

## Крепкие напитки на основе сахарного тростника РОМ

**Ром** (англ. rum, исп. ron, фр. rhum) –крепкий выдержанный или не выдержанный в дубовой бочке алкогольный напиток, изготавливаемый путем перегонки сброженного сока сахарного тростника или сброженной патоки (мелассы). \*

***\*Па́тока/мела́сса (фр. mélasse) — побочный продукт сахарного производства, сиропообразная жидкость темно-бурого цвета, содержащая в своем составе большое количество сахаров. Тростниковая меласса, в отличие от свекольной, обладает тонким ароматом и хорошими вкусовыми качествами, потому активно используется при изготовлении рома.***

Ром не имеет привязки к какой-либо определенной зоне, поэтому для его изготовления не сформировано единого стандарта. Методы производства и рецептура напитка будут определяться законами и традициями конкретной страны или региона.

**Основными странами-производителями рома являются:** Куба, Ямайка, Панама, Перу, Мартиника, Маврикий, Тринидад и Тобаго, Барбадос, Доминиканская Республика, Мексика и Индия.

Существует несколько вариаций обозначения названия напитка на этикетке, что обусловлено широкой географией его производства. Для рома из испаноговорящих стран может использоваться наименование **«ron»** (рон), из англоговорящих стран — **«rum»** (рам), из франкоговорящих — **«rhum»** (рам).

### Технология производства

1. **Сбор сахарного тростника.** Сбор сахарного тростника проводится вручную при помощи больших ножей, мачете, или специальных комбайнов. Срубленные под корень стебли очищают от листьев и перемещают на производство.

2. **Переработка сахарного тростника.** На производстве нижняя часть стебля сахарного тростника, насыщенная большим количеством сока, разрубается, измельчается и прессуется с целью отделения сладкого сока, который затем очищается от твердых частичек растения путем отстаивания и дальнейшей фильтрации. В зависимости от выбранного вида и стиля рома, для изготовления напитка производители могут использовать **свежий сок сахарного тростника** или полученную в результате производства тростникового сахара **патоку (мелассу)\***.

***\*Получение патоки (мелассы).** Полученный сок сахарного тростника нагревают до высоких температур для кристаллизации тростникового сахара, который затем отделяют от общей массы жидкости путем центрифугирования. Кристаллы сахара очищают и рафинируют, а оставшаяся после процедуры центрифугирования сиропообразная темно-коричневая фракция и будет называться патокой (мелассой).*

3. **Алкогольная ферментация (алкогольное брожение).** Сок сахарного тростника или патока, разбавленные очищенной водой, сбраживаются при помощи специальных дрожжей, которые преобразуют природные сахара в этиловый спирт. В ходе данной процедуры получают брагу с содержанием алкоголя около **7-10%об.** Температура брожения строго контролируется, например, при низкой температуре ферментация протекает медленно, это позволяет сконцентрировать эфирные компоненты, ответственные за аромат и вкус конечного продукта.

4. **Концентрация спирта (перегонка).** Для увеличения концентрации спирта (количества алкоголя) необходимо осуществить перегонку браги. Перегонка браги может проводиться на аппаратах различных типов. Например, на медных перегонных кубах, подобных тем, что используют для производства виски, получают ром «тяжелой» стилистики (данный способ применяется на Ямайке). Непрерывная однократная перегонка на вертикальных колоннах делает напиток более «легким» - такая методика является наиболее распространенной и практикуется на Кубе.

Далее, если не предусмотрена выдержка полученных спиртов в дубовой бочке, их крепость понижают за счет внесения очищенной воды, фильтруют и отправляют на розлив.

5. **Выдержка.** После перегонки спирты могут быть направлены на выдержку в дубовые бочки. При созревании в дубовой древесине спирты округляются, формируют вкус и аромат, а также приобретают окрас. В большинстве случаев для выдержки рома используются бочки из-под американского виски —

бурбона, или из-под испанского вина - хереса. Из-за жаркого тропического климата, присущего большинству стран-производителей рома, напиток созревает гораздо быстрее, чем виски или коньяк. В связи с этим срок выдержки обычно не превышает 30 лет.

6. **Купажирование.** Для создания индивидуального стиля и характера напитка, присущего конкретному бренду, проводится процедура купажирования — смешивания выдержанных ромовых спиртов в различных пропорциях, которые затем на несколько месяцев отправляются на «отдых» в дубовые бочки с целью гармонизации аромата и вкуса.

### Классификация рома

Промышленный ром — ром, произведенный из патоки (мелассы). Является самым распространенным видом, на его долю приходится **около 90%** от всего рома, производимого в мире.

Сельскохозяйственный ром — ром, произведенный из сока сахарного тростника. Обладает ярким характером. На его долю приходится всего **лишь 10%**. Данный вид рома изготавливается в основном на франкоговорящих островах (Мартиника, Маврикий).

### Категории рома

#### 1. Молодой ром:

- **Белый** (blanco — бланко, white - уайт) — **бесцветный ром**. Процесс созревания таких ромов проходит в металлических чанах, однако не исключена выдержка в дубовой бочке, после которой напиток подвергается фильтрации. Ромы данной категории характеризуются легкостью аромата и вкуса. Используются для создания коктейлей.

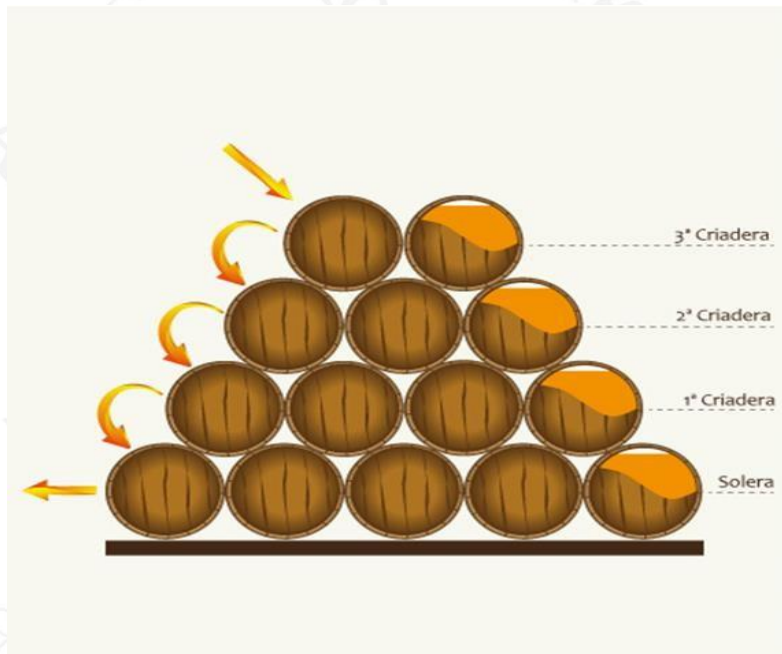
- **Золотой** (gold — голд, oro — оро) **ром**. Ромы данной категории приобретают золотистый оттенок за счет внесения карамельного колера, однако не исключена выдержка в дубовой бочке. Характеризуются легкостью аромата и вкуса, используются для создания коктейлей.

- **Черный** (black — блэк)/ **темный ром** - приобретает свой темный оттенок в ходе выдержки в дубовых бочках или, чаще, за счет внесения большого количества карамельного колера (4-5 литров на 1 000 литров рома). Имеет яркий, интенсивный аромат и вкус с тонами патоки и карамели. Используется в кулинарии и для создания коктейлей.

2. **Старый** (viejo — вьехо) **ром**. Выдерживается в дубовой бочке минимум 3 года (в основном не менее 5 лет). Обладает сильным характером, изысканным ароматом и вкусом. Употребляется в чистом виде.

3. **Пряный** (spiced - спайсед) или **ароматизированный** (flavored — флэйворед) **ром**.

Изготавливается на основе молодого рома с добавлением различных ароматических/вкусовых компонентов — настоев специй, фруктов, трав. Обладает ярким пряным ароматом и вкусом, употребляется в чистом виде со льдом или в составе коктейлей.



### Метод Solera

**Метод Солера** (solera исп. - «самая старая бочка») — традиционный метод динамической (последовательной) выдержки, изобретенный в Испании. Применяется при производстве Хереса и ромов.

#### Принцип выдержки

Дубовые бочки заполняются алкогольным дистиллятом и устанавливаются в 3—5 ярусов, которые образуют подобие пирамиды. Самый нижний ярус

называется «солера», в нем будет находиться наиболее старый и выдержанный спирт, который по мере готовности отберут для потребления. Бочки второго яруса носят название «1 криадера», третьего — «2 криадера», четвертого — «3 криадера» и т.д.

Движение алкогольного дистиллята осуществляется следующим образом: 3-4 раза в год из яруса «солера» отбирается часть спиртов на розлив (не более 1/3), после чего бочки нижнего яруса заполняются спиртами из предыдущего — «1 криадеры». Недостающий объем «1 криадеры» восполняется за счет спиртов «2 криадеры», во «2 криадеру» перемещают спирты из третьей и т.д. до самого верхнего яруса. В бочки верхнего яруса помещают молодой, не выдержанный спирт.

В результате данной операции содержимое бочек (спирты разных лет выдержки) естественно смешиваются в солере, и уже готовый купаж разливается по бутылкам.

#### **Преимущества выдержки методом «Солера»:**

1. Естественное, равномерное смешивание спиртов
2. Высокая доля старых спиртов в купаже
3. Сохранение высокого качества и стиля рома от партии к партии
4. Получение мягкого, богатого в аромате и вкусе рома
5. Ограниченные объемы производства

### **КОКТЕЙЛИ**

#### **«Planter's Punch» (Пунш Плантатора)**

---

##### **Ингредиенты:**

Ром «Bounty Premium Dark» — 45 мл

Апельсиновый сок — 35 мл

Ананасовый сок — 35 мл

Сок лимона — 20 мл

Сироп «Argento» Гренадин — 10 мл

Слайс апельсина или ананаса

Лед

**Приготовление:** хайбол (высокий бокал) наполнить кубиками льда, добавить ром. Влить апельсиновый и ананасовый соки, сироп «Гренадин», перемешать. Украсить слайсом апельсина или ананаса.



#### **«Piña Colada» (Пинья Колада)**

---

##### **Ингредиенты:**

Ром «BountyWhite» — 30 мл

Нектар «Jumex Coco-Piña» — 120 мл

Слайс ананаса

Лед

**Приготовление:** хайбол наполнить кубиками льда. Смешать все ингредиенты в шейкере, перелить в бокал. Украсить слайсом ананаса.



#### **«Daiquiri» (Дайкири)**

---

##### **Ингредиенты:**

Ром «BountyWhite» — 45 мл

Сок лайма/лимона — 20 мл

Тростниковый сахар — 5гр

Слайс лайма/лимона

Лед

**Приготовление:** заполнить шейкер колотым льдом, добавить остальные ингредиенты, хорошо перемешать. Перелить коктейль в коктейльную рюмку (бокал конической формы на тонкой ножке). Украсить слайсом лайма/лимона.



### **«SpiceBitterLemon» (СпайсБиттерЛемон)**

---

#### **Ингредиенты:**

Ром «Bounty Spiced» — 50 мл

Тоник «Thomas Henry Bitter Lemon» — 100 мл

Слайслимона

Лед

**Приготовление:** наполнить хайбол льдом, налить ром и тоник, перемешать. Украсить слайсом лимона.

### **«Mystic & Spice» (Мистик & Спайс)**

---

#### **Ингредиенты:**

Ром «Bounty Spiced» — 50 мл

Тоник «Thomas Henry Mystic Mango» — 100 мл

Слайсапельсина

Мята

Лед

**Приготовление:** наполнить хайбол льдом, налить ром и тоник, перемешать. Украсить слайсом апельсина и мятой.

## **CACHASA – КАШАСА**

**Cachasa – кашаса** — крепкий алкогольный напиток, получаемый путем перегонки сброженного сока сахарного тростника строго на территории Бразилии.

Обычно употребляется в чистом виде или в составе национального бразильского коктейля «Caipirinha» (Кайпири́нья).

#### **Ингредиенты:**

Кашаса — 50 мл

Лайм — 4 дольки

Тростниковый сахар — 2 ложки

Колотый лед

**Приготовление:** размять в бокале лайм и тростниковый сахар, добавить дробленый лед, налить кашасу и перемешать.

