

## **Ron Caney Carta Blanca Superior** **Ром Каней Кáрта Блáнка Суперьóр**

**Страна:** Куба, провинция Сантьяго-де-Куба

**Производитель:** Corporacion CUBARON S.A.

**Категория:** промышленный

**Крепость:** 38%

**Выдержка:** 3 года в дубовых бочках, после отфильтрован через уголь до прозрачного состояния

**Цвет:** бесцветный

**Аромат:** тонкий, раскрывается растительными тонами, а также нюансами фруктов, ванили и мёда

**Вкус:** с гладкой текстурой в сочетании сладких тонов патоки и кокоса в послевкусии

**Температура подачи:** 12-14°C

**Рекомендации по употреблению:** в составе коктейля Мохито и Куба Либре



## **Ron Caney Oro Ligero** **Ром Каней Óро Лигéро**

**Страна:** Куба, провинция Сантьяго-де-Куба

**Производитель:** Corporacion CUBARON S.A.

**Категория:** промышленный

**Крепость:** 38%

**Выдержка:** 5 лет в дубовых бочках

**Цвет:** ярко-соломенный с золотистыми бликами

**Аромат:** сложный, глубокий, с тонами специй, сушеного банана, изюма, консервированных персиков, нюансами какао и табака

**Вкус:** гладкий, живой, глубокий и стойкий, свежий, бодрый, слегка маслянистый, округлый, с щедрыми нотами меда и экзотических фруктов, которые продлеваются тонкими нотками ванили и карамели

**Температура подачи:** 18-20°C

**Рекомендации по употреблению:** в составе коктейля Мохито и Куба Либре



## **Ron Caney Anejo Centuria** **Ром Каней Аньéхо Центу́рия**

**Страна:** Куба, провинция Сантьяго-де-Куба

**Производитель:** Corporacion CUBARON S.A.

**Категория:** промышленный

**Крепость:** 38%

**Выдержка:** минимум 7 лет в дубовых бочках

**Цвет:** янтарный

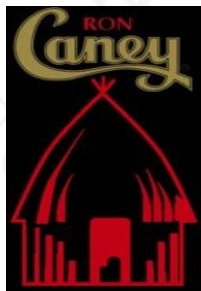
**Аромат:** яркий, насыщенный с тонами ванили, инжира, кураги, чернослива, фиников. С добавлением воды в аромате раскрываются богатые ноты апельсиновой корки и орехов

**Вкус:** гладкий, живой, глубокий и стойкий, слегка маслянистый, округлый, с щедрыми нотами меда и экзотических фруктов, которые продлеваются тонкими нотками ванили и карамели в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 18-20°C

**Рекомендации по употреблению:** в составе коктейля Мохито и Куба Либре





Эра легкого карибского рома Ligerо, каким мы знаем его сейчас, началась на Кубе в 1862 году, когда основатель знаменитой марки Дон Факундо Бакарди Массо впервые применил для перегонки рома аппарат непрерывного цикла, гарантирующий дистилляту высокую степень очистки. В дальнейшем эта технология получила распространение за пределами острова, но все же лучший, превосходного вкуса и качества, ром по-прежнему делают на Кубе, вернее, в восточной ее части, в провинции Сантьяго де Куба. Причина тому - уникальные природные условия региона, определяющие особенные свойства местного сахарного тростника. Климат в плодородных окрестностях живописных гор Сьерра-Маэстра, особенно жаркий и влажный, дает сахарному тростнику, выращенному здесь, особенный «манговый» вкус и аромат. Именно по этой причине Дон Бакарди избрал Сантьяго для строительства своего завода по производству рома.

После победы кубинской революции в 1959 году и национализации всех фабрик, в том числе завода в Сантьяго, Бакарди эмигрировал в Соединенные Штаты вместе с авторским правом на марку «Бакарди». Производимый на новом месте ром «Бакарди», обладает, безусловно, хорошим качеством, и все же, это уже не легендарный кубинский ром, несмотря на слоганы «дух Кубы» или «рецептура Кубы», используемые в продвижении товара. Но завод, построенный Доном Бакарди, со всеми его бочками из белого дуба (по оценкам руководства предприятия, на складах завода сегодня хранится около 30 тыс. бочек, оставшихся от производства Бакарди), запасами выдержанного рома и, прежде всего, с мастерами перегонки - "maestros Roneros" остались на Кубе. А три года спустя, в 1962 году, официально родился бренд Ron Caney, став первым "Ромом Революции". Имя рому «Каней» дали маленькие конусообразные домики из тростника, в которых в доколумбовой Кубе жили индейцы.

То, что делает Ром Каней поистине уникальным, сохраняющим подлинным вкус легкого кубинского рома – это верность традициям. По сей день мастера - Ронерос - при производстве рома Каней тщательно сохраняют технологию, разработанную Бакарди 150 лет назад, практически весь производственный процесс до сих пор полностью ручной, единственным новшеством на производстве стала автоматизация процессов розлива и маркировки 50 лет назад. Даже склады остались на прежнем месте, идеально подходящем, по мнению кубинцев, для выдержки рома. И, самое главное, что весь процесс изготовления рома, от производства сырья, дистилляции, выдержки, купажирования до розлива по бутылкам, происходит в одном и том же месте, в Сантьяго-де-Куба, колыбели настоящего кубинского рома. Все это и является залогом сохранения качества, которое на протяжении полутора столетий делает Ром Caney одним из лучших ромов в странах Карибского бассейна и Латинской Америки.