

CUT RUM

«СОБИРАЕТСЯ ЛИ РОМ СТАТЬ НОВЫМ ДЖИНОМ?»

BBC NEWS, ИЮЛЬ 2020

**«У РОМА ЕСТЬ ПОТЕНЦИАЛ ПЕРЕПЛЮНУТЬ ДЖИН
В КАЧЕСТВЕ НОВОГО ТРЕНДОВОГО НАПИТКА»**

DRINKS INSIGHT, ОКТЯБРЬ 2019

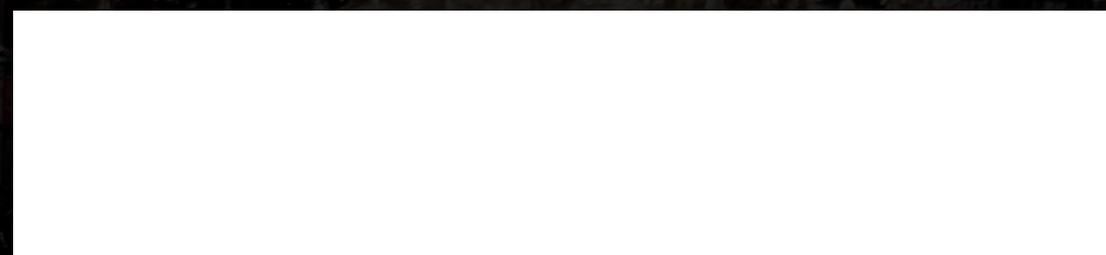
«ПРЯНЫЙ РОМ: ПОТЕНЦИАЛ ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ ГРАНИЦ»

THE SPIRITS BUSINESS, СЕНТЯБРЬ 2020

**«ПРОДАЖИ РОМА ПОДСКОЧИЛИ НА 7%, ЧТОБЫ
ОЖИВИТЬ РЫНОК СПИРТНЫХ НАПИТКОВ И КОКТЕЙЛЕЙ»**

CGA, МАРТ 2020

ПЕРЕЙДЁМ



К

РОМУ

ИСТОРИЯ КОТОРОЙ 10 000 ЛЕТ

ПРОИСХОЖДЕНИЕ САХАРА

- Растение Папуа – Новой Гвинеи, вывезенное из Полинезии такими исследователями, как Христофор Колумб
- Используется местными жителями более 1000 лет в качестве продовольствия, строительных материалов и торговых ресурсов
- Член семейства злаковых, для достижения зрелости требуется до 12 месяцев
- Многолетнее растение, растущее до 2 лет и высотой почти 3 метра
- 90% веса на самом деле составляет сок, содержащий 17% сахарозы
- В 1600-х годах сахар стал в мире наиболее прибыльным и востребованным товаром



САХАРНАЯ РЕВОЛЮЦИЯ

РОМ: НАЧАЛО

- Сахарный тростник был завезен на Карибы через Мадейру
- Карибский бассейн стал центром мировой сахарной промышленности в период с 1650-х по 1850-е годы
- Первоначально патока, побочный продукт, выбрасывали или отдавали в пищу рабам и животным
- Именно в Карибском бассейне владельцы плантаций обнаружили, что они могут ферментировать патоку подобно пшеницу или зерну
- Патока была впервые дистиллирована на Стейтен-Айленде, штат Нью-Йорк, а первый «ром» был дистиллирован на острове Барбадос
- Точное происхождение слова «ром» не известно, в разные времена этот напиток имел разные названия, включая даже «Убить дьявола»

РОМ НА ФЛОТЕ

- Британский военно-морской флот давно связан с карибским ромом
- Ром перевозился между островами и обратно в Великобританию, что обеспечивало естественное старение и смягчение рома
- Морьякам выдавали порцию рома каждый день до 30 июля 1970 года, который известен как день черного малыша
- Ром часто смешивали с порохом, чтобы проверить его прочность и «доказать», что он не был разбавлен
- Когда адмирал Нельсон умер, его тело хранили в бочке с ромом, чтобы сохранить его. Однако, когда он добрался до Англии, моряки выпили бочку досуха
- CUT ROM использует спирты с традиционных морских островов, Ямайки и Тринидада

A portrait of Admiral Lord Nelson, shown from the chest up, wearing a dark military uniform with a white cravat and a large, ornate white powdered wig. He is looking slightly to the left of the viewer. The background is a dark, textured wall.

ФЛОТ
И
РОМ

РОМ: ЭПОХА «ТИКИ»

- В конце 1930-х и 1940-х годов произошло возрождение рома и появление некоторых классических коктейлей
- Виктор Джей (Трейдер Вик) Бержерон изобрел май-тай в 1944 году
- Дон Бич (Don Beachcomber) изобрел зомби в 1934 году
- Движение «тики» 1930-х и 40-х годов помогло вернуть моду на ром
- Это началось сразу после того, как в США закончился сухой закон, и помогло зажечь радость в конце 2-й мировой войны
- Некоторые из самых известных коктейлей с ромом, такие как май тай, дайкири и пина колада, прославились в это время
- В этот момент было замечено появление бархатного фалернума (некоторые говорят, что это был первый пряный ром)



ГОЛОВА
В
ОБЛАКАХ

САХАРНЫЙ ТРОСТНИК ■■■■■
■ ПАТОКА ■■■■■ ДРОЖЖИ ■■■■■
■■■■■ ЖАР ■■■■■ ХОЛОД
■ ОТДЫХ ■■■■■ СПЕЦИИ ■■■■■



СИЛЬНАЯ ЧЁРНАЯ И МЯГКАЯ

ПАТОКА

Меласса (патока) является промышленным побочным продуктом процесса переработки сахара;
Это наиболее распространенный сырьевой ингредиент, используемый в производстве карибского рома;

Она содержит 50 % сахара, что обеспечивает быструю ферментацию;

Она обладает сильным лакричным и горьковато-сладким вкусом.



ЧТО

ЗА

ФАНК

ФЕРМЕНТАЦИЯ

Ферментация превращает патоку в спирт;

При производстве ямайского рома происходит длительный процесс ферментации для получения Хого или «фанка», добавляющего уникальный вкус готовому рому

ПОВЫШЕНИЕ СТАВOK

ДИСТИЛЛЯЦИЯ

В нашем купаже рома используются 2 различных стиля дистилляции:

Винокурня Уорти Парк использует медные перегонные кубы, а Тринидад использует современные колонные перегонные кубы;

Смешивание разных спиртов означает наличие лучших элементов от обоих; сильная глубина вкуса от традиционного перегонного аппарата и легкость от перегонной колонны.

■ ВЫДЕРЖКА

СПИРТОВ

ВЫДЕРЖКА

Пряный ром не всегда выдерживается. Некоторые бренды используют белый ром и маскируют аромат своими специями.

В CUT RUM используется ром Worthy Park, выдержанный в течение 3 лет, и ром из Тринидада, выдержанный в течение 2 лет. Оба выдерживаются в американских бочках из-под бурбона, чтобы создать мягкое, округлое послевкусие.

ПРИНИМАЯ ДОБАВЛЕНИЕ СПЕЦИЙ ВАННУ

ДОБАВЛЕНИЕ СПЕЦИЙ

В CUT RUM мы мацерируем целые специи в течение 7 дней, а затем смешиваем с натуральными экстрактами, чтобы создать наш уникальный пряный ром.

Процесс мацерации происходит в чанах из нержавеющей стали перед розливом в бутылки.

МЫ и ОНИ

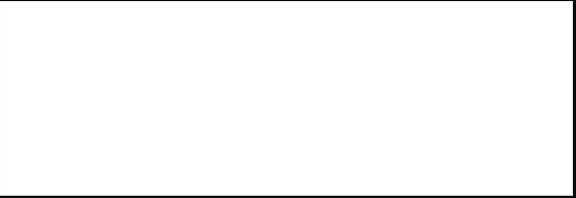
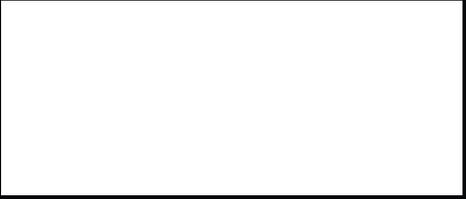
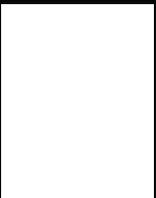
**КРЕПЧЕ,
ЧЕМ
CAPTAIN**

**МЯГЧЕ,
ЧЕМ RED LEG**

**НЕ ТАКОЙ «УОЛТ
ДИСНЕЙ»,
КАК SAILOR**

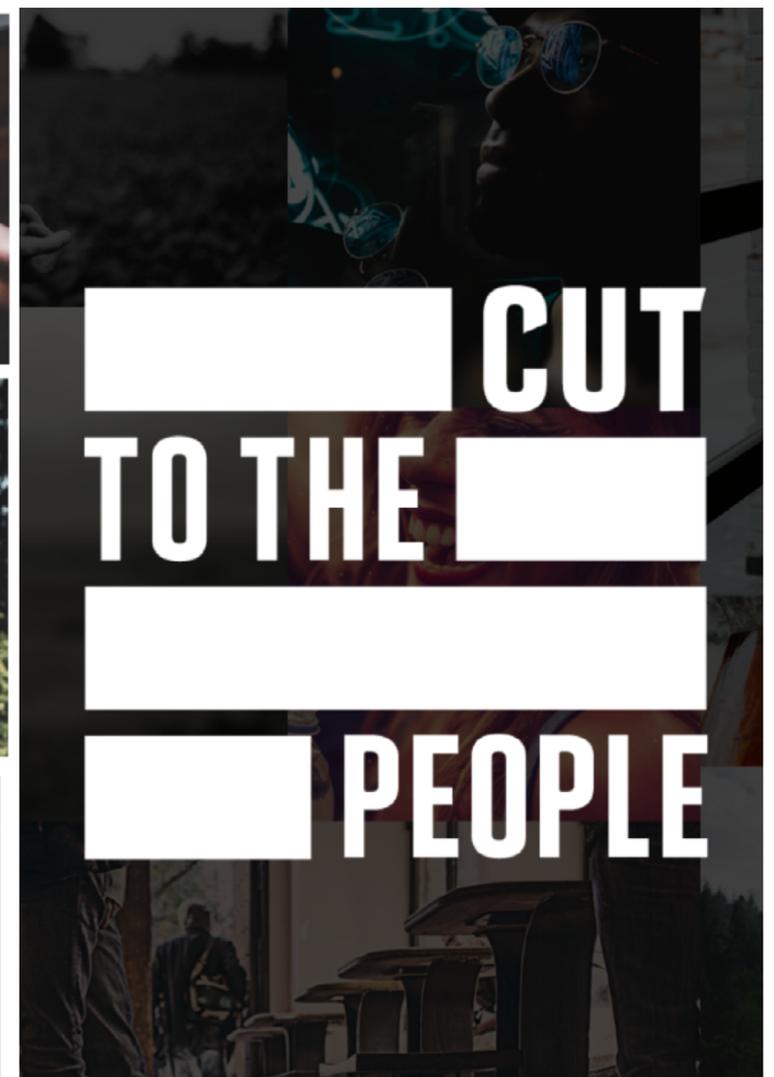
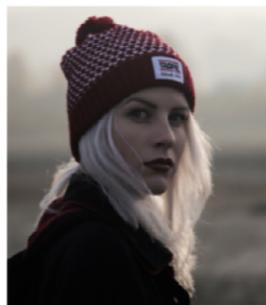
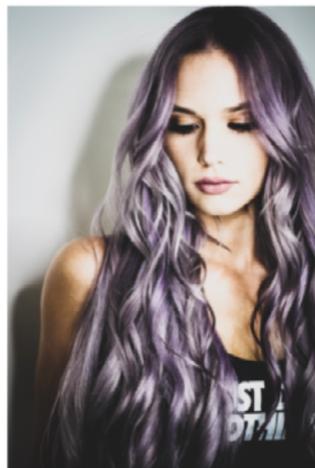
**БОЛЕЕ ЗРЕЛЫЙ,
ЧЕМ DEAD MAN'S FINGERS**

**БОЛЕЕ ПРЯНЫЙ,
ЧЕМ KRAKEN**

НИКАКИХ ПИРАТОВ 
 **НИКАКИХ МОНСТРОВ**
 **НИКАКОГО ПИН-АПА** 

ПРОСТО ЛУЧШИЙ ВКУС РОМА
ДЛЯ ТЕХ, КТО РАЗБИРАЕТСЯ

**CUT RUM ДЛЯ СМЕЛЫХ. ДЛЯ ОТКРОВЕННЫХ. ДЛЯ НЕПРИТЯЗАТЕЛЬНЫХ.
ДЛЯ ЛЮДЕЙ, КОТОРЫЕ ГОТОВЫ ИСКАТЬ КАЧЕСТВО.
ОСТАВЬТЕ УСЛОВНОСТИ ЗА ДВЕРЬЮ И НАСЛАЖДАЙТЕСЬ
ВЕЩАМИ ТАКИМИ, КАКИЕ ОНИ ЕСТЬ.**



CUT RUM

ТОЛЬКО
САМОЕ
ЛУЧШЕЕ



ПОМЕСТЬЕ WORTHY PARK

Поместье Уорти Парк — старейшее поместье по производству сахара на Ямайке и одно из первых на острове, где производят ром.

В поместье есть собственные сахарные плантации и уникальный процесс создания отмеченного наградами рома.



**ИСПОЛЬЗУЯ ТОЛЬКО ЛУЧШИЕ НАТУРАЛЬНЫЕ СПЕЦИИ,
ПОЛУЧЕННЫЕ СО ВСЕГО МИРА**

**МЫ СОЗДАЛИ АССОРТИМЕНТ РОМОВ С НАСТОЯЩЕЙ ГЛУБИНОЙ И ВКУСОМ
ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ НЕСПЕШНОГО ПОТЯГИВАНИЯ И ДОСТАТОЧНО УНИВЕРСАЛЕН,
ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ ОТЛИЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ**



CUT ЛИНЕЙКА **RUM**



CUT SPICED RUM

37.5% АЛК

**ПРЕМИАЛЬНЫЙ КАРИБСКИЙ РОМ
С НАСТОЯЩИМИ ПРЯНОСТЯМИ**

80% РОМ ИЗ ПОМЕСТЬЯ WORTHY PARK RUM

20% РОМ ИЗ ДИСТИЛЛЕРИИ С ОСТРОВА TRINIDAD

100% НАТУРАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

**ГЛАДКИЙ И УНИВЕРСАЛЬНЫЙ С ПРАВИЛЬНЫМ
РОМОВЫМ ПОСЛЕВКУСИЕМ**

ИДЕАЛЬНЫЙ ВЫБОР ДЛЯ БАРА И КРЕАТИВНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ



АНИС ■■■■■ МУСКАТНЫЙ ОРЕХ
ИМБИРЬ ■■■■■ ПЕРЕЦ ■■■■■ КОРИЦА
КОРИАНДР ■■■■■ ЛИМОН
■■■■■ ВАНИЛЬ

CUT ИНГРЕДИЕНТЫ **RUM**

CUT SPICED RUM

ПРОСТАЯ ПОДАЧА
ЛЕГКИЙ КОКТЕЙЛЬ
С ИМБИРЕМ И ВАНИЛЬЮ.
БАЛАНС С КУСОЧКОМ
ЛАЙМА

25 МЛ CUT SPICED RUM
150 МЛ ИМБИРНОЕ ПИВО
2 ДОЛЬКИ ЛАЙМА
ТОППИНГ ИЗ ЛИСТА АНАСА

СОЗДАЙ [REDACTED]
[REDACTED] В БОКАЛЕ
СО ЛЬДОМ [REDACTED]



МУЛ СО СПЕЦИЯМИ



ДАЙКИРИ

50 МЛ CUT SPICED RUM
25 МЛ СОК ЛАЙМА
20 МЛ САХАРНЫЙ СИРОП

ВСТРЯХНИ [REDACTED]
[REDACTED] НАПРЯЖЕНИЕ [REDACTED]
В БОКАЛЕ СО ЛЬДОМ

ГЕРОИЧЕСКАЯ ПОДАЧА
ИНТЕРПРЕТАЦИЯ КЛАССИКИ.
ЦИТРУСОВЫЕ И ЛЕГКИЙ
ПРИВКУС СПЕЦИЙ. 3 ЧАСТИ.
НИКАКОЙ СУЕТЫ.

CUT OVERPROOF RUM

75.5% АЛК

**151 ПРУФ НАСТОЯННЫЙ
НА НАСТОЯЩИХ СПЕЦИЯХ
УДИВИТЕЛЬНО ГЛАДКИЙ**

**ТА ЖЕ ПРОПОРЦИЯ 80/20 РОМА И СПЕЦИЙ, КАК НАШ SPICED RUM,
НО БУТИЛИРОВАН ПРИ ВПЕЧАТЛЯЮЩЕЙ КРЕПОСТИ 75.5% АЛК**

ПОЛНЫЙ АРОМАТНЫЙ

ГЛАДКИЙ, НО МОЩНЫЙ, С ОТЛИЧНЫМ ПОСЛЕВКУСИЕМ

**ИДЕАЛЬНОЕ ДОПОЛНЕНИЕ К КЛАССИЧЕСКИХ КОКТЕЙЛЯМ
НА ОСНОВЕ РОМА, А ТАКЖЕ ЗАРЯДКА ВАШЕГО ДАЙКИРИ**

ХОТИТЕ ИДЕАЛЬНОЕ ПЛАМЯ ДЛЯ «ЗОМБИ»? ЭТО РОМ ДЛЯ ВАС!



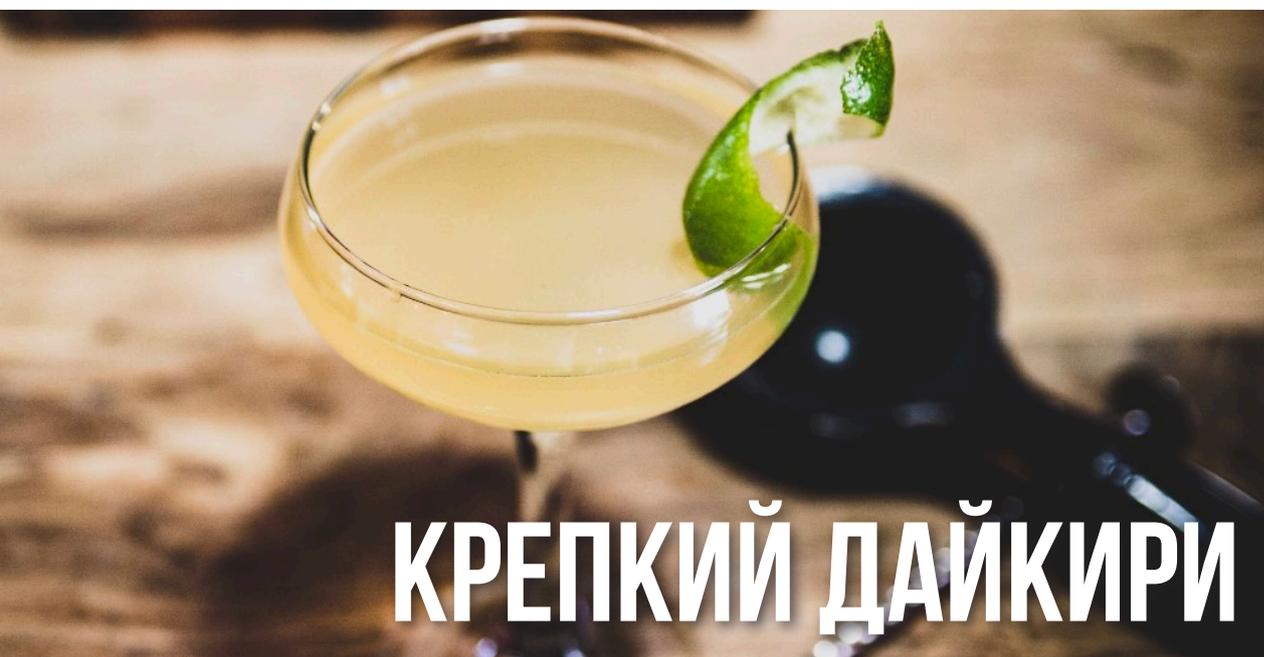
CUT OVERPROOF RUM

ПРОСТАЯ ПОДАЧА

ЛИМОНАД ОТКРЫВАЕТ ПРЯНЫЕ
НОТКИ РОМА, ЧТОБЫ
НАСЛАЖДАТЬСЯ ИМ В ТЕЧЕНИЕ
ДЛИТЕЛЬНОГО ВРЕМЕНИ

25 МЛ CUT OVERPROOF RUM
КАПЛЯ ЛИМОНАДА
3 ДОЛЬКИ ЛАЙМА

СОЗДАЙ
 В БОКАЛЕ
СО ЛЬДОМ



25 МЛ CUT OVERPROOF RUM
25 МЛ CUT SPICED RUM
25 МЛ СОКА ЛАЙМА
20 МЛ САХАРНОГО СИРОПА
ЦЕДРА ЛАЙМА

ВСТРЯХНИ
 НАПРЯЖЕНИЕ
В БОКАЛЕ СО ЛЬДОМ

СУПЕР-ПОДАЧА

ОТЛИЧНЫЙ КРЕПКИЙ
КОКТЕЙЛЬ.

БИСКВИТНЫЕ НОТКИ
С ТЕРПКИМ ПОСЛЕВКУСИЕМ



CUT SMOKED RUM

40% АЛК

**НАСТОЙ НАТУРАЛЬНОГО ДЫМА
ПЕРВЫЙ ДЫМНЫЙ РОМ В ВЕЛИКОБРИТАНИИ**

100% ОТМЕЧЕННЫЙ НАГРАДАМИ 3-ЛЕТНИЙ РОМ «WORTHY PARK RUM»

НАТУРАЛЬНЫЙ НАСТОЙ ДЫМА, А НЕ ДОБАВЛЕННЫЙ АРОМАТИЗАТОР

**ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ ДОБАВЛЕНИЯ
ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНОГО ОТТЕНКА В ВАШИ НАПИТКИ**

УНИВЕРСАЛЕН ДЛЯ ВСЕХ НАПИТКОВ, ВКЛЮЧАЯ КЛАССИЧЕСКИЕ

ХОРОШО СОЧЕТАЕТСЯ С БЛЮДАМИ БАРБЕКЮ И МЯСНЫМИ БЛЮДАМИ

ПРЕВОСХОДНАЯ АЛЬТЕРНАТИВА ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ ВИСКИ

3-ЛЕТНИЙ ЯМАЙСКИЙ РОМ
КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА АРАБИКИ
ДЫМ ОТ ДУБОВОЙ СТРУЖКИ
ТАБАК

CUT ДЫМНЫЙ **RUM**



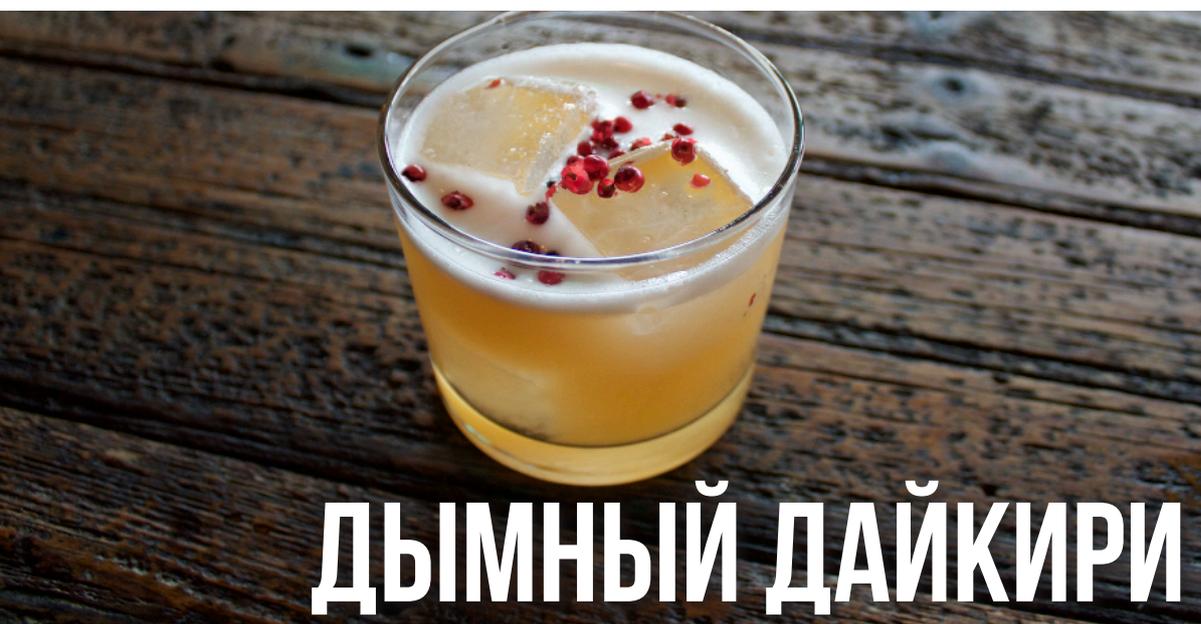
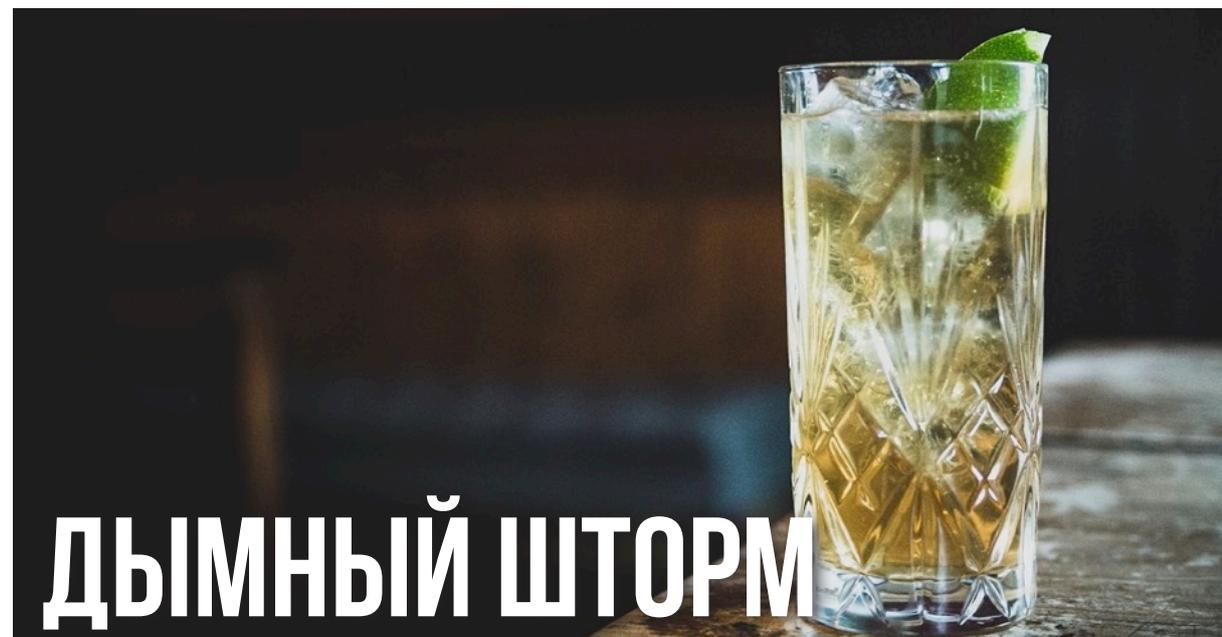
CUT ПРОЦЕСС КОПЧЕНИЯ **RUM**

CUT SMOKED RUM

ПРОСТАЯ ПОДАЧА
ДЫМНЫЕ АРОМАТЫ
И ЯМАЙСКИЕ МОТИВЫ.
СУХОЙ И ПРЯНЫЙ.
ОТЛИЧНО

25 МЛ CUT SMOKED RUM
ИМБИРНОЕ ПИВО
БИТТЕР
2 ДОЛЬКИ ЛАЙМА

СОЗДАЙ [REDACTED]
[REDACTED] В БОКАЛЕ
СО ЛЬДОМ [REDACTED]



25 МЛ CUT SMOKED RUM
25 МЛ БУРБОН
10 МЛ САХАРНЫЙ СИРОП
АПЕЛЬСИНОВАЯ ЦЕДРА

ВСТРЯХНИ [REDACTED]
[REDACTED] НАПРЯЖЕНИЕ [REDACTED]
В БОКАЛЕ СО ЛЬДОМ

КРЕПКАЯ ПОДАЧА
КЛАССИЧЕСКИЙ ТВИСТ:
ДЫМ И ТОРФ
С АМЕРИКАНСКИМ БУРБОНОМ
И ЦИТРУСОВЫМИ

ПОЧЕМУ CUT RUM?

ОТМЕЧЕННЫЙ НАГРАДАМИ РОМ ИЗ УОРТИ-ПАРКА И ВИНОКУРНИ ТРИНИДАДА

100 % НАТУРАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ – НИЧЕГО ИСКУССТВЕННОГО

ПРОСТО НАСТОЯЩИЙ РОМ, НАСТОЯЩИЕ СПЕЦИИ

УЛУЧШЕНИЕ РЕПУТАЦИИ РОМА И ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ
ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ ПРОДАЖ

ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЙ РОМ ПО УМЕРЕННОЙ ЦЕНЕ

НЕВЕРОЯТНО УНИВЕРСАЛЬНЫЕ НАПИТКИ, ПРИВЛЕКАЮЩИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ДРУГИХ
ВЫДЕРЖАННЫХ НАПИТКОВ К РОМУ

ТВОРЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА



Москва, Новомещерский проезд, д. 9, стр. 1,

терминал «Солнечный»

E-mail: info@svamgroup.ru

Тел.: +7 (495) 989 24 14