

RUM, RON, RHUM



cukrová třtina

jihovýchodní Asie

Cukrová třtina pochází z oblasti **jihovýchodní Asie**, kde byla domestikována pravděpodobně již před **6 000 lety**. Odtud se šířila do dalších částí Asie, kde se z ní stal důležitý zdroj sladidla a dále pak do Evropy a následně do Střední Ameriky.

Rum má své kořeny na karibských ostrovech, kde byli první kolonizátoři v 17. století konfrontováni s nadbytkem melasy, vedlejšího produktu při výrobě cukru. První destilační techniky byly inspirovány již známými destilačními postupy a brzy začal vznikat nápoj, který byl z prvu označován jako **kill-devil**.

S postupem času a zdokonalením technik destilace začaly vznikat jemnější a vyváženější rumy. Postupně se vyvinuly různé styly rumu, od lehkých bílých rumů až po ty tmavé a výrazné.

Rum se stal neodmyslitelnou součástí karibské kultury. Tradice destilace a výroby rumu se staly klíčovým prvkem společenství a oslav. Mnoho karibských ostrovů má své vlastní charakteristické styly rumu, od jamajských rumů s intenzivními ovocnými tóny po dominikánské rumy s jemnou sladkostí.

S nárůstem obliby a rozvojem obchodních tras se rum rozšířil po celém světě. Kolonialisté, obchodníci a námořníci roznesli tento tropický nápoj na evropský kontinent, kde se stal předmětem módy a luxusu. V Americe byl rum oblíbeným nápojem, zejména během období prohibice, kdy bylo obtížné získat alkohol.

V posledních desetiletích zažívá rum renesanci díky rostoucímu zájmu o kvalitní a řemeslně vyráběné alkoholické nápoje. Malé destilérky na karibských ostrovech i v jiných částech světa se zaměřují na výrobu rumů s důrazem na tradici, kvalitu surovin a inovativní postupy v destilaci.

Historie rumu odráží koloniální dějiny, ale také kreativitu a kulturu. Od jeho skromných začátků v karibských plantážích po globální oblíbenost, dnes rum zůstává unikátním nápojem s bohatou paletou chutí a výrazným kulturním významem. Pro milovníky rumu představuje nejen nápoj, ale i okno do historie a rozmanitosti světa.

Výroba

Výroba rumu je komplexní proces spojující přírodní suroviny, umění destilace a tradici.

*Základem rumu je cukrová třtina (*Saccharum officinarum*). Pro kvalitní rum je klíčové vybrat správný druh cukrové třtiny a správný okamžik sklizně. Když jsou cukrové třtiny sklizeny, je třeba rychle začít proces extrakce šťávy, která je základní surovinou pro výrobu rumu. Pro vysoký obsah cukru rychle degraduje.*

Cukrové třtiny se lisují nebo válcují, aby se uvolnila sladká šťáva. Tato šťáva obsahuje cukr, vodu a další látky, které se budou následně fermentovat a destilovat. Kvalita této šťávy ovlivňuje konečnou chuť a aroma rumu. Drť jakožto druhotná surovina po lisování se nazývá bagasa a má mnohé další využití.





Šťáva, melasa nebo panenský med (deriváty cukrové třtiny) jsou následně vystaveny procesu fermentace, kde se cukry přeměňují na alkohol. Tradičně se fermentace provádí pomocí přirozených kvasinek přítomných v prostředí, ale moderní technologie umožňují také použití specifických kvasinek pro dosažení požadovaných chutí.

Fermentát se následně podrobí procesu destilace. Tento krok je klíčový pro získání čistého alkoholu. Existuje několik různých metod destilace nejpoužívanější jsou pot still a column still, každá poskytující odlišné vlastnosti destilátu.

Destilát se poté přesouvá do dřevěných sudů, obvykle dubových sudů po burbonu. Během zrání v sudech absorbuje rum charakteristiky dřeva, získává barvu a rozvíjí komplexnost chutí. Délka zrání může být až několik desítek let a je klíčovým faktorem při určování kvality rumu.

Některé rumy jsou vytvářeny smísením destilátů různých věkových kategorií nebo stylů. Docela časté je i dostařování rumu v různých sudech po whisky či cherry. Dle povahy výsledného nápoje následuje filtrování a posledním krokem ve výrobě je následné lahvování. Některé rumy jsou lahvovány v plné síle, zatímco jiné mohou být zředěny přidáním vody.

Během celého procesu výroby rumu je nezbytná pečlivá kontrola kvality. Toto zahrnuje organoleptická hodnocení, chemické analýzy a pravidelné degustace, aby se zajistila konzistence a vysoká kvalita výsledného produktu.

Výroba rumu je umění spojující tradici, řemeslo a lásku k detailům. Každý krok v tomto procesu přispívá k vytvoření unikátního nápoje, který oslovuje milovníky alkoholu po celém světě. Historie a vášeň spojená s výrobou rumu představují jeden z nezbytných prvků jeho fascinujícího světa.

Základní rozdělení rumového světa

Dle použitého derivátu cukrové třtiny (šťáva, melasa, panenský med)

Dle použitého destilačního zařízení (pot still, column still)

Dle kolonizační minulosti (Anglický, Španělský a Francouzský styl)

Rum podle EU

Každý trh upravuje rum jinými parametry a můžeme se setkat i s mnohými apelacemi jako je A.O.C. Martinic, nebo DOP (P.D.O.) Cuba. Pro EU platí:

- Rum je destilát z cukrové třtiny a jejích derivátů*
- Po destilaci může mít maximálně 96% alkoholu*
- Minimální obsah alkoholu v rumu je 37,5 %*
- Přidání alkoholu, i zředěného, je zakázáno*
- Rum nesmí být aromatizován, nesmí do něj být přidávána žádná aditiva*
- Rum může obsahovat přidaný karamel pouze jako prostředek pro úpravu zbarvení*
- Rum může být slazen k dotvoření konečné chuti. Konečný výrobek však nesmí obsahovat více než 20 gramů sladidel na litr*



Použití rumu ve světě mixologie: kreativní experimenty a klasické kombinace

Klasické Rumové Koktejly

Rum je klíčovou složkou mnoha klasických koktejlů, které zaujaly milovníky drinků po celém světě. **Mai Tai**, **Rum Punch** nebo **Daiquiri** jsou pouze některé z kultovních nápojů, ve kterých se rum vyznačuje svou jedinečnou chutí a aromatem.

TIKI

Díky svému původu a exotickým tónům se rum často objevuje v koktejlech inspirovaných tropickým prostředím. V případě **TIKI** cocktailů je to inspirace Polynéskými kulturami. Jde o koktejly jako **Zombie**, **Hurricane** nebo **Mai Tai**, které vytvářejí atmosféru pláží a palmových hájů, kde se rum stává nezbytným prvkem.

Rum v řemeslných nápojových kulturách:

V některých regionech, jako například v Karibiku nebo v Jižní Americe, má rum hluboké kořeny v místní nápojové kultuře. Tradice, jako je **Cuba Libre** nebo **Ti'Punch**, odrážejí historii a kulturní vlivy, které formovaly použití rumu v těchto regionech.





Kulinářské Využití Rumu

V kulinářském světě se rum také stává oblíbenou ingrediencí. Je používán ke glazurám, omáčkám a marinádám, což přináší do jídel unikátní sladkou a aromatickou dimenzi.

Použití rumu v mixologii představuje nejen využití alkoholu, ale také příležitost k vytvoření uměleckých děl ve sklenici. Od klasických koktejlů po moderní trendy, rum se stává inspirací pro barmany po celém světě, kteří chtějí přinést do světa mixologie nové chuťové zážitky a vzrušení.