

电子教案：5.4 认识朗姆酒

一、朗姆酒的含义

朗姆酒 Rum（朗姆酒又称火酒，它的绰号又叫“海盗之酒”，因为过去横行在加勒比海地区的海盗都喜欢喝朗姆酒。）也叫糖酒，是制糖业的一种副产品，它以蔗糖作原料，先制成糖蜜，然后再经发酵、发馏，在橡木桶中储存3年以上而成，又译为劳姆酒、兰姆酒。其主要特征是具有甘蔗香气。产于盛产甘蔗及蔗糖的地区，如牙买加、古巴、海地、多米尼加、波多黎各、圭亚那等加勒比海的一些国家，其中以牙买加、古巴生产的朗姆酒最有名。

二、朗姆酒的起源

关于朗姆酒的起源，有众多说法，有的说是来源于英国海军，他们航行海上，许多人患了坏血病，意外发现一种西印度群岛的酒精饮料可以治愈坏血病，于是开始流行朗姆酒；有的说是源于哥伦布的第二次航行美洲，来到古巴，带来了甘蔗的根茎，甘蔗开始在中美洲种植，人们挤压出甘蔗汁进行发酵蒸馏，成了朗姆酒。

无论哪一种起源说，都与大海、航行有关。事实上，最早接受朗姆酒的人也是那些横行加勒比海的海盗们以及寻找新大陆的冒险家们，海盗们用它驱散寒气，扫尽孤独，战斗前喝上几口可以壮胆，受伤时能为伤口消毒，有些船长还用它来代替工资。

三、朗姆酒的生产工艺

朗姆酒以甘蔗为原料，经榨汁、煮汁得到浓缩的糖，澄清后得到稠糖蜜，经过除糖程序，得到约含糖5%的糖蜜，发酵、蒸馏后得到65~75度的无色烈性酒，经木桶熟化后，具有香气，排除辛辣，最后勾兑成不同颜色和酒精度的朗姆酒。

（一）酒体轻盈、酒味极干的朗姆酒

这类朗姆酒主要由西印度群岛属西班牙语系的国家生产，如古巴、波多黎各、维尔克群岛（VIRGIN ISLANDS）、多米尼加、墨西哥、委内瑞拉等，其中以古巴朗姆酒最负盛名。

（二）酒体丰厚、酒味浓烈的朗姆酒

这类朗姆酒多为古巴、牙买加和马提尼克的产品。酒在木桶中陈年的时间长达5-7年，甚至15年，有的要在酒液中加入焦糖调色剂（如古巴朗姆酒），因此其色泽金黄、深红。

（三）酒体轻盈、酒味芳香的朗姆酒

这类朗姆酒主要是古巴、爪哇群岛的产品，其久香气味是由芳香类药材所致。芳香朗姆酒一般要贮存10年左右。较著名的Mulata（混血姑娘）朗姆酒。

四、朗姆酒的类型

（一）朗姆酒按口味分

- (1) 淡朗姆酒：无色，味道精致，清淡，是鸡尾酒基酒和兑和其他饮料的原料。
- (2) 中性朗姆酒：生产过程中，加水在糖蜜上使其发酵，然后仅取出浮在上面澄清的汁液蒸馏，陈化。出售前用淡朗姆或浓朗姆兑和至合适程度。
- (3) 浓朗姆酒：在生产过程中，先让糖蜜放2-3天发酵，加入上次蒸馏留下残渣或甘蔗

渣，使其发酵，甚至要加入其他香料汁液，放在单式蒸馏器中，蒸馏出来后，注入内侧烤过的橡木桶陈化数年。

（二）朗姆酒按以颜色分

（1）白朗姆酒：指无色或淡色，又叫银朗姆酒(Silver Rum)，制造时让经过入桶陈化的原酒，经过活性炭过滤，除去杂味。

（2）金朗姆酒(Golden Rum)：介于白朗姆酒和黑朗姆酒之间的酒液，通常用两种酒混合。

（3）黑朗姆酒(Dark Rum)：浓褐色，多产自牙买加，通常用于制点心，实际是浓朗姆酒。

五、主要产地

世界上朗姆酒的原产地在古巴共和国。现在朗姆酒的产地是西半球的西印度群岛，以及美国、墨西哥、古巴、牙买加、海地、多米尼加、特立尼达和多巴哥、圭亚那、巴西等国家，其中以牙买加、古巴出产的朗姆酒最具盛名。

（一）古巴

朗姆酒是古巴人的一种传统酒，古巴共和国朗姆酒是由酿酒大师把作为原料的甘蔗蜜糖制得的甘蔗烧酒装进白色的橡木桶，之后经过多年的精心酿制，使其产生一股独特的、无与伦比的口味，从而成为古巴人喜欢喝的一种酒，并且在国际市场上获得了广泛的欢迎。朗姆酒属于天然产品，由制糖甘蔗加工而成。整个生产过程从对原料的精心挑选，随后生产的酒精蒸馏，甘蔗烧酒的陈酿，把关都极其严格。朗姆酒的质量由陈酿时间决定，有一年的，有好几十年的。市面上销售的通常为三年和七年的，它们的酒精含量分别为 38°，40°，生产过程中除去了重质醇，把使人愉悦的酒香给保存了下来。古巴朗姆酒的历史，是古巴共和国历史不可分割的一部分。

（二）牙买加

牙买加朗姆酒的历史精彩而有趣，它是世界上最古老、用途最多的烈酒之一。虽然没人知道它的确切起源，但专家们认为朗姆酒是在牙买加得以完善的。牙买加朗姆酒以浓烈、独特、用途广泛和品质卓越而闻名于世。牙买加温暖的气候和肥沃的土壤非常适合甘蔗的生长，这种像草一样的植物就是朗姆酒的。牙买加为其成为世界料。由牙买加引进国际市场的陈年朗姆酒产品正越来越受到人们的欢迎。牙买加为其成为世界最佳朗姆酒的供应大国而自豪。

六、著名的朗姆酒

（一）Bacardi 百家得



1862 年唐·法卡多·百加得·马修在古巴购置了一个锡皮屋顶的酿酒小厂，以自己的名字——百加得命名，并以夫人玛利亚创作的蝙蝠象征作为商标，从此开始了百加得朗姆酒的“成名”之路。百加得朗姆酒以口感柔和、清淡清爽的独特风味伴随着蝙蝠这一极具灵性的标志迅速深入人心，并成为人们最受青睐的朗姆酒之一。1888 年起，百加得成为西班牙王室用酒，赢得了“王者的朗姆，朗姆中的王者”的美誉。

(二) Havana Club 哈瓦那俱乐部



“哈瓦那俱乐部”牌朗姆酒酒厂设在哈瓦那附近的一座小镇上。作为古巴朗姆酒的杰出代表，哈瓦那俱乐部是古巴历史和文化不可或缺的一部分，它也是世界上发展最快的朗姆酒之一。经过古巴传统方法醇化的哈瓦那俱乐部呈现出清爽独特的口感和芳香。

(三) Myers' s Rum 美雅士



美雅士是牙买加最上等的朗姆酒，并获优质金章奖。美雅士浓郁丰富的酒味，是选用陈酿 5 年以上、品质最出众的朗姆酒调配而成，与汽水或柑橘酒混饮，配搭完美。

(四) Captain Morgan 摩根船长



这是一款富有强烈岛国风味的朗姆酒，它的名字来自亨利·摩根船长，他是一个传奇人物，是一名出色的冒险家，喜爱寻求刺激，他在 17 世纪中叶航行在加勒比海上。他接受的各种荣誉包括：海军上将，爵士，以及牙买加的副行政长官。摩根船长金朗姆酒以他来命名，以突出此酒的特质 适合追求刺激，冒险及乐趣的饮家品尝。摩根船长朗姆酒有三种款式，各具特色：（1）摩根船长金朗姆酒酒味香甜；（2）摩根船长白朗姆酒以软化见称；（3）摩根船长黑朗姆则醇厚馥郁。

(五) Mulata 混血姑娘



甘蔗朗姆酒。由古巴维亚克拉拉圣菲朗姆酒公司生产。将蒸馏后的酒置于橡木桶内熟成，有多种香型和口味。古巴朗姆酒和雪茄齐名，一个香飘万里，一个齿颊留香。朗姆酒与雪茄系出同门，一母双生，各领风骚。混血姑娘（MULATA）是西班牙的白色人种和非洲黑色人种生育的姑娘。西班牙人的浪漫与多情和非洲人的热烈与奔放；欧洲人特有的细腻和温柔与土著人的大胆和狂野在混血姑娘身上得到完美的体现。混血姑娘（MULATA）牌朗姆酒与其他品牌相比有其独到：

（1）用姑娘的头像做商标的朗姆酒和烈酒独此一家；（2）混血姑娘（MULATA）品牌极具古巴特色；（3）能反映朗姆酒是带给人激情和浪漫的佳酿；（4）自然地让姑娘和女人与朗姆酒和男人结缘。

七、朗姆酒的饮用和保存

（一）朗姆酒饮用与服务

1、净饮

陈年浓香型朗姆酒可作为餐后酒纯饮。朗姆酒也可加冰饮用。2、兑饮

朗姆酒具有提高水果类饮品味道的功能，是调制鸡尾酒的重要基酒，尤其是白色淡香型朗姆酒，非常适宜做调制混合酒的基酒。朗姆酒可用来兑果汁饮料、碳酸饮料，并加冰块。朗姆酒和可乐的搭配十分受欢迎。

3、杯具

纯饮时一般可用利口杯，加冰可用古典杯。4、标准分量

朗姆酒的饮用标准用量为每份 40ml（1.5oz）。

（二）朗姆酒的保存

朗姆酒属于烈酒，而烈酒对保存条件的要求并不高，只要密封不出问题，在常温常态下可以长久保存。