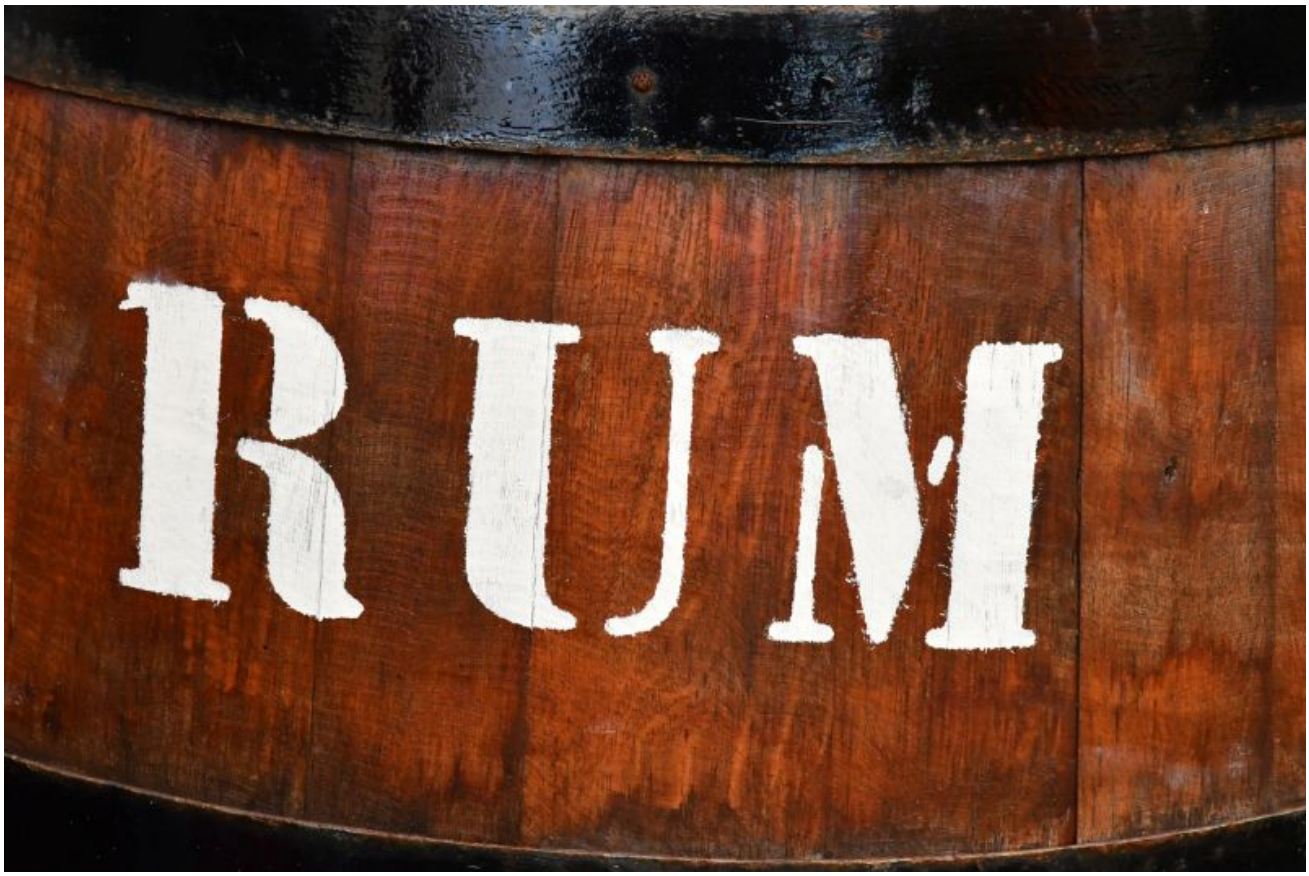
vinetur

रम का रंग अक्सर उम्र और गुणवत्ता के बारे में खरीदारों को भ्रमित करता है

निर्माता पुरानी रम को फ़िल्टर करके साफ़ कर सकते हैं या युवा बोतलों को गहरा रंग दे सकते हैं, इसलिए केवल दिखावट की तुलना में लेबल अधिक भरोसेमंद होते हैं

सोमवार, 3 अगस्त 2026



रम के लेबल अक्सर खरीदारों का ध्यान सबसे पहले रंग की ओर ले जाते हैं: सफ़ेद, स्ट्रॉ, एम्बर या डार्क। लेकिन व्यवहार में, ये शेड्स कानूनी श्रेणी या गुणवत्ता के बारे में उतना नहीं बताते जितना कई पीने वाले मान लेते हैं। रंग मुख्यतः इस बात को दर्शाता है कि बोतलबंदी से पहले स्पिरिट के साथ कैसे व्यवहार किया गया, खासकर क्या उसने लकड़ी में समय बिताया और उस परिपक्वता को कैसे प्रबंधित किया गया।

सफ़ेद रम आमतौर पर सबसे स्पष्ट उदाहरण है। कई डिस्टिलरियों में, स्पिरिट स्टिल से निकलती है, फिर उसे वांछित अल्कोहल स्तर तक पानी मिलाकर कम किया जाता है, और बोतलबंदी से पहले स्टेनलेस स्टील टैंकों में रखा जाता है। क्योंकि यह लकड़ी से टैनिन या पिगमेंट नहीं लेती, इसलिए यह पारदर्शी रहती है। सफ़ेद रम को अक्सर ताज़े गन्ने के रस से बनी agricole शैलियों से जोड़ा जाता है, हालांकि मोलासेस-आधारित सफ़ेद रम भी आम हैं। निर्माता स्पिरिट को

निष्क्रिय टैंकों में लंबे समय तक आराम करने दे सकते हैं, कभी-कभी उसे नरम करने के लिए धीमी एरेशन या ब्लेंडिंग विधियों का उपयोग करते हुए, लेकिन इससे उसका रंग नहीं बदलता।

कुछ अपवाद भी हैं। कुछ निर्माता रम को बैरल में परिपक्व करते हैं और फिर उसका अधिकांश रंग हटाने के लिए फ़िल्टर करते हैं। उदाहरण के लिए, Havana Club लंबे समय से कुछ सफ़ेद अभिव्यक्तियों के लिए बैरल एजिंग के बाद चारकोल फ़िल्ट्रेशन का उपयोग करता रहा है। इसका परिणाम ऐसी पुरानी रम हो सकती है जो गिलास में लगभग साफ़ दिखती है, एक ऐसी शैली जिसे बारटेंडर पसंद करते हैं क्योंकि इससे डाइक्विरी जैसे कॉकटेल की दिखावट बदले बिना एजिंग से संरचना मिलती है। अन्य डिस्टिलरियाँ परिपक्वता के लिए एम्फ़ोरा या अन्य न्यूट्रल पात्रों का उपयोग करती हैं, जिससे स्पिरिट ओक की तरह गहरा नहीं होता।

स्ट्रॉ रम शब्द एक अधिक सीमित समूह को संदर्भित करता है। फ्रेंच कैरेबियन में, खासकर Martinique और Guadeloupe में, हल्के रूप से परिपक्व agricole रम के लिए "rhum paille" का उपयोग किया जाता है, जिसका रंग हल्का सुनहरा होता है। यह शेड आमतौर पर बैरल में थोड़े समय के रहने से आता है, अक्सर लगभग 12 से 18 महीने। निर्माता बड़े वत्स या ऐसे कास्क का उपयोग करके रंग निष्कर्षण सीमित कर सकते हैं जो स्पिरिट और लकड़ी के बीच संपर्क कम करते हैं, या ऐसे बैरल चुन सकते हैं जिनमें पहले अन्य स्पिरिट रखी गई हो और इसलिए वे नई ओक की तुलना में कम टैनिन छोड़ते हैं।

लकड़ी का चुनाव समय जितना ही महत्वपूर्ण है। बैरल का दाना और टोस्टिंग का स्तर रंग और सुगंध, दोनों को प्रभावित करते हैं। गरम किए गए कास्क अपेक्षाकृत कम एजिंग अवधि में भी टोस्ट और मसाले से जुड़े नोट ला सकते हैं। यही कारण है कि समान उम्र की दो रम दिखने और स्वाद में काफी अलग हो सकती हैं।

एम्बर रम आम तौर पर उन स्पिरिट्स को संदर्भित करता है जिन्होंने लकड़ी के नीचे अधिक समय बिताया है, अक्सर 18 महीने से तीन साल के बीच। रम और बैरल के बीच अधिक संपर्क के साथ रंग गहरा होता है और स्वाद टोस्टेड, वुडी और मसालेदार नोटों की ओर बढ़ते हैं। कई उत्पादक क्षेत्रों में, कास्क में तीन साल एक महत्वपूर्ण सीमा है क्योंकि यह लेबल पर मान्यता प्राप्त पुरानी श्रेणियों में प्रवेश को चिह्नित करता है।

ये लेबल केवल रंग की तुलना में अधिक उपयोगी हो सकते हैं। V.O., V.S.O.P. और X.O. जैसे शब्द मिश्रण में मौजूद सबसे युवा स्पिरिट से जुड़े एजिंग मानकों को संदर्भित करते हैं, न कि बोतल में दिखावट को। तीन साल का लेबल वाली रम का मतलब है कि मिश्रण में मौजूद सबसे युवा eau-de-vie कम से कम उतने समय तक परिपक्व हुई है। वाइन और Cognac की तरह, ब्लेंडिंग कई प्रीमियम रमों का केंद्रीय तत्व है, जिससे निर्माता उत्पादन नियमों के भीतर रहते हुए अलग-अलग उम्र की स्पिरिट्स को मिला सकते हैं।

डार्क या ब्राउन रम आम तौर पर बैरल के अधिक प्रभाव का संकेत देती है, लेकिन फिर भी हमेशा सरल अर्थ में अधिक उम्र का संकेत नहीं होती। लंबी परिपक्वता से गहरे भूरे रंग के साथ-साथ वे स्वाद भी आ सकते हैं जिन्हें अक्सर वनीला, कारमेल, तंबाकू और ऑक्सिडेशन के रूप में वर्णित किया जाता है। V.S.O.P. के रूप में बेची जाने वाली बोतलें आम तौर पर कम से कम चार साल पुरानी स्पिरिट्स पर आधारित होती हैं, जबकि X.O. अभिव्यक्तियाँ स्थानीय नियमों और उत्पादक की प्रथा के अनुसार आम तौर पर छह साल या उससे अधिक से शुरू होती हैं। "Hors d'âge" बोतलें अक्सर काफी पुरानी स्टॉक्स के मिश्रण पर आधारित होती हैं, जो कभी-कभी आठ से 12 साल तक हो सकती हैं।

इन पुरानी श्रेणियों के साथ कीमत आम तौर पर बढ़ती है क्योंकि लंबी परिपक्वता इन्वेंटरी को बाँध देती है और गर्म जलवायु में वाष्पीकरण से होने वाले नुकसान को बढ़ाती है। लेकिन विशेषज्ञ गहरे रंग को परिपक्वता या गुणवत्ता का प्रमाण मानने से सावधान करते हैं। रम को कानूनी रूप से उस तरह रंग के आधार पर वर्गीकृत नहीं किया जाता जैसा कई उपभोक्ता मानते हैं। इसे उत्पादन विधि, उत्पत्ति और आयु-उल्लेखों या जहाँ नियम लागू हों वहाँ एजिंग श्रेणियों के आधार पर वर्गीकृत किया जाता है।

यह अंतर महत्वपूर्ण है क्योंकि उत्पादन के दौरान रंग बदला जा सकता है। कुछ रमों को बोतलबंदी से पहले रंग दिया जाता है, जिससे वे वास्तव में जितनी हैं उससे अधिक पुरानी या अधिक भारी लकड़ी-स्पर्श वाली दिख सकती हैं। जो खरीदार यह समझना चाहते हैं कि गिलास में क्या है, उनके लिए सबसे भरोसेमंद संकेत लेबल पर दिए गए एजिंग शब्द, उत्पादक की बताई गई विधि और उत्पत्ति, तथा यह है कि रम गन्ने के रस से बनी है या मोलासेस से—न कि यह कि शेल्फ पर वह हल्की सुनहरी दिखती है या गहरी महोगनी।