

Bristol Black Spiced Rum **Бристоль Блэк Спайсд Ром**

Страна: Панама

Производитель: Bristol Classic Rum

Категория: промышленный

Крепость: 40 %об.

Особенность: blend молодого 3-летнего белого рома с Маврикии и 6-летнего темного рома Карони с острова Тринидад. Рецепт изготовления держится в строжайшем секрете, известно лишь, что ром смешивается с такими ингредиентами, как черная патока, соленая лакрица и цедра апельсина

Цвет: янтарно-медный

Аромат: сложный, богатый, соткан из нот кардамона, гвоздики, корицы, лакрицы, цукатов, засахаренного имбиря и специй

Вкус: полный, округлый, согревающий, с нотами меда, грецких орехов, имбиря и гвоздики в длительном послевкусии

Температура подачи: 10-12°C

Рекомендации по употреблению: добавит элегантность и аромат коктейлям, в сочетании с кофе или какао, так же ром компаньон для хороших сигар



Port Morant Demerara Rum 25 Years Old **Порт Морант Демарэра Ром 25 лет**

Страна: Панама

Производитель: Bristol Classic Rum

Категория: промышленный

Крепость: 46 %об.

Выдержка: 15 лет в новых дубовых бочках и далее еще 10 лет в бочках из-под хереса «Олоросо»

Цвет: темно-янтарный

Аромат: концентрированный, ощущаются ноты кондитерских специй, шоколадного печенья, молочной ириски, сливочной карамели и орехов в меду

Вкус: щедрый, живой, округлый и тонкий, с великолепно интегрированными нотами древесины дуба, оттенками карамели, сладких пряностей, засахаренных фруктов и каленых орехов в элегантном, продолжительном послевкусии

Температура подачи: 10-12°C

Рекомендации по употреблению: употреблять в чистом виде для того, чтобы лучше прочувствовать всю полноту его вкуса.



Reserve Rum of Nicaragua 1999 **Резерв Ром оф Никарагуа 1999 год**

Страна: Панама

Производитель: Bristol Classic Rum

Категория: промышленный

Крепость: 43 %об.

Выдержка: в течение 18 лет в новых дубовых бочках

Особенность: перегонка рома в ректификационных колоннах проходила в компании Licorera de Nicaragua.

Цвет: медный

Аромат: раскрывается соблазнительными оттенками ванили, карамели, какао, апельсина, тростника и сладкого песочного печенья

Вкус: многослойный, богатый, сложный, с оттенками тропических фруктов, ванили, сахарного тростника, спелых апельсинов и орехов в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 10-12°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде, с сигарой



Ром производит британская компания Bristol Classic Rum, основанная Джоном Барреттом в 1993 году в портовом городе Бристоль, известного многим по приключенческой литературе.

Романтический ореол вокруг рома сложился не случайно – он появился в XVI веке после того, как были колонизированы острова Карибского бассейна, где стали выращивать сахарный тростник, забродившая патока которого стала основой для крепкого напитка. Это были времена великих мореплавателей, великих географических открытий, великих приключений и великих злодеяний. Экзотика островов, с манящими названиями Тортуга, Ямайка, Барбадос, Кюрасао, Тринидад и Тобаго, воплощена как в истории создания рома, так и в ассоциациях, которые вызывают его вкусовые и ароматические характеристики. Производители и маркетологи спиртных напитков, как водится, создают пелену таинственности вокруг состава их продукта, объявляя ингредиенты секретом, а Bristol секретом объявил... объем выпускаемой продукции. Впрочем, бесспорно, одно – ежегодные партии рома весьма невелики. Bristol дистиллируется на заводе «Foursquare» - «Четыре парка», а сырье заготавливается на Барбадосе. Там же патока созревает около трех лет, после чего поступает на завод для дистилляции, после еще в течение девяти лет тростниковый спирт выдерживается в бочках из американского дуба. Bristol относится к категории напитков, не прошедших холодную фильтрацию. Обычно, для упрощения технологии очищения и осветления, производители на несколько дней опускают температуру спиртов на показатели немного ниже ноля, чтоб стимулировать процесс выпадения осадка, который несложно удалить. Этот процесс скоротечен и прост, однако вместе с осадком уходит значительная часть ароматов, поэтому предпочтительнее искусственно не ускорять процесс.