Ё-хо хо и бутылка рома

Автор: Fearlessseeker
08.02.2009 01:19 -

Говоря об этом напитке, можно не произносить название, достаточно упомянуть, что его любили карибские пираты и мореплаватели. Все помнят рассказы Жюля Верна, «Остров сокровищ» Стивенсона, герои которых пили из горла и бочек горячительную жидкость под названием rum. Действительно, настоящую известность и славу ром приобрел в художественных произведениях и жизнеописаниях моряков.

Еще в 17 веке рабы на тростниковых плантациях обнаружили, что сахарная патока сбраживается в алкоголь. Но это был самый первый, самый низкопробный ром. Еще долго он был темным, и употреблялся только бедняками. Многими годами позже, стали открываться первые фабрики по производству этого напитка, вкусовые качества и цвет постепенно совершенствовались. Его активно продавали мореплавателям, солдатам, и, конечно же, пираты брали на корабль несколько бочек с надписью «rom».

Почему этот напиток стал таким популярным? Прежде всего, он полюбился необычным вкусом, непохожим на привычное спиртное того времени. Основа рома - сок сахарного тростника и меласса. Тростник измельчают, подвергают термообработке и получают густой сироп. Далее, в центрифуге, из него выжимают сахар и сырье для приготовления браги. После этого жидкость проходит этап ферментации (около 20 дней) и только потом выдерживается в бочках. Молодой напиток прозрачный, однако за долгие годы выдержки, он насыщается ароматами, цвет его становится похожим на древесину, а вкус приобретает оттенок карамели.

Практически невозможно разделить ром на какие-либо сорта, потому как для него нет общих стандартов. Но в целом, эксперты определили два основных вида, со сложными названиями: промышленный и сельскохозяйственный ром. Первый, в свою очередь, может принимать несколько обличий:

- молодой (светлый ром, который выдерживался всего несколько месяцев);

- старый (провел в бочках 3 года, и обрел богатый аромат);

- ароматный (специфический ром, более подходит для кондитерских изделий, чем для питья);

- легкий (бродит при повышенной температуре и почти не имеет запаха)

В сельскохозяйственных ромах различают всего 2 вида:

- белая гроздь (это ромовый спирт)

- старый (выдерживается долго, а по качеству конкурирует с хорошим коньяком).

Кроме этого, ром может быть светлым, либо темным. Светлый, что вполне логично, не имеет оттенков, он очень мягкий и неароматный. Темный же – душистый и жгучий,

насыщенного янтарного цвета. Он пьется в чистом виде, а прекрасным дополнением к нему будет длинная сигара.

В каждом виде этого напитка лидирует несколько известных марок рома. "Captain Morgan" - классический ямайский напиток, изготавливается из отборного сахарного тростника и выдерживается не менее 3 лет. Рецепт, по слухам, принадлежит знаменитому пирату - капитану Генри Моргану. Легко пьется как в чистом виде со льдом, так и в коктейлях.

"Saint James" - считается самой уважаемой маркой сельскохозяйственного рома. Производится во Франции и сильно отличается от ромов промышленного типа. Он идеален для коктейлей и пуншей. Более выдержанный "Saint James" пьется неразбавленным, как дорогой коньяк.

"Havana Club" – бесспорно, один из лучших в мире промышленных ромов. Известно несколько его разновидностей: от прозрачных до медно-медовых. Он используется успешно в качестве престижного диджестива - после еды.

Но самая продаваемая марка во всем мире – это ром Bakardi. На этикетке каждой ее бутылки изображена черная летучая мышь, которая считалась в Каталонии символом счастья. Кроме того, летучие мыши невольно «участвовали» в приготовлении рома: по ночам они пили забродивший сок тростника из бочек, и обычно тонули там, а утром вылавливались рабочими.

Но не странный товарный знак принес успех рому Bakardi. Этот кубинский напиток отличается от остальных своей особенной культурой. В 1862 году Дон Факурдо Бакарди начал производство легкого рома и открыл компоненты, которые на века прославили этот ром. Благодаря авторскому рецепту, необычной фильтрации и выдержке, Bakardi обладает утонченным и богатым вкусом, имеет один из самых изысканных в мире ароматов.

Считается, что эту марку употребляют люди свободного духа, чувственные и страстные. Бакарди создавал ром для самых праздничных, ярких и веселых моментов жизни. Поэтому пить его принято вечером, в баре или большом кругу друзей.

Независимо от марки, любой ром пьют, как дань традиции, в старомодных бокалах с толстыми стенками. Некоторые коктейли в барах подают, словно для пиратов, в половине кокосового ореха. Этот напиток можно употреблять в чистом виде, с кусочком лимона, или добавлять к сокам и сиропам. Знатоки пьют его со льдом, не смешивая с другими компонентами.