РОМ

Ром – это крепкий спиртной напиток, который получают в результате брожения и перегона из патоки и тростникового сиропа. После перегонки получают прозрачную жидкость, которая проходит выдержку преимущественно в дубовых бочках. Несмотря на то, что существует много разновидностей рома, в то же время нет единого стандарта, характерного для этого напитка. Каждый вид – особенный, со своими характерными чертами. Светлый ром преимущественно используется в приготовлении коктейлей. Темный – в кулинарии. Ром длительной выдержки чаще всего употребляется в чистом виде, возможно со льдом. Еще во времена рабства ром был средством обмена, слыл культовым напитком пиратов, и даже оставил след в истории в качестве предлога для австралийского ромового бунта в начале 19 века.

1. Бакарди / Bacardi

Пожалуй, это самый популярный ром в мире, символ которого – летучая мышь на этикетке, не менее узнаваем, чем, например Coca Cola.

Начало истории этого знаменитого напитка берет истоки с 17 века. В странах Карибского бассейна его изготавливали из сока сахарного тростника и воспринимали, как символ свободы. Поистине качественный ром появился в 1862 году и связан с именем Дона Факундо. Он выдерживал ром в обожженных изнутри бочках из американского дуба, фильтровал его и купажировал несколько напитков разной выдержки. Результатом сего стал тот самый прозрачный ром Bacardi. В линейке торгового дома имеются такие разновидности, как Bacardi Superior, Bacardi 8 Anos, Bacardi Black и Bacardi Oro. Сегодня ром Бакарди производится в Кубе, Индии, Мексике, Панаме и на Багамских островах.

2. Барсело Barcelo

Barcelo – это известнейший во всем мире ром, производства Доминиканской республики. Есть несколько составляющих успеха этого напитка. Так, для его создания используют исключительно отборный сахарный тростник. Кроме того, он проходит выдержку в дубовых бочках, в которых ранее хранился бурбон. Несмотря на многолетние традиции изготовления, на производстве используют и современные технологии. Непосредственно до розлива ром не менее года выдерживается в бочках и после этого фильтруется с помощью угля. Именно так и создается чистейший ром

Barcelo, с фруктовым ароматом и древесными оттенками. Чаще всего употребляют его в чистом виде.

3. Бругал Brugal

В 1888 году Андресом Бругал Монтанерой была основана компания **Brugal & Co**. Сначала он эмигрировал на Кубу из Каталонии, изучил нюансы изготовления рома, а после переехал в Доминикану. Именно здесь он открыл семейное предприятие по производству рома. Он постоянно стремился к усовершенствованию технологий, качество производимого напитка улучшалось из года в год. Получают напиток из сока сахарного тростника, далее он подвергается ферментации и дистилляции. Далее следует процесс купажирования исключительно с водой из горных родников Пуэрто Плата. Следующий этап – выдержка в бочках из белого американского дуба. Секреты выдержки хранятся в тайне и передаются из поколения в поколение. В итоге, на сегодняшний день, ром **Brugal –** третий по объемам производства в мире. Истинные ценители крепких спиртных напитков по достоинству оценят качество этого напитка.

4. Варадеро / Varadero

Вот уже несколько десятилетий с далекого 1862 года производится кубинский ром. Торговый дом **Varadero** был основан при поддержке испанской короны. Предприятие переживало за свою историю много сложностей: во времена революции оно было национализировано. Владелец бежал, унеся с собой все секреты производства. Тем не менее, секреты удалось сохранить и восстановить традиции создания напитка. Автором рома **Varadero** является Валентино Перез Фарина, иммигрировавший в 1898 году из Испании в Кубу. Для изготовления рома **Varadero** используется лучший сахарный тростник, а также применяется секретная технология ферментации. Выдерживается будущий ром естественно в дубовых бочках. На этикетках всех бутылок кубинского рома, в том числе и рома **Varadero** красуется изображение зеленых ценных бумаг – тем самым кубинское правительство гарантирует производство напитка на острове Свободы.

5. Закапа Сентенарио / Zacapa Centenario

Закапа – город в восточной Гватемале, в честь которого в 1976 году был создан ром **Zacapa Centenario**. Концентрированный сок сахарного

тростника, из которого создается этот ром, называют «девственным медом». Далее напиток выдерживают по уникальной системе, которую традиционно используют для производства хереса. Мастера производства **Zacapa Centenario** утверждают, что исключительного качества они добиваются тем, что после дистилляции спирты выдерживаются в бочках из американского дуба, которые хранятся в прохладных погребах на высоте 2300 метров над уровнем моря. Процесс выдержки длится 23 года, при этом содержание спиртов не понижается. Самые первые бутылки напитка оформлялись пальмовыми ветвями в стиле Майа. В наши дни в дизайне бутылки сохранилась часть этого элемента.

6. Гавана Клаб / Havana Club

В 1878 году на морском кубинском побережье сеньор Арчебала основал винокурню, на которой и стал производиться ром Havana Club – один из самых популярных в мире и на сегодняшний день. Этот напиток производится исключительно на территории острова Свободы. Несмотря на то, что процесс производства достаточно стандартен: основа – моласс (патока из сахарного тростника), далее ферментация, перегонка, очистка и выдержка и купаж, тем не менее в результате появляется мягкий, прозрачный напиток с чистым вкусом и приятным ароматом. Havana Club светлых сортов часто используют в приготовлении коктейлей, а более зрелый семилетний темный ром довольно самодостаточен и употребляется в чистом виде со льдом. Истинные ценители предпочитают его в сочетании с правильно выбранной кубинской сигарой.

7. Капитан Морган / Captain Morgan

Ром, будучи неизменным атрибутом пиратских историй, символизирует дух приключений. Самым ярким из всех представителей этого крепкого спиртного и, по истине, пиратским, по праву может считаться ром Captain Morgan. Ведь создал его настоящий покоритель морей – пират Генри Морган. Одно только упоминание его имени вселяло ужас на просторах Карибских островов. Его пиратская история завершилась вместе с окончанием войны между Англией и Испанией в 1671 году. Сам Морган за заслуги перед Англией, был титулован и произведен в «серы», назначен вице-губернатором Ямайки, где и создал свой пиратский напиток по оригинальной рецептуре. В наше время производство рома Captain Morgan начинается все так же на Ямайке – здесь из отборного ямайского тростника получают дистиллят исключительного качества, который после отправляется в Англию, где проходит процесс выдержки в дубовых бочках. В линейке продукции присутствует и темный ром Captain Morgan Black, который перед поступлением в продажу, выдерживается в бочках из-под бурбона.

Считается, что именно этот напиток более всего передает приключенческий дух своего создателя.

8. Ронрико / Ronrico

В 1862 году недалеко от города Аресибо в Пуэрто Рико Мигель Розес Бисбаль и Себастиан Гарсия основали компанию «Roses e Garcia», где и появился настоящий пуэрториканский ром Ronrico. В наши дни компания, производящая этот напиток, называется Ronrico Rom Company. Она владеет огромным запасом бочек, в количестве 97 тысяч штук, в которых созревает карибский ром, возраст некоторых образцов которого достигает 6 лет. Кстати, его используют во всем мире, для создания не менее превосходных и известных купажей. Наиболее почитаемым из всей линейки напитков является ром Ronrico Gold Label, который производится из черной патоки сахарного тростника.

9. Табако / Tobacco

Производителем известного во всем мире рома Tobacco является компания **"Antonio Nadal"**, история которой начинается в конце 19 века. В те времена на острове Майорка Антонио Наддал Мутанер открыл маленькое предприятие и занялся созданием нестандартных алкогольных напитков. Так, его авторству принадлежит испанский абсент Tunel. При жизни Антонио производство стало известным, но не столь масштабным, каким оно стало при его потомках. Они воссоздали рецептуру и секреты производства и подарили ценителям крепких спиртных напитков несколько успешных брендов. Добились таких результатов исключительно благодаря традиционным технологиям. Так, до сегодняшнего дня для подогрева в процессе дистилляции используют исключительно древесину. Современные тенденции также используются в производстве, но при этом сохраняют трепетное отношение к семейным и производственным традициям. В наши дни, этикетку рома Tobacco украшает рисунок чилийского художника Беринга Компарини, оригинал картины которого хранится головном офисе компании "Antonio Nadal", продукция которой - более ста видов напитков - экспортируется в 20 стран мира.