

Oliver & Oliver - Quorhum 30 Års Oporto Finish



Vinhus	Oliver & Oliver
Land	Den Dominikanske Republik
Kan gemmes	10 År
Temp	21
Lukning	Portvinsprop
Druetype(r)	Sukkerrør,
Volumen	70 cl

Passer til



Lukning



Portvinsprop

Smag



Halvsød

Fylde



Kraftig

Oliver & Oliver - Quorhum 30 Års Oporto Finish

Med smagen af de klassiske elementer fra Ron Quorhum 30 Aniversario som flødekaramel, honning, appelsinskal, egetræ og kaffe integreres de rødlige og sødmefulde smagsnuancer fra portvinsfadet på smukkeste vis. De friske citruselementer som findes i originalen akkompagneres af en dyb og bærpræget karakter. Så er man fan af Ron Quorhum 30 Aniversario, er den nye Ron Quorhum 30 Aniversario Oporto Finish.

Normalt lagres portvin på store egetræsfade som kan indeholde omkring 500-550 liter portvin. Tømmer man fadet vil der stadig sidde portvinsrester i egetræets struktur, hvilket videregives til rommen, når man på ny har fyldt fadet op. Det betyder altså, at rommen som nu ligger på det brugte portvinsfad optager nogle af de smagelementer som portvinen besidder. Dette kaldes en finish/afslutning, og det er Ron Quorhum 30 Aniversario Oporto Finish er et lysende eksempel på.

Historien

Historie Producentbeskrivelse Oliver & Oliver: Historisk: Juanillo Oliver kom fra Spanien til Cuba, som soldat, i midten af 1800 tallet for at aftjene militærtjeneste under den såkaldt første uafhængighedskrig.

Efter endt militærtjeneste besluttede han sig for at slå sig ned i det centrale Cuba. Han plantede sukkerrør og tobaksplanter, byggede sukkermøller og begyndte at producere rom og cigarer.

Hans produkter blev hurtigt anerkendte og populære på øen og familien blev rig og berømt. Familiens rom blev så berømmede, at en del af det centrale Cuba nær byen Las Placetas simpelthen blev kendt og i folkemunde omdøbt efter familiens navn, Oliver. I 1898 under den anden uafhængighedskrig brænder separatisterne plantagen ned og ødelægger familiens sukkermølle. Det tager nogle år for familien at komme på fode igen, men de får aldrig bygget en ny sukkermølle.

I stedet vælger familien at satse på tobak og andre landbrugsvarer, som de producerer ind til 1959, hvor Fidel Castro tager magten og store dele af familien (ligesom mange andre plantageejere) flygter ud af landet. I 1980'erne rejser et medlem af familien tilbage til Cuba for at studere familiens historie og blandt 100 af dokumenter finder han de originale formularer, som de brugte til at producere rom tilbage i midten af 1800 tallet. Familien genoptager efter fundet arbejdet med at producere rom.

De hyrer en række cubanske romeksperter, teknikere og blandere, såkaldte "Roneros", opkøber 100.000 liter 15 års lagrede rom destillater, som den dag i dag udgør basis for den såkaldte moderrum, som der stadig bliver produceret rom på, og de vælger den Dominikanske Republik som hjemsted for det nye firma, fordi klima og geologiske forhold minder om forholdene på Cuba. Oliver & Oliver i dag: Firmaet Oliver & Oliver organiserer sig i 1994 i den form vi kender dem i dag, ledet af Pedro Ramon Oliver, som er direkte efterkommer af Juanillo Oliver. Fabrikken ligger lidt udenfor Santa Domingo på den Dominikanske Republik.

Firmaet er et rigtigt familie foretagende, med familie medlemmer på alle ledende poster. Der er mellem 100 - 150 ansatte på fabrikken. Firmaet har specialiseret sig i at lagre og blende. De har en fast samarbejdspartner i Panama, som leverer rom destillater til Oliver & Olivers, men der bruges destillater fra hele regionen: Nicaragua, Columbia, Brasilien, Trinidad & Tobago og den Dominikanske Republik og de bruger meget tid på at tage rundt i regionen og udvælge de rom destillater, som skal

indgå i formuleringen af Olivers & Olivers rom. Oliver & Oliver er desuden kendt for at lagre på mange forskellige slags egetræsfade, i deres produktion indgår egetræsfade, som har været brugt til: Bourbon Whisky, Malt Whisky, Cognac (Fransk egetræ fra Limosine provinsen), Tequila, portvin, Sherry, vin og Madeira.

Oliver & Oliver - Quorhum 30 Års Oporto Finish

Oliver & Oliver
Oliver & Oliver

Juanillo Oliver kom fra Spanien til Cuba, som soldat, i midten af 1800 tallet for at aftjene militærtjeneste under den såkaldt første uafhængighedskrig. Efter endt militærtjeneste besluttede han sig for at slå sig ned i det centrale Cuba. Han plantede sukkerrør og tobaksplanter, byggede sukkermøller og begyndte at producere rom og cigarer. Hans produkter blev hurtigt anerkendte og populære på øen og familien blev rig og berømt.

Familiens rom blev så berømmede, at en del af det centrale Cuba nær byen Las Placetas simpelthen blev kendt og i folkemunde omdøbt efter familiens navn, Oliver.

I 1898 under den anden uafhængighedskrig brænder separatisterne plantagen ned og ødelægger familiens sukkermølle. Det tager nogle år for familien at komme på fode igen, men de får aldrig bygget en ny sukkermølle. I stedet vælger familien at satse på tobak og andre landbrugsvarer, som de producerer ind til 1959, hvor Fidel Castro tager magten og store dele af familien (ligesom mange andre plantageejere) flygter ud af landet.

I 1980'erne rejser et medlem af familien tilbage til Cuba for at studere familiens historie og blandt 100 af dokumenter finder han de originale formularer, som de brugte til at producere rom tilbage i midten af 1800 tallet. Familien genoptager efter fundet arbejdet med at producere rom. De hyrer en række cubanske romeksperter, teknikere og blandere, såkaldte "Roneros", opkøber 100.000 liter 15 års lagrede rom destillater, som den dag i dag udgør basis for den såkaldte moderrum, som der stadig bliver produceret rom på, og de vælger den Dominikanske Republik som hjemsted for det nye firma, fordi klima og geologiske forhold minder om forholdene på Cuba.

Oliver & Oliver i dag

Firmaet Oliver & Oliver organiserer sig i 1994 i den form vi kender dem i dag, ledet af Pedro Ramon Oliver, som er direkte efterkommer

af Juanillo Oliver. Fabrikken ligger lidt udenfor Santa Domingo i den Dominikanske Republik. Firmaet er et rigtigt familie foretagende, med familie medlemmer på alle ledende poster. Der er mellem 100 - 150 ansatte på fabrikken.

Firmaet har specialiseret sig i at lagre og blende. De har en fast samarbejdspartner i Panama, som leverer rom destillater til Oliver & Oliver, men der bruges destillater fra hele regionen: Nicaragua, Columbia, Brasilien, Trinidad & Tobago og den Dominikanske Republik og de bruger meget tid på at tage rundt i regionen og udvælge de rom destillater, som skal indgå i formuleringen af Oliver & Oliver rom.

Oliver & Oliver er desuden kendt for at lagre på mange forskellige slags egetræsfade, i deres produktion indgår egetræsfade, som har været brugt til: Bourbon Whisky, Malt Whisky, Cognac (Fransk egetræ fra Limosine provinsen), Tequila, portvin, Sherry, vin og Madeira.