EVENT LABS

RUMOVÁ CESTA KARABIKOM

Naučte sa s nami rozpoznať rozmanitosť rumov. Zoberieme Vás na cestu Karibikom, kde spolu objavíme tamojšie rumy . Testovať vaše chuťové kanáliky začneme v Nikaragui, postupne prejdeme do Panamy a na ostrovy Barbados a Jamajka. Cestu ukončíme v Dominikánskej republike.

Nikaragua

Flor de caňa, Plantation Nicaragua, Mombacho

Okrem banánov, kávy, cukru a cigár Nicaragua do sveta exportuje veľké množstvo rumov. Jeden z najlepších rumov Latinskej ameriky Flor de caňa sa vyrába práve v tejto krajine. Tento rum je plný chutí po čokoláde, karamele a pražených orieškoch.

Panama

Abuelo, Nativo, Plantation, Zafra

Táto krajina známa najmä Panamským prieplavom, ktorý spája Atlantický oceán s Tichým oceánom vyváža do sveta veľmi zaujimavé rumy. Varela Hermanos SA produkuje rum Abuelo známy po celom svete. Ich rumy zrejú v sudoch po Americkom bourbbone, takže maju širokú škálu chutí.

Barbados

Bumbu rum, Mount gay

Nachádza sa tu najstaršia paliareň na rumy ktorá bola založená roku 1663. Rum sa tu vyrába v kotlíkových destilačných prístrojoch väčšinou z cukrovej trstiny Nachádza sa tu paliareň značky Mount Gay.

Dominikánska republika

Presidente, Espero, Austrian empire, Matuzalem

Tento ostrov objavil Krištof Kolumbus pri svojej prvej ceste. Oblasť sa preslávila výrobou rumu a kvalitních cigár. Rumy su vätšinou ľahké s jemnou chuťou. Na ostrove sa nachádza paliareň Matusalem, ktorý sa vyznačuje technikou solera ktorá sa využíva na výrobu koňakov, sherry a brandy. Vďaka tejto metóde sa získavajú veľmi jemné rumy.

Jamajka

Apleton, Plantation

Na jamajke fungovalo jednu dobu neuveriteľných 125 paliarni na rum a momentálne iba 5. Rumy z jamajky sú tradične tmavé, ťažké a veľmi aromatické. Používajú kvasnice s pomalou fermentáciou, která umožní extrahovať viac aromatu.

AROUND THE RUM WORLD

Tradácia rumov sa postupne z Karibiku rozšírila do celého sveta a dnes nájdeme skvostné rumy napíklad aj v Ázií či Ocenániii. Objavte s nami v čom sa svetové rumy odlišujú od Karibských a čo ich robí výnimočnými.

India

Old Monk rum ktorý vyrába spoločnosť Mohan Meakin flaškuje svoj rum do fľaše v tvare zakladateľa tejto spoločnosti. Zreje v dubových sudoch minimalne 7 rokov. Vôňa po škorici, klinčekoch, pomarančová kôra, karamel a banány. V ústach krásne cítiť sušené marhule, figy a Orange Pekoe čaj.

Fidži

Marama Fijian Spiced Rum je unikátny, jemne korenistý rum z Fidži. Zreje v amerických dubových sudoch po dobu 3 až 5 rokov. Potom sa zmieša s vodou pochádzajúcej z vulkanických substrátov. Počas výrobného procesu sú pridané výťažky z exotických rastlín a ovocia. Vo vôni môžeme cítiť stopy vanilky, kokosu a vlašských orechov. Chuť je komplexná, sladká s tónmi citrusov a zázvoru. Záver je príjemne hrejivý a jemný.

Filipíny

Don Papa je príjemne ľahký Filipínsky rum z cukrovej trstiny. Tajomstvo lahodnej chuti spočíva v kvalitných surovinách a tradičnej výrobe. Hlavnou zložkou je cukrová trstina z úpatí hory Mt. Kanlaon na Filipínách, kde panuje priaznivá vlhká klima a úrodná vulkanická pôda. Zreje v špeciálne upravených drevených sudoch vyrobených z amerického dubu. Proces zrenia trvá až sedem rokov. Výsledkom ďalšieho spracovania je kvalitný rum nevšednej chuti, delikátnej vône a jemnej jantárovej farby. Don Papa Rum v preklade znamená „panotec“.

Indonézia

Naga rum rum pochádzajúci z Indonézie, ktorý prekvapí dokonalou rovnováhou medzi arómou a chuťou. Vyrába sa z melasy, pomalou fermentáciou, do ktorej sa postupne pridávajú červené sladové kvasnice. Destilácia rumu prebieha v severnej časti ostrova Java podľa autentických ázijských techník. Výsledný rum je zmesou dvoch destilácií - tradičnej kotlíkovej a stĺpcovej. Následne rum starne v sudoch z teakového dreva, neskôr v dubových sudoch po bourbone. Výsledkom je jedinečný rum oceňovaný znalcami a milovníkmi rumu.

Japonsko

Ryoma rum má bohatú, suchú štruktúru ponúkne tóny vanilky a karamelu s melasou. Jeho farba je veľmi svetlá až transparentná. Jedná sa o veľmi kvalitný rum, ktorý najviac ocenia milovníci silnejších rumov. Japonsko je známe predovšetkým produkciou saké a shochu. Málokto ale vie, že je tiež domovom vynikajúcich rumov. Južná tropická oblasť na ostrove Okinawa je už dlho známa pestovaním kvalitnej cukrovej trstiny, čo svetu dokazuje, že rum nie je len karibskou záležitosťou.

EVENT LADS

KONTAKTUJTE NÁS

CHCEM VÁS KONTAKTOVAŤ