

Nyhet - Plantation Isle of Fiji

Fijiöarna ett paradiset långt borta i Söderhavet. Härifrån kommer Plantations tropiska rom Plantation Isle of Fiji. Från och med onsdagen den 3 juni kan man beställa den på Systembolaget, artikelnummer 82110 och kostar 449 kronor.



Plantation Isle of Fiji har gjorts på melass och destillerats både i kolonn- och traditionell potstillpanna. Därefter har spriten lagrats på amerikanska bourbonfat i tropiskt klimat under två till tre år innan den skeppats till cognacshuset Masion Ferrand i sydvästra Frankrike för ytterligare ett års lagring på fat som tidigare innehållit cognac. Att dubbellagra rom på två kontinenter ger en egen stil till Plantations rom och är en av anledningarna till de många utmärkelser som Plantation fått vid världens stora dryckestävlingar.

Fijiöarna anses vara en optimal plats för att odla sockerrör. Den vulkaniska jorden, världens renaste vatten och den jämna höga temperaturen ger Fijis sockerrör en sockerhalt som är högre än någon annanstans i världen. Fiji har en unik "terroir" som sätter sin egen fruktiga stil på ögruppens rom. Med Plantation Isle of Fiji vill franska Plantation hylla önationen och den makalösa skönheten på Fiji Islands. - Plantation Isle of Fiji är en smakupplevelse som leder tankarna till kristallklara laguner och vajande kokospalmer. Det känns verkligen som att smaka på paradiset, säger Hugo Simberg som är Brand Manager hos den svenska importören Spring Wine & Spirits.

Socketindustrin på Fiji sysselsätter närmare 200 000 personer, vilket motsvarar cirka 30 procent av samtliga förvärvsarbetande. Socketindustrin är så betydelsefull att sockerrör har fått bli en del av såväl önationens flagga som dess statsvapen. Trots detta finns endast ett romdestilleri på de 300 öarna, South Pacific Distillery, som ligger i Lautoka på den västra delen av huvudön.