

Vychutnejte si rum



Rum je z cukrové třtiny

Česká legislativa rozumí rumem lihovinu vyrobenou výlučně alkoholickým kvašením a destilací melasy nebo sirobu, vznikajících při výrobě cukru z cukrové třtiny nebo šťávy z cukrové třtiny. Klíčový je také obsah alkoholu, který je ve většině zemí stanoven okolo hranice 40 % (v ČR je to minimálně 37,5 %), ale v Kolumbii je to dokonce o 10% více. Na trhu lze najít ještě lihoviny, které se rumu snaží přiblížit, ale jedná se o alkohol naředěný lihem, do nějž je přidáváno rumové aroma.

Prapůvodní „nápoj námořníků“ měl nejspíš lehce hnědou barvu. Ta byla daná uložením v sudech, které na rozdíl od těch dnešních nebyly vypalované. **Mok se pyšnil vysokým procentem alkoholu, takže to bylo pití pro pořádné chlapy.** Až později se ředil vodou, zjemňoval kořením či ovocnou šťávou. Také dnes lze na trhu zakoupit rummy, u nichž obsah alkoholu stoupá k 70%, ale tyto druhy rozhodně nevévodí přičkám popularity.

Čím tmavší, tím lepší?

Jako měřítko kvality je často využívána barva rumu. Nemělo by být jediným posuzovacím kritériem - tmavý rum totiž mohl ležet dlouho ve vypáleném dřevěném sudu se silnější vrstvou vypálení, ale stejně tak mohl barvu získat umělým dobarvením pomocí karamelu. Světlý rum naopak mohl křišťálové barvy docílit díky mnohonásobné filtraci.

Vzhledem k nejednotné legislativě zemí výroby je těžké poznat, zda jsou informace uvedené na lahvích

skutečně pravdivé. Problémem je hlavně nepřiznané doslazování cukrem či dobarvení karamellem. Vyplatí se tedy kupovat transparentně označené a prověřené rumy. Vsaďte na doporučení odborníků, případně prostudujte nezávislé testy nadšenců dostupné např. na internetu.

Barva a chuť výsledného nápoje jsou dány kvalitou a druhem cukrové třtiny, ale také způsobem a délkou uložení. Odborníci upozorňují i na klíčový vliv podnebí, které může zrání rumu zrychlovat i zpomalovat. **Rumy mohou procházet i několikerým zráním v různých druzích sudů,** čímž získají intenzivní chuť a vůni. **Ty nejlepší rumy zrají v použitých sudech po whiskey, bourbonu, ale také cherry.** Rumy zrající v nerezových barelech jsou oproti tomu chuťově jemnější a po následné filtraci získávají křišťálovou barvu. Podle barvy dělíme rumy na bílé, zlaté a tmavé. Kapitolou samotnou jsou kořeněné rumy dochucené jednak mnoha druhy koření, jednak ovocem.

Slovníček milovníka rumu

Blendování - Je posledním krokem při výrobě rumu. **Při něm se rumy mísí,** scelují, tak jako například whiskey nebo vína.

Solera - Tento způsob zrání je typický nejen pro rum. Prapůvodně se využíval ve Španělsku při výrobě cherry. Jedná se o **uskladnění rumu v sudech, které jsou na sebe vrstveny.** Vespod jsou rumy nejstarší, nvrchu rumy nejmladší. Každoročně výrobci odčerpají z nejstarších rumů jen určitou část, kterou doplňují mladšími ročníky. Na lahvi takových rumů je uveden nejstarší ročník rumu bez ohledu na to, jakou procentuální část zastává.

Reserva - Označuje **zásobu těch nejlepších stařených rumů** daného ročníku.

Barel Proof/Single Proof - Pokud je na obalu uvedena tato informace, znamená to, že **rum zral v jednom sudu** a odtud byl stáčen přímo do lahví. **Neprošel žádným blendováním.**

X.O. - Marketingové označení pro **extra old rumy, tedy stařené rumy.**

Spiced a flavoured rumy neboli **kořeněné a ochucené rumy** jsou nejčastěji obohacené o chuť vanilky, hřebíčku, skořice nebo citrusových plodů. Výjimkou však nejsou ani káva nebo tropické ovoce.

Univerzální použití?

Světlé rumy se díky vysokému procentu alkoholu a méně výrazné chuti **hodí pro přípravu koktejlů.** Rumovým koktejlům vévodí letní **osvěžující mojito (lístky máty, limetová šťáva a třtinový cukr), daiquiri (limetová nebo citronová šťáva a cukrový sirup), cuba libre (coca cola) a piña colada (ananasová a kokosová šťáva).**

Ani v zimě se nemusíte bát rumového aroma v horkých nápojích. Klasikou je **čaj s rumem a citronem**, pro silnější náтуры pak léty osvědčený **grog.** Jestli hledáte něco méně otřelého, ale času nezbývá, **svařte s rumem a kořením ovocný džus nebo experimentujte s kávou ovoněnou touto typickou zimní lihovinou.**

Máte-li rádi sladké chutě, **nesladte pouze cukrem**. Daleko **zajímavějšího výsledku docílíte díky medu nebo javorovému sirupu**. Gurmánům, kteří mají času a energie nazbyt, **doporučujeme domácí karamel**. Ten je totiž s rumem jedna ruka.

Pokud se dohadujete, zda pít rum vychlazený či nikoli, nebo zda ho dokonce nepodávat na ledu, vězte, že univerzální pravda neexistuje. Jednotliví výrobci přináší tipy pro tu nejlahodnější chuť svého moku. Obecně lze říci, že **rumům, které zrály ve vyšších nadmořských výškách, sluší při podávání nižší teplota, na jakou byly v sudech zvyklé**. Kromě ledu zkuste experimentovat i s drobným občerstvením. Ovocné tóny podtrhnou plátky pomeranče, milovníci sladkého by si ke skleničce dobrého rumu nemuseli odepírat kvalitní vysokoprocenní čokoládu.