

La Rhumerie de Chamarel

Ромовый завод

В юго-западной части острова Маврикий, в сердце плодородной долины и в окружении живописных гор, находится скромная деревенька с мелодичным французским названием Шамарель (Chamarel). Историки до сих пор не пришли к согласию в вопросе происхождения этого названия. Однако, никто не станет возражать против утверждения: именно здесь находится одна из основных достопримечательностей Маврикия – семицветные земли Шамарель. Уже на подъездах к деревне Вы будете замечать, что земля в окрестностях не имеет какого-то одного доминирующего оттенка: здесь она оранжевая, чуть дальше – жёлтая, а там – фиолетовая с голубым оттенком... Когда Вы доберётесь до того самого места, куда обязательно приезжают все посетители Маврикия, Вы поймёте, что проделали путь не зря, потому что такого фантастического ландшафта и с такими нереальными цветами Вы не увидите больше нигде! Словно какой-то гигантский художник забалаялся красками и смешивал их в поисках нового оттенка, но потом бросил всё как есть, и теперь сама природа взялась дорисовывать картину. Добавьте к этому находящийся неподалеку красивый водопад Шамарель, заросли той самой пальмы, из которой готовят «салат миллионера», плантации ананаса (который, оказывается, растёт не на деревьях), а также ромовый завод «La Rhumerie de Chamarel» и, наконец, – потрясающий вид с высоты гор на все юго-западное побережье и безграничный океан... Это просто чудесно!

Ромовый завод La Rhumerie de Chamarel – это новая достопримечательность деревни Шамарель, и мы рекомендуем Вам сюда заглянуть. Завод был построен совсем недавно, в 2008 году, франкомаврикийской семьёй, которой принадлежат все окружающие уголья.

Хотя это и звучит немного невероятно для страны, где почти 90% всех обрабатываемых земель заняты сахарным тростником, однако, до недавних пор, было просто запрещено из чистого сока сахарного тростника производить что-либо, кроме, собственно, сахара. Переводить такое добро на банальный ром было запрещено законом, а ром производили из отходов сахарной промышленности – патоки

или, как её здесь называют, мелассы. Качество подавляющего большинства сортов местного рома, при этом, можно было оценить на «так себе». Хорошим качеством отличался только ром Green Island, который получали путём двойной дистилляции, и этот ром, по-прежнему, очень хорош.

Настоящую революцию в производстве рома совершили на заводе La Rhumerie de Chamarel. Предприимчивые люди быстро адаптировались к изменениям в маврикийском законе, который легализовал производство рома из сока сахарного тростника, и наладили производство отличного напитка, равных которому на острове нет, так как ром, полученный в результате дистилляции чистого тростникового сока, сохраняет все свои специфические вкусы и ароматы.

Теплый и влажный климат Маврикия в течение всего года создает идеальные условия для выращивания сахарного тростника. Взрослые стебли срубают вручную на закате, и в течение четырёх часов после сбора тростник доставляют на завод на переработку. В процессе отжима, ферментации и дистилляции тростникового сока используются технологии, не наносящие вред окружающей среде. Процесс дистилляции – безотходное производство: отработанный тростник (жмыхи или багас) сжигают для получения электроэнергии, вредные пары и дым перед выбросом в окружающую среду нейтрализуются, пепел, получаемый в результате сжигания, используется в качестве удобрения, а конденсат водяного пара используется для полива сада.

Процесс получения рома – захватывающее зрелище для посетителей завода, и здесь Вам с гордостью покажут все этапы и откроют все секреты производства. Приятной кульминацией посещения завода станет дегустация рома.

«Белый ром» – отличная основа для коктейлей.

Ром Coeur de Chauffe – дистиллируется по тому же принципу, что и коньяк. Двойная дистилляция и многолетняя выдержка в дубовых бочках (с 2008 года) придают рому лёгкий аромат с дымными нотами и богатый, насыщенный вкус, который по достоинству оценят истинные ценители элитных сортов алкогольных напитков

«Золотой ром» – мягкий и выдержанный ром обладает ненавязчивым вкусовым букетом. Вкус такого рома и его золотистый оттенок получаются в результате добавления специй, карамели и благодаря выдержке в дубовых бочках.

В местном бутике можно приобрести бутылочку понравившегося сорта рома – отличный подарок себе и друзьям!

Если за время прогулки Вы немного проголодались, тогда можно заглянуть в местный ресторан с отличным меню и с интригующим названием «Алхимик» (L'Alchimiste). Здесь шеф-повар «химичит» из свежайших ингредиентов, которые поставляет семейное поместье: дичь – из лесных охотничьих угодий, овощи и фрукты – из окружающих плантаций, сердцевина пальмы – из той самой пальмовой рощи неподалеку. Добавьте к этому отличные французские и южно-африканские вина, и у Вас получится настоящая королевская трапеза.

«Merita – это не конечный пункт назначения, а само путешествие» – сказал некто, и был совершенно прав!

