

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 из сока сахарного тростника или патоки (мелассы).

Патока/меласса (фр. mélasse) — побочный продукт сахарного производства, сиропообразная жидкость темно-бурого цвета, содержащая в своем составе большое количество сахаров (глюкоза, сахароза).

Наименование «Ром» не имеет привязки к какой-либо определенной стране, поэтому для его изготовления не существует 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, Барбадос, Доминиканская Республика, Мексика, Индия, Португалия.

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).

Основные этапы производства рома

1. **Сбор и переработка сахарного тростника.** Сбор сахарного тростника проводится вручную или при помощи специальных комбайнов. Нижняя часть стеблей сахарного тростника измельчается и подвергается прессованию с целью отделения сладкого сока. 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. Оставшаяся сиропообразная фракция имеет темно-коричневый цвет и называется патокой (мелассой).*

2. **Алкогольная ферментация (алкогольное брожение).** Сок сахарного тростника или патока, разбавленные очищенной водой, сбраживаются при помощи дрожжей, которые преобразуют природные сахара в этиловый спирт и углекислый газ (CO₂). Во время брожения формируются вкусоароматические компоненты. В ходе данной процедуры получают брагу с содержанием алкоголя около **7-10% об.**
3. **Концентрация спирта (дистилляция).** 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, то есть с насыщенным, плотным ароматом и вкусом. Данный способ применяется на Ямайке. Дистилляция на ректификационных колоннах делает напиток более «легким», то есть с менее выраженным ароматом и вкусом. 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.

4. **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, в связи с этим срок выдержки обычно не превышает 30 лет.*
5. **Купажирование.** Для создания индивидуального стиля и характера напитка, присущего конкретному бренду, проводится процедура купажирования — смешивания выдержанных ромовых спиртов в различных пропорциях.
6. **Фильтрация и розлив.**

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. 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, ого — 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 обугленных дубовых бочках или за счет внесения большого количества карамельного колера. Имеет яркий, интенсивный аромат и вкус с тонами патоки и карамели. Используется в кулинарии и для создания коктейлей.

2. **Старый (viejo – въехо) 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** (flavoured – 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 выдержки ромов Solera.

Метод Солэра (Solera исп. - «самая старая бочка») — традиционный метод выдержки напитков, применяемый при производстве хереса и ромов. Был изобретен в Испании. В отличие от классического способа выдержки, при котором ромовые спирты находятся в постоянном покое, метод «Солера» предполагает перемещение спиртов разного возраста из одной бочки в другую и, как следствие, их смешивание.

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

Cachaça – Кашáса

Cachaça (Кашáса) – крепкий алкогольный напиток, получаемый путем перегонки сброженного сока сахарного тростника строго на территории Бразилии.

Обычно Кашáса употребляется в чистом виде или в составе национального бразильского коктейля «Caipirinha» (Кайпиринья) на основе лайма и сахара.