**Виды рома**

Довольно грубо ромы можно разделить на четыре основные категории - белый, золотой, темный и выдержанный; существует также множество различных вариантов, например, solera, spiced, overproof, single mark, demerara, plummer:

белый ром обозначается на этикетке словами white/light/ silver/blanca/blanc. В эту категорию входят прозрачные, обычно легкие ромы, производимые в колоннах непрерывного цикла. Некоторые брэнды, например лидер мировых продаж Bacardi, выдерживаются до 18 месяцев (цвет, который при выдержке получает ром, осветляется при фильтрации), но подавляющая часть белого рома поступает в продажу невыдержанной;

золотой ром - этот тип рома обозначают на этикетке словами golden/oro/amber/paille. Под "золотым" подразумевается выдержанный в течение года-двух, нефильтрованный (для сохранения золотистого оттенка) ром. Цвет "золотого" рома обычно "подправляют" добавлением карамели;

темный ром имеет обозначение на этикетке dark/black/negro. Категория включает густые, полнотелые, ароматичные ромы, произведенные в кубах методом двойной перегонки и выдержанные в сильно обугленных дубовых бочках в течение 3 лет и более;

выдержанный ром обозначается словами premium aged/anejo/rhum vieux. Под этими определениями может скрываться напиток со сроком выдержки в дубовой бочке 5 лет и выше, но, как правило, редко более 12. Ромы данной категории чаще всего производят в традиционных перегонных кубах. Выдержанные ромы все больше и больше составляют конкуренцию на рынке элитным коньякам, бурбонам и солодовым виски;

spiced (со специями) и flavoured (ароматизированный) - эти типы рома существовали с самого начала его производства, еще в те времена, когда люди не умели хорошо очищать дистиллят и маскировали мощные ароматы, настаивая напитки на фруктах, травах и специях. Но как международные категории напитков отдельные брэнды таких ромов появились относительно недавно и быстро завоевали значительную часть рынка. Самые яркие представители ароматизированных ромов - Bacardi Limon и Captain Morgan Spiced;

single mark rum. Винтажные розливы, примерно аналогичные шотландскому виски или бурбону, разливаемым из одной бочки, представляют собой самую редкую разновидность рома. Эти ромы часто разливают в бутылки напрямую из бочки, не купажируя, и даже без понижения крепости.

Как правило, этикетки больше дают представление о возрасте рома, чем о составе сырья, из которого он изготовлен, и методе дистилляции. Исключение составляют ромы заморских территорий Франции (Гваделупы, Сен-Мартена, Мартиники), на этикетках которых указано: rhum agricole - ром сельскохозяйственный, сделанный из 100%-ного сока сахарного тростника или rhum industrielle - ром индустриальный (промышленный), изготовленный из черной патоки (мелассы). Сельскохозяйственный ром производят в основном в перегонных кубах и лишь несколько месяцев в году - во время сбора урожая тростника, когда можно получить свежий сок, а промышленный - только в колоннах непрерывного цикла, но в любое время года, поскольку наличие черной патоки не зависит от сезона.