

и распространился на колониальную Америку. Первая фабрика была построена на территории современного Статен-Айленда в 1664 году, через три года появился завод в Бостоне. Производившийся здесь ром был очень популярен. Чтобы обеспечить его производство, организовали обмен между Африкой, Карибами и американскими колониями: рабов меняли на патоку и ром, всё это приносило огромную прибыль. Английский закон «О сахаре», который эти торговые отношения разорвал, стал одной из причин Американской революции.

Ром часто служил для практических нужд. Пресную воду на кораблях возить не удавалось — она быстро протухала. Пираты не растерялись и начали вместо воды возить ром. Преимуществ масса — он не портился, спасал экипаж от жажды и заодно от скуки. Военные Испании и Англии оценили изобретение и пили захваченный пиратский ром во время плаваний.

Чтобы уменьшить влияние алкоголя на моряков, адмирал Эдвард Вернон приказал разбавлять ром водой с лимоном. Напиток назвали грогом в честь плаща (англ. Grogram cloak), который он носил в плохую погоду. Интересно, что из рациона моряков королевского флота ром убрали только 31 июля 1970 года.

Нередко можно услышать, что ром называют «кровью Нельсона». Дело в том, что тело адмирала для лучшего сохранения доставляли в Англию после победы при Трафальгаре в бочке с ромом.

Ром — напиток для бедноты или модный алкоголь?

Когда-то — да, был напиток для бедноты. Его делали из мелассы, побочного продукта производства сахара из тростника. Как только он начинает становиться качественным и доходит до большого количества людей, становится модным, например приносит серьёзные деньги.



Несмотря на всю свою популярность, ром оставался напитком бедноты — грубо сработанное пойло, оно совсем не подходило для высшего общества.

Во второй половине XIX века дон Фаундо Бакарди, торговец вином, сумел облагородить грубый напиток суровых моряков и сделать его привлекательным для светского общества. Для этого ему пришлось немало потрудиться. Потребовались эксперименты с технологией, тщательный отбор сырья и ферментов, регулировка дистилляции. Сейчас мы знаем этот напиток под названием *светлый ром*.

Основой для производства напитка стал особый сорт патоки — меласса. Примерно 30 часов он должен бродить в специальных ёмкостях.



В ходе поисков дон Факундо обнаружил, что особый аромат рому придавали дрожжи, которые впоследствии назвали *La Levadura Bacardi*. Ром проходил очистку через угольный фильтр, что делало его вкус менее тяжёлым. Более тонкий, мягкий и изысканный вкус напитку придавала выдержка в обожжённых изнутри бочках из американского дуба, сделанных вручную. Это же и делало вкус характерным и ярким, свойственным только этому напитку. Четвертого февраля 1962 года была основана компания Bacardi Compañia.

Разделить ром на какие-то группы довольно сложно, потому что единого стандарта для рома не существует. В каждой стране установлены для рома свои требования к крепости напитка, минимальной выдержке, регулируют по-своему даже стандарты для наименований.

Так, например, в Колумбии ром должен быть крепче 50% об., а в Чили и Венесуэле граница крепости ниже — 40% об. В Мексике минимальный срок выдержки — восемь месяцев, в Доминиканской республике — один год, в Венесуэле — два года, на Кубе — три года для золотого, семь лет для тёмного, а вот светлый продают сразу после изготовления.

Понятия «золотой», «тёмный» и «светлый» между странами тоже разнятся. Однако попытаемся привести их к одному знаменателю.

СОРТА РОМА

Светлый ром (серебряный ром, белый ром) — сладкий напиток со слабо выраженным вкусом. Некоторые его виды фильтруют после выдержки, чтобы лишить окраски и использовать в коктейлях.

Золотой ром (янтарный ром) — выдержанный напиток средней плотности. Его вкус зависит от добавок — специй и карамели. Темнеет такой ром благодаря выдержке в дубовых бочках.

Тёмный ром (чёрный ром) — темнее золотого рома за счёт более продолжительной выдержки. При этом выдерживают его в бочках, обугленных изнутри. У тёмного рома более насыщенный вкус, в нём есть нотки патоки и карамели. Тёмный ром используют и в коктейлях, и для приготовления пищи.

Ароматизированный ром — некоторые производители делают ром с добавками — манго, апельсин, лимон, кокос.

Крепкий ром — крепче 40% об. Многие виды такого рома крепче 75% об.

Выдержанный ром класса премиум — ром, выдержанный более пяти лет. Поскольку выдержанный ром обладает более богатым вкусом, его обычно пьют в чистом виде, смакуя.

Ромовый эликсир — это ром слабее 40% об. (примерно 30% об.). Он имеет гораздо более сладкий и насыщенный вкус. Поэтому его пьют в чистом виде и почти не употребляют для изготовления коктейлей.