

## AIGUARDENTS DE PLANTES AMB SUCRE

### Rom

El rom pot procedir del suc fermentat de la canya de sucre o bé de les melasses o residus de canya produïts després de l'obtenció del sucre a les refineries. Una altra variant consisteix en l'addició de "dunder" que és el residu de la destil·lació del rom, que origina un aiguardent més fort. En canvi, per aconseguir un rom més suau i fi es fa servir tant sols el suc de la canya de sucre.



Després intervenen els llevats i el temps de fermentació. Per un rom lleuger es realitza una fermentació lleu, d'unes 12 hores. Més temps produirà un aiguardent de major cos. Finalment, el tipus de destil·lació i criaça acabarà de definir les diferències de cada aiguardent.

Hi ha diversitat de tipus de rom, però podríem classificar-los així:

**BLANC.**- No ha estat sotmès a envelliment en fusta ni se li ha afegit caramel.

**DAURAT.**- Se li ha afegit caramel per a donar-li color.

**VELL.**- Quan l'envelliment supera els tres anys en barrils de roure cremats, i que pot arribar fins a sis anys.

**NEGRE.**- Rom elaborat exclusivament de la melassa de la canya de sucre.



A continuació es citen uns quants dels països més importants productors de rom i les cases o marques més conegudes.



**Cuba.-** S'elaboren dos tipus de rom: Carta Blanca (blanc) i Carta de Oro (daurat). La marca més famosa és "Habana Club".

**Barbados.-** Destaquen les destil·leries Mount Gay, Barbados i Dest. India Rhum on s'elabora el "London Dock", un dels més cotitzats del món.

**Haití.-** La marca més coneguda és la "Barbacourt".

**Jamaica.-** Fabrica diversos tipus com els "plummer", "wedderburn" o el "Common Clean".

**Martinica.-** Les marques més conegudes són "Saint-James" i "Negrita" de Bardinet.

**Puerto Rico.-** Els principals productors són Bacardí, Mérito, Ronrico i Boca Chica Carioca.



## Tequila

Es treu del suc d'un cactus de la família magüey. Aquest cactus segrega un líquid dolç anomenat "aguamiel", que al fermentar es denomina "pulque" i quan es destil·la "mezcal". Així s'elabora a la ciutat de Tequila a l'estat de Jalisco, que és d'on rep el nom amb el que es coneix internacionalment.



El tequila es pot consumir jove o recent sortit de l'alambí, o "añejo", que és quan es deixa envellir entre 1 i 3 anys en roure blanc.

Aquest aiguardent es serveix acompanyat de sal i un tros de llimona, que s'han de prendre abans que el tequila.

Les millors marques són: "Viuda de Romero", "Ruiz i Sauza", "Crema Sauza", i les de les destil·leries José Cuervo, "Jesús Flores" i "La Rojeña".

