**Biały rum - co musisz wiedzieć?**

**Podział rumu ze względu na kolor to mało precyzyjna, ale wciąż najpopularniejsza klasyfikacja. Zazwyczaj wyróżnia się podział na rum jasny i rum ciemny, choć można spotkać się też z podziałem na rum biały, złoty i ciemny.**

[Ciemne rumy](https://blackbeard.store/rumy-ciemne) są prawdopodobnie najbardziej rozpoznawalne - co jednak z rumem białym? Jak smakuje? Czy można go pić solo? Jaki drink z białym rumem wybrać?

Czytaj dalej, a znajdziesz odpowiedzi na te pytania.

[**Biały rum**](https://rumlovefestiwal.com/pl/bialy-rum-z-czym-pic/) **- charakterystyka**

Biały rum to alkohol o jasnej, przezroczystej barwie i łagodnym smaku. Niektóre jego warianty mogą posiadać odrobinę barwnika i wpadać np. w barwę słomkową, ale w większości przypadków mówiąc o białym rumie, jest to rum bezbarwny i przezroczysty.

Co ważne, wiek rumu w żaden sposób nie wpływa na jego barwę, a łączenie tych dwóch atrybutów jest błędem. Starzony, ciemny rum można przefiltrować i uzyskać trunek o białej barwie, a jasny rum można zabarwić - najczęściej karmelem.

Jasny, biały rum możesz bez obaw pić solo, choć z zasady wypada on najlepiej jako składnik koktajli. Zaopatrz się w butelkę tego trunku, a bez problemu przygotujesz takie drinki jak mojito, daiquiri czy pina colada.

[**Biały rum**](https://blackbeard.store/rumy-biale) **- jaki wybrać?**

Jeśli chodzi o popularne marki białego rumu, wśród światowych bestsellerów zawsze pojawia się Bacardi. Jego umiarkowana cena i świetny smak sprawiają, że sprawdzi się nie tylko w restauracji czy innym lokalu, ale też w domowym barku. Jeśli szukasz dobrego białego rumu na początek - Bacardi to świetny wybór.

To jednak dopiero wierzchołek góry lodowej jeśli chodzi o warte uwagi, białe rumy. Gdy już znasz i cenisz smak białego rumu, możesz sięgnąć po inne, nieco droższe butelki - chociażby Rum Angostura Reserva 3YO czy jamajski Rum-Bar Overproof.

Jednak dla prawdziwych koneserów rumu gorąco polecamy białe rumy agricole. Produkowane są nie z melasy, a trzciny cukrowej i najczęściej powstają na terenach kolonii francuskich. Producenci rumów agricole korzystają wyłącznie z lokalnych, świetnych jakościowo produktów, co wpływa też na doskonały smak tych rumów.

Źródło;

<https://rumlovefestiwal.com/pl/>

<https://blackbeard.store/>