo Red Pineau</b>	-	42,0%	
<b>Plantation Single Cask Mackmyra Rök</b>	-	50,0%	
<b>Plantation Single Cask 12yo Rye Whisky Cask</b>	-	51,9%	

**Tid & plats: lördag den 28/4 KL: 16:00 Domnarvsgården, Borlänge**

Medlemmar anmäler sig genom inbetalning enligt nedan. Gäst 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 rommen anses vara förbrukad.** Provningen begränsas till **105 deltagare**. Registrerad betalningsdag hos plusgirot räknas som anmälningdag, ange vilken provning du betalar för samt vem du betalar för!

**Efter provningen serveras:** Förrätt: Toast på vårens goda tomater. Varmrätt: Kalvrygg med vårprimöer, kalvsky, ramslökssmör samt potatispuré. Surprise till kaffet!

Pris medlem:	Provning 165:-	Provning och mat 430:- (exkl dryck till maten)
Pris icke medlem:	Provning 240:-	Provning och mat 505:- (exkl dryck till maten)
Pris enbart matgäst:	265:-	

Betalning skall vara föreningen tillhanda **senast 2018-4-20**  
**Plusgiro nr 70464-3/SMAD. Ange för vem/vilka betalningen gäller.**

2018 års preliminära vårprogram  
2018-05-19 Den nya styrelsens favoriter!

Välkomna önskar styrelsen!

