



THOMAS TEW

Det var absolut ikke en ny ide, da fire kammerater i 2007 besluttede af producere rom i Newport, Rhode Island. I 1770 var der 159 romdestillerier i New England, hvoraf 22 lå i Newport. Dermed var området berømt for sin romproduktion, indtil rommen tabte terræn til den lokale whiskey: bourbon.

I dag, 250 år senere, er målet for Newport Distilling Company at genskabe den autentiske og klassiske rom, som den flød i gamle dage. Derfor er frem-

gangsmetoden den sammes som dengang: Her bruges blackstrap-melasse, lokalt vand og pot stills præcis som dengang. Blackstrap-melasse er den sirup, der bliver tilbage efter den tredje og sidste kogning af sukkersiruppen. Den rummer derfor mindre sukker, og det kan smages i Thomas Tew-rommen. Den er mere robust end de rom, vi kender fra Caribien.

Rommen er opkaldt efter et af områdets bergtede pirater Thomas Tew. Logoet er hentet fra det flag, som Tew eftersigende sejlede under.