

# Пить молодым На плантациях рома Brugal

Побывал Илья Нагибин |



ПРОИЗВОДСТВОМ РОМА ЗАНИМАЕТСЯ УЖЕ ПЯТОЕ ПОКОЛЕНИЕ СЕМЬИ БРУГАЛ



С РЕКЛАМНЫМИ ШИТАМИ BRUGAL В ДОМИНИКАНСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ КОНКУРИРУЮТ ТОЛЬКО ПОРТРЕТЫ КАНДИДАТОВ В ПРЕЗИДЕНТЫ



BRUGAL ANEJO ВЫДЕРЖИВАЮТ ОТ ДВУХ ДО ПЯТИ ЛЕТ, А BRUGAL EXTRA VIEJO — ОТ ПЯТИ ДО ВОСЬМИ

«BRUGAL — ром номер один на Карибах» — это страстное воззвание встречается на каждом втором рекламном щите по дороге из столицы Санто-Доминго до окрестных тростниковых плантаций. Другая половина рекламных носителей завешана портретами кандидатов в президенты — в Доминиканской Республике скоро выборы. Политика и государственное устройство многих стран Америки неразрывно связаны с ромом. Точнее, с тростником, из которого получают ром.

Сахарный тростник был известен как сельскохозяйственная культура еще в Древней Индии, потом он распространился в арабские страны, а дальше — на Мадейру и Канары. Главным путешествием сахарного тростника стало пересечение Атлантики вместе с Колумбом. Испанцы владели секретом производства «тростникового меда», то есть сахара, а развитие культуры, из которой его получали, повлекло за собой расцвет работорговли. Именно рабочая сила, сконцентрированная на плантациях, была зачинщиком колониальных войн, восстаний и революции.

Ощутить суть понятия «рабский труд» можно и сегодня — взяв machete и срубив несколько побегов в тридцатиградусном пекле. Сахар в тростнике содержится в самой толстой части у корня, в дело идет лишь небольшая часть стебля, который нужно очистить от ненужных веток. При этом необходимо торопиться: срубленный

стебель портится на жаре и его надо скорее переработать. Местная поговорка про тростник переводится примерно так: «Ноги в земле, голова на мельнице».

Основатель семейного бизнеса Андрес Бругал Монтанер прибыл из Испании в Новый Свет, как принято говорить, в поисках лучшей жизни. Чем занимался сеньор Бругал на исторической родине, доподлинно неизвестно, есть лишь сведения, что он был отставным военным. Так вот, сначала каталонец поселился на Кубе. (Любопытно, что тем же маршрутом проследовал еще один каталонец, чье имя связано с ромом, Факундо Бакарди.) Как гласит официальная биография, «прожив несколько лет на Кубе, Андрес Бругал получил знания и опыт в изготовлении рома и с этим багажом приплыл в доминиканский городок Порто-Плата, где в 1888 году основал собственную компанию». По другой версии, на Кубе сеньор Бругал участвовал то ли в восстании, то ли еще в какой-то заварушке, и в Доминиканской Республике был вынужден скрываться под видом фермера, выращивающего тростник, кофе и какао.

Такили иначе, сейчас производством рома занимается уже пятое поколение семьи. Мастера-блендера, отвечающего за купажи напитка, здесь называют торжественно — маэстро. Маэстро рома 74-летний дон Мигель Бругал приезжает встречать гостей на старенькой Subaru. При взгляде на него кажется, что на Карибах время течет как-то

по-особенному: маэстро совсем не выглядит на свои годы. А вот старение алкоголя в тропическом климате происходит в два раза быстрее, чем, например, в подвалах Коньяка.

Различают несколько стилей и видов рома. 90% делают из мелассы — субстанции, остающейся после выпаривания сахара, к тому же имеющей природную предрасположенность к брожению. Легкий, или белый, ром получают методом непрерывной перегонки, но его Brugal не экспортирует. С 1920-х годов в Порто-Плате стали заливать ром в бочки из-под американского бурбона. Brugal Anejo выдерживают от двух до пяти лет, Brugal Extra Viejo — от пяти до восьми лет. В честь столетия основания компании выпущен ром Brugal 1888 двойной выдержки: сначала до восьми лет он покоится в бурбонных бочках, а затем еще четыре года — в бочках из-под хереса.

Самый роскошный экземпляр в коллекции — Brugal Siglo de Oro («Золотой век»). Его выдерживают восемь лет в бурбонных бочках. Затем отбирают и смешивают лучшие из полученных спиртов и снова отправляют их в восьмилетнее заточение. По словам маэстро рома, это максимум, что можно сделать со вкусом и ароматом рома путем выдержки в таком климате. Уж больно нравится ром ангелам. Испарения алкоголя («доля ангела») настолько велики, что играть с возрастом не стоит. Пить ром нужно молодым.