



# Ром: история и география

Текст  
Эркин Тузмухамедов

Несмотря на то, что сегодня ром производится на всех континентах, у него есть свои малые родины. Родился он в Латинской Америке, а колонизацией этого континента занимались англичане, испанцы, французы, португальцы и голландцы. Последние не внесли в мировую коллекцию крепких спиртных напитков своих ромов. Это странно: остров Сен-Мартен принадлежит наполовину Франции, наполовину — Голландии. На французской части (St.Martin) делают великолепные ромы, а на голландской (St.Maartan) — нет.

Довольно долго центром производства рома был остров Барбадос, поэтому до того, как появилось название «ром», этот напиток именовали «барбадосской водой». Относительно происхождения слова «ром» существует несколько версий. По одной из них, оно является сокращением от gumbullion, означающего «шум» или «ажитаж»: к таким последствиям приводило чрезмерное потребление напитка. По другой, словом «gum» население Карибских островов называло сахарный тростник, а «bullion» — это бульон. Rumbullion, таким образом, в дословном переводе означает «бульон из сахарного тростника». Обе версии имеют право на существование, а о том, какая из них является истинной, остается только догадываться.

В зависимости от того, кто колонизировал страну, где произведен ром, термин на этикетке пишется по-разному: rhum — французская версия; ron — так называют ром в испаноязычных странах; rum — в бывших английских колониях; и, наконец, под именем cachasa дистиллят из сока сахарного тростника известен в Бразилии.

Слово «ром» навеивает романтические грезы о пиратах, солнце и песчаных пляжах Ямайки, Мартиники, Кубы, Барбадоса. Однако история производства рома не очень романтична: возделывали и обрабатывали

сахарный тростник рабы.

Сахарный тростник некогда вывезли из Новой Гвинеи. Оттуда же вывозили черных рабов, которые должны были возделывать новую сельскохозяйственную культуру. Поначалу из тростника лишь выделяли сахар, который можно было продавать в Европе за очень хорошие деньги. От сахарного производства оставалось много отходов: черной патоки или мелассы, т. е. густого сладкого сиропа. Из него стали делать брагу и перегонять ее в напиток, получивший название ром. Оказалось, что ромом даже удобнее и выгоднее торговать — за него можно было получить больше денег, чем за сахар. Из тонны сахарного тростника получается 100 литров рома, а один хороший раб мог срубить как раз тонну тростника в день.

Вскоре ром стал частью печально известного «ромового треугольника», в котором корабли путешествовали из Африки в Латинскую Америку, затем в Европу, по пути меняя содержимое трюмов на разные товары. Рабов меняли на ром — за 700 литров рома можно было купить рабыню, а за 800 — раба. Продавали «живой товар» в Латинской Америке фунтов за 30–40. Как правило, треть вырученной суммы сразу вкладывалась в мелассу. Раб окупал себя очень быстро — на то, чтобы вырубить количество тростника, необходимое для производства «потраченного» на приобретение

рубчика рома, уходила неделя...

Точно неизвестно, сколько рабов было вывезено из Африки в Америку от начала работорговли в середине XVI века до начала XIX века, когда работорговлю запретили. Неизвестно также, сколько их погибло в пути — считается, что в среднем 20–25% рабов погибали во время транспортировки. Однако только в XVIII веке было продано более 4 млн. рабов.

Нет в мире напитка с более жестоким прошлым, чем ром.

## Ром: рецепты и секреты

Ром — дистиллят из сока сахарного тростника, или продуктов переработки тростника, в основном мелассы.

Сахарный тростник — трава, вырастающая в теплом климате до нескольких метров в высоту. Культурный вид сахарного тростника, из которого добывают сахар, и, соответственно, ром, называется saccharum officinarum. Известно более 13 видов этой сельскохозяйственной культуры, причем современные виды подвергаются гибридизации для повышения стойкости к болезням и большей продуктивности. Это очень неприхотливое растение — достаточно воткнуть в землю обрубок тростника, полить водой, и вскоре он прорастет.

Традиционный метод изготовления рома — из чистого сока сахарного тростника, сбраживаемого при помощи естественных дрожжевых грибов, живущих на тростнике. Сбраживание

## Vieux Clement Homere Cuvee Speciale

Этот ром с Мартиники назван в честь основателя компании, Омера Клемана, чей богатый опыт в изготовлении рома передается из поколения в поколение. Спирты, используемые для производства этого напитка, 6 лет выдерживались в дубе. Интенсивный цвет, именуемый Havana, и мощный аромат с нотками жареных зерен кофе и ванили делают его безупречным.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

арт. 0717002473

арт. 0717003982



## РОМ

### Malecon

История этого рома началась в 1502 году, когда Христофор Колумб бросил якорь у берегов Панамы. Уже тогда из сока сахарного тростника готовили крепкий, неочищенный огненный нектар. Он пришелся по вкусу пиратам и конкистадорам.

Шли столетия, процесс изготовления рома совершенствовался, вкус и аромат напитка становились тоньше и изысканнее.

Производство этого рома основано на старинном кубинском рецепте, секреты которого передают из поколения в поколение мастера-кантинерос. После медленной перегонки напиток попадает в бочки и долго выдерживается в погребах при определенном уровне влажности и температуре. Каждая группа выдержки имеет свои характерные особенности вкуса и ароматические нюансы.

### Malecon 21 год

Насыщенный и крепкий, отличный пример прекрасно сбалансированного вкуса.

### Malecon 25 лет

Сладкий, гармоничный, утонченный и насыщенный ром, идеально подходящий для тихой и спокойной обстановки.

естественным способом занимает до 12 дней. Из тонны сахарного тростника получается 100 литров рома. Обычно ромы из натурального сока изготавливаются традиционным способом — двойной возгонкой в медных перегонных кубах: так рождаются самые пахучие и насыщенные ромы. Но они обычно очень тяжелы. Самые характерные примеры — ромы Гваделупы, Венесуэлы, Ямайки, Тринидада. Чистый сок сахарного тростника ценится выше, чем меласса, поэтому такой ром довольно редок и более дорог. В основном ром из 100% сока тростника делают во французских колониях — это так называемый *rhum agricole*, «сельский ром». Небольшими партиями его производят в Мексике и Венесуэле, из сока выгоняется значительная часть кашасы — бразильского варианта рома.

Однако 90% производимого в мире рома производится из мелассы в ректификационных колоннах. Сельскохозяйственный ром обычно делают только во время урожая тростника, когда можно собрать свежий сок, а наличие черной патоки не зависит от сезона: промышленный ром готовят в любое время года. Это более быстрый процесс — при производстве рома из черной патоки с добавлением дрожжей, брага всего за 48 часов достигает крепости до 10% алкоголя. Эти ромы гораздо более питкие, и могут, несмотря на легкость, обладать очень ярким и структурированным вкусом. Считается, что моду на использование колонн непрерывного действия для производства рома ввел выходец из Испании дон Факундо Бакарди. Его семья переехала жить в Сантьяго де Куба, второй крупнейший город этой испанской колонии. До дон Факундо ром был жестким, плохо очищенным напитком, вызывавшим дикую головную боль, и имел кличку «убийца Дьявола». Дон Факундо в 1862 году стал использовать угольную фильтрацию рома и применил для перегонки колонну непрерывного действия, позволяющую лучше очищать спирт, чем традиционный аламбик. Ром дон Факундо пился легко и быстро стал популярным. Основные мировые бренды рома — Bacardi, Captain Morgan, Castillo, Brugal, а также кубинские Havana Club, Varadero, Santiago De Cuba делаются из мелассы в колоннах непрерывного действия.

Большая часть ромов — купажируемые, смесь ромов разных возрастов и разных типов (из чистого сока тростника, из патоки). В состав международных брендов нередко входят ромы, произведенные в разных странах.

Ромы можно довольно грубо подразделить на две основные категории — невыдержанный и выдержанный. К первой относятся т. н. «белый», «золотой», «темный», а ко второй — ромы непродолжительной и длительной выдержки. Также существует множество вариаций: *solera* (выдержанный по методу солеры), *spiced* (ароматизированный специями), *overproof* (повышенной крепости), *single mark* (винтажный ром), *demerara* (вид темного рома), *rum verschnitt* (германская разновидность рома) и т.д. В основном сведения на этикетках дают представление скорее о возрасте напитка, нежели о составе сырья и методе дистилляции. Исключение — ромы заморских территорий Франции (Гваделупа, Сен-Мартен, Мартиника), на этикетках которых написано *rhum agricole* — ром сельскохозяйственный, сделанный из 100% сока сахарного тростника, или *rhum industrielle* — ром промышленный, сделанный из черной патоки.

Выдерживается ром в дубовых бочках. В силу того, что страны, где делается ром, по большей части расположены неподалеку от экватора, «доля ангелов», т. е. испарений алкоголя из бочки, может достигать 6–7% в год. Поэтому ромы чаще всего не выдерживаются больше 7–8 лет, ромы большей выдержки (20 лет и далее) — редкость. В заморских территориях Франции нередко делают миллезимные ромы.

Редкая разновидность рома — *single mark rum*, винтажные розливы, примерно аналогичные шотландскому виски или бурбону, разливаемому из бочки. Розлив этих ромов производится напрямую из бочки, без купаживания и понижения крепости.

Значительная часть ромов в цистернах экспортируется для производства местных купажей в Европу и поставляется на рынки при более высокой крепости, нежели «коммерческие» 37.5–43%. Промышленные ромы, производимые на заморских французских территориях, поступают в продажу при крепости в 57%. Ромы из бывших английских колоний продаются при

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ.



арт. 0717002467

арт. 0717002468



## РОМ

крепости до 75% как напитки повышенной крепости (overproof).

### Ром: знаменитые имена

Ром — самый популярный крепкий спиртной напиток мира. Крепкий алкоголь мира №1 — ром Bacardi, ежегодно продающийся тиражом почти в 20 млн. коробов.

Самый известный выдержанный ром мира — Bacardi 8 лет. На Филиппинах элитный Tanduay с черной этикеткой выдерживается 12 лет. На Кубе самый популярный возраст выдержанных ромов — 7 лет. Один из самых старых кубинских ромов, Santiago de Cuba, выдержанный в течение 20 лет, был произведен тиражом всего в 2000 бутылок, причем 200 из них приехали в Россию.

Одна из самых традиционных разновидностей рома — английский «флотский» ром Navy Rum, очень темный из-за большого содержания темного сахара демерара. Традиции употребления этого напитка неукоснительно соблюдались почти четыреста лет: до 1973 года всем матросам английского флота ежедневно выдавали порцию рома.

Отдельные бренды ромов со специями и ароматизированных ромов появились на международном рынке относительно недавно, но быстро завоевали популярность. Самые яркие представители семейства — Bacardi Limon и Captain Morgan Spiced.

Бразильские кашасы — не очень широко распространенный в мире подвид рома. В Бразилии практически нет выдержанных образцов кашасы, и нет обыкновения подкрашивать кашасу, как это делают производители рома.

Еще один малоизвестный тип крепких напитков из сахарного тростника — aguardiente de caña, или «вода жизни из сахарного тростника». Это почти ректифицированный спирт из сахарного тростника, популярный на Кубе и в Мексике.

### Ром: цифры и факты

Белый ром обозначается на этикетке словами white/light/silver/blanca/blanc. Это прозрачные легкие ромы, производимые в колоннах непрерывного действия. Некоторые бренды — например, Bacardi — выдерживаются до 18 месяцев (потемневший при выдержке ром осветляется во время фильтрации), но большая часть белого рома поступает в продажу невыдержанной.

Золотой ром обозначается на этикетке словами golden/oro/amber/paille. Как правило, это невыдержанный ром, подкрашенный карамелью. Иногда «золотым» называют выдержанный в течение года-двух нефилтрованный ром.

Темный ром имеет обозначение на этикетке dark/black/negro. В идеале это ромы, произведенные в кубах методом двойной перегонки и имеющие срок выдержки от трех лет и выше в сильно обугленных дубовых бочках. На практике чаще это название получают ромы, выгнанные в колоннах непрерывного действия и сильно подкрашенные карамелью.

Выдержанный ром обозначается словами aged/anejo/rhum vieux. Это напиток, выдержанный в дубовой бочке от 3 до 12 лет, редко дольше. Чаще всего эти ромы производятся в традиционных перегонных кубах. Выдержанные ромы успешно конкурируют на рынке с элитными коньяками, бурбонами и солодовыми виски.

Spiced (со специями) и flavoured (ароматизированный) — виды, существовавшие на заре производства рома, когда производители еще не умели хорошо очищать дистиллят и маскировали сивушные ароматы, настаивая напитки на фруктах, травах и специях.

Rum Verschnitt популярен в Германии, в его состав входит не менее 20% ромовой эссенции, а остальное — нейтральный спирт. История возникновения напитка такова — из-за высоких импортных налогов немцы начали делать «ромовую эссенцию», включающую все фракции выгонки, в том числе головную и хвостовую фракции. Уже в Германии этот «первач» разбавляется спиртом.



ЧРЕЗВЫЧАЙНО УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ.

арт. 0717002461



РОМ



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ.

### Santiago de Cuba

На Кубе немного мест, где терруар сахарного тростника идеально подходит для рома. Одно из них — провинция Сантьяго де Куба и ее центр, Сантьяго. Он был одной из деревень, построенных весной 1514 г. по решению Диего Веласкеса в гавани Сантьяго, названной в честь святого покровителя Испании и Кубы. Впоследствии Сантьяго стал городом, местом пребывания епископата, а также местом рождения самого выдающегося рома.

Розлив рома осуществляется АО «КУБА РОМ», первоначальным производителем знаменитых марок кубинского рома и хранителем лучших традиций культуры его производства.

После революции производство и склады для выдержки двух флагманов производства кубинского рома, «Бакарди» и «Матусалема», были объединены в одно предприятие. Сейчас здесь хранится более 60 тысяч бочек рома. При производстве рома особенно ценятся старые бочки, поэтому доля новых бочек на складе невелика (всего 20 тысяч). Остальные достались в наследство от «Бакарди» (около 30 тысяч бочек) и «Матусалема» (10 тысяч).

Из этих запасов спиртов производится ром класса суперпремиум «Сантьяго де Куба», ничуть не уступающий своим легендарным предшественникам. Для него отбираются самые лучшие спирты!

Марка представлена четырьмя разновидностями — светлый, выдержанный, супервыдержанный и экстравыдержанный.

Продукты этой марки получили премии по дизайну и качеству Exrosaribe, Alimexro, Exrohoiguin, FIHAV, на Международном Фестивале рома и на «VINNAYA KARTA OPEN-2005».

### Santiago de Cuba Carta Blanca

Молодой ром, мягкий при употреблении в чистом виде со льдом (straight) и легкий при использовании в коктейлях. Изготовлен из спиртов, выдержанных в течение 3-х лет в бочках из белого дуба.

### Santiago de Cuba Anejo

Изготовлен из спиртов, выдержанных в течение 7 лет в бочках из белого дуба. Приз за качество «Exrosaribe — 2002». Премия за качество «Alimexro — 2003»

### Santiago de Cuba Anejo Superior

Изготовлен из спиртов, выдержанных в течение 11 лет в бочках из белого дуба. Выпускается в ограниченном количестве. Золотая медаль «VINNAYA KARTA OPEN-2005».

### Santiago de Cuba Extra Anejo

Жемчужина коллекции. Эта серия выпускается в количестве всего 12000 бутылок (2400 в год) раз в 5 лет, к празднованию юбилея города Сантьяго де Куба. Изготовлен из спиртов, выдержанных в течение 20 лет в бочках из белого дуба. Золотая медаль за качество «FIHAV — 2004». Премия за дизайн «Exrosaribe — 2002» и «EXROCUBA — 2002».



арт. 0717003510  
Рекомендация *Prestige club*  
Раритет.

арт. 0717003509  
Рекомендация *Prestige club*  
Лучшее соотношение цена/качество.

арт. 0717003508

www.smoking.ru заказ по телефону: (495) 105-66-32, 542-12-27 или пришлите sms: «smoking» на номер (495) 542-12-27