



Rumlexikon

„Trinkt aus Piraten, joho!“



A

Agricole

Der Rhum Agricole wird nicht wie üblich aus Zuckerrohr-Melasse, sondern aus Zuckerrohrsaft hergestellt. Um 1800 begann man in Europa selbst Zuckerrüben zur Herstellung von Haushaltszucker anzubauen. Das Zuckerexportgeschäft der Karibik-Inseln war dahin und es gab auch keine Melasse mehr. Um die Rumproduktion trotzdem fortführen zu können, mussten sich die Rumbauern etwas einfallen lassen und nahmen kurzerhand einfach frisch gepressten Zuckerrohrsaft her. Der Rhum Agricole ist das Markenzeichen der französisch-sprachigen Karibikinseln sowie Mauritius und La Réunion im indischen Ozean.

Alkoholgehalt

Grundsätzlich hat jede Spirituose einen Mindestalkoholgehalt von 37,5 % Vol. Der Großteil der Rums liegt um 40 % Vol, doch mit den verschiedensten Herstellungsverfahren erhält man schnell mal Brände, die weit über 50 % Vol. bis hin zu 80 % Vol. liegen. Ob das noch ein Genuss ist, sei dahingestellt, aber einem Cocktail geben diese Hochprozentigen auf jeden Fall den letzten Schliff.

Aroma

So vielfältig wie die Produktpalette ist, so verschieden sind die Rums auch im Geschmack. Man sagt je älter der Rum, desto intensiver und voller das Aroma. Dementsprechend sind die jungen unreifen weißen Rums noch recht flach und sehr alkoholisch im Geschmack und werden eher zum Mixen verwendet. Dunkle Rums bekommen Farbe und Geschmack durch das Lagern in Holzfässern. Meistens sind das alte Bourbon-Fässer, die dem Rum ein leicht süßliches Aroma von Vanille verleihen. Manche Rumhersteller wollen ihrem Brand einen ganz besonderen Geschmack verleihen und hängen an die Lagerzeit im Bourbon-Fass noch einige Monate in Sherry- oder Portweinfässern.

A.H. Riise

Der dänische Rumhersteller hat seinen Ursprung um 1838, als der Apotheker Albert Heinrich Riise auf den dänisch-westindischen Inseln lebte und praktizierte. Sein großes Interesse an der Flora und Fauna dort ließ ihn auch die karibischen Nachbarinseln bereisen. Aus den gefundenen Pflanzen und Kräutern stellte er zunächst Rum und Bitters zu medizinischen Zwecken her, sein Rum wurde aber bald auch darüber hinaus zum Genuss und 1893 zum ersten Mal ausgezeichnet.

A.H. Riise XO Reserve Port Cask Finish

Mehr als 15 verschiedene Rums von den Jungfern-Inseln mit Lagerzeiten bis zu 20 Jahren stecken in diesem außergewöhnlichen, extra alten Reserve Rum. Nach dem Blending bekommt er durch zusätzliches 6-monatiges Lagern in Portwein-Fässern den letzten Schliff. Ein Rum mit Charakter, Harmonie und großem Wiedererkennungswert.

A.H. Riise Non Plus Ultra Sauternes Cask

Dieser Rum macht seinem Namen alle Ehre - ein Non Plus Ultra in Qualität und Geschmack! Der von Hand geblendete Rum aus bis zu 20 Jahre alten Bränden reift 6 Monate in einem französischen Sauternes-Weinfass nach. Dieser edle Tropfen ist jährlich strikt auf 12.000 Flaschen limitiert.

B

Bacardi Carta Blanca

10 Jahre brauchte es, um das Rezept für den beliebtesten weißen Rum zu perfektionieren. Die Farbe täuscht, denn der Carta Blanca reift in Weißeichefässern und wird erst durch Filtration durch ein spezielles Holzkohlegemisch kristallklar.

Blended

Oft liest man auf Rumflaschen das Wort „Blended“. Es bedeutet, dass in dieser Flasche verschiedene Rums unterschiedlichen Alters und verschiedener Qualität miteinander vermischt sind. Man könnte denken, es wird gepanscht, die sog. „Master-Blender“ schwören aber genau darauf, denn nur so bleibt ihr Rum über Jahre hinweg in Geschmack und Qualität gleich.

Botucal Reserva exclusiva

Früher bekannt unter dem Namen „Diplomatico“ ist dieser Rum der Destilerias Unidas S.A. aus Venezuela sowohl bei Einsteigern als auch bei Kennern sehr beliebt. Was ihn besonders macht ist die Mischung von klassischen eher leichten Melasse-Rums (20%) und schweren, süßen Rums aus Zuckerrohrhonig (80%). Die einzelnen Brände werden bis zu 12 Jahren in Eichenfässern gelagert bevor sie miteinander verschnitten werden.

C

Captain Morgan Spiced Gold

Die Legende des berühmtberüchtigten Piraten Sir Henry Morgan in eine Flasche gesteckt, ein paar Gewürze, Kräuter und Vanille dazu und fertig ist das „Spiced Gold“. Es wird erzählt, dass Sir Henry Ende des 17. Jahrhunderts auf Jamaika Anker ließ und eine eigene Zuckerrohrplantage erwarb. Die Captain Morgan Rum Destilliers auf Jamaika destillieren heute noch nach seinen alten und streng geheimen Rezepten.

Cocktails

„If you like Piña Colada“ - Aus Rum lassen sich besonders gut fruchtige und exotische, sog. „Tiki-Drinks“ zaubern. Mit so einem Getränk in der Hand fühlt man sich sofort wie im Urlaub unter Palmen und kann nach dem 3. oder 4. vielleicht sogar das Meer rauschen hören. Lassen Sie sich in unserer Lounge in die Karibik entführen und genießen Sie einen unserer extra für Sie kreierten Rum-Cocktails.

Cuba Libre

„Freiheit für Cuba!“ - das allseits bekannte Mixgetränk aus Havanna Rum, Cola und Limette steht tatsächlich für das freie Cuba. US-Soldaten stießen mit diesem Getränk nach Ende des spanisch-amerikanischen Krieges auf die Befreiung Cubas aus der spanischen Kolonialherrschaft an.

D

Double Aging

siehe „Plantation Barbados XO“

E

Echter Rum

Siehe „Original Rum“

El Dorado Special 15 YO

Die El Dorado Rums entspringen den Demerara Destillern aus Guyana, Südamerika. Sie sind die einzige Destillerie weltweit, die noch Brennkessel aus Holz verwendet. So zeichnet den 15 YO nicht nur das Alter der verwendeten Rums aus (mind. 15 und bis zu 25 Jahre)), sondern vor allem das leicht holzige, würzige Aroma. Der Name „El Dorado“ - „der Goldene“ spielt auf die legendäre Hauptstadt Georgetown voller Gold und Schätze an und hat Guyana zu Weltruhm verholfen.

F

Flensburg

Ja, auch Deutschland hat Rum-Geschichte. In der Vergangenheit war der Hafen von Flensburg einer der wichtigsten Handelsknotenpunkte Europas und besonders im Rum-Handel ganz vorne mit dabei. Das ist auch heute noch zu spüren, denn in Flensburg befindet sich eines der größten Rum-Museen der Welt.

H

Havanna Club 3 Años

Das Herz Kubas. Die Statue, die das Flaschenlabel ziert gilt als das inoffizielle Wahrzeichen der Hauptstadt Havanna. Der milde goldgelbe Rum ist ein richtiger Alleskönner und glänzt sowohl pur als auch auf Eis oder in einem Mixgetränk. Berühmt geworden ist er als Grundlage des Cuba Libre. Mehr dazu lesen Sie unter „Cuba Libre“.

Herstellung

Aus Zuckerrohrmelasse oder -saft wird mit Wasser eine Maische hergestellt und dann vergoren. Dabei entsteht ein Alkoholgehalt von 5-10 % Vol.

Um den tatsächlichen Rum zu erhalten wird die vergorene Maische destilliert.

Die leicht alkoholische Flüssigkeit kommt in einen Brennkessel, wo sie auf ca. 80°C erhitzt wird. Bei dieser Temperatur verdampft bereits der Alkohol und kann so vom Wasser, das erst bei 100°C kondensiert, getrennt werden.

Nach dem ersten Destillationsdurchgang erhält man den Rohbrand, der noch viele unerwünschte Fuselöle (das sind die Öle die einem am nächsten Tag gerne mal Kopfschmerzen bereiten) enthält. Um diese zu eliminieren wird ein zweites Mal destilliert und nur der Mittellauf als Feinbrand aufgefangen.

Nach der Destillation bekommt der Rum durch Lagerung und Reifung in Holzfässern seinen einzigartigen Charakter.



K

Karibik

Hört man Rum, denkt man sofort an Palmen, weiße Sandstrände und türkisblaues Meer. Aber warum eigentlich? Ganz klar! Weil die Wiege des Rums in der Karibik liegt. Schon im 17. Jahrhundert war der Zuckerrohranbau dort hoch im Kurs und wie damals üblich wurden Sklaven zum Arbeiten abgestellt. Die entdeckten, dass die Melasse, das Abfallprodukt der Zuckerherstellung, bei bestimmten Bedingungen vergärt und sich daraus ein starker Schnaps brennen lässt. Und weil das Sklavenleben nicht das schönste war, wurde der neu entdeckte Rum zum Trendgetränk der Arbeiter, um die Sorgen zu ertränken.



M

Mai Tai

„Mai Tai Roa Ae!“ – „Nicht von dieser Welt und einfach das Beste!“. Das war die Reaktion zweier Hawaiianer auf den extra für sie kreierten Cocktail von Victor Bergeron, eher bekannt als Trader Vic. In der 40er Jahren erfunden blieb das Rezept lange Zeit streng unter Verschluss. Heute ist der Mai Tai, original aus viel Rum, Orangenlikör, Limettensaft und Mandelsirup gemacht, der Inbegriff der Tiki-Barkultur.

Malecon Rare Proof 18 YO

Der Blend aus Panama, dessen jüngster Rum 18 Jahre gereift ist, zählt mit 51,7 % Vol. Alkohol theoretisch zu den Overproof Rums. Er brennt aber keineswegs so sehr wie ein hochprozentiger Jamaika-Rum zum Beispiel. Die Destillerie beschreibt ihn eher als einen charakterstarken Rum mit etwas mehr Intensität, der aber durchaus auch pur genossen werden kann.

Melasse

Der zähflüssige dunkle Sirup ist ein Abfallprodukt bei der Zuckerherstellung aus Zuckerrohr oder Zuckerrüben. Wer in Chemie aufgepasst hat weiß, dass Zucker + Hefe = Alkohol + CO₂. Der Restzuckergehalt in der Melasse bietet also die Grundlage für die alkoholische Gärung bei der Rumherstellung.



Myers Original Dark Rum

Um sich Jamaika nach Hause zu holen gibt es kaum einen passenderen Rum als den Myers Original. Neben Schokoladen- und Gewürznoten steigt beim Trinken ein Hauch von Tabak in die Nase und vereint so perfekt, was die Karibik-Insel ausmacht: Zuckerrohr- und Tabakplantagen. Durch Zugabe von Karamell erhält der Myers Rum seine außergewöhnlich dunkle Farbe und den weichen, süßen Geschmack. Er verfeinert Cocktails wie den Mai Tai und macht selbst die gewöhnliche Cola zu einem edlen Getränk.

O

Ophyum Grand Premiere Rhum Solera 17 YO

Nein, diesem 17 Jahre alten Rum aus der Dominikanischen Republik ist kein Rauschgift beigemischt. Dennoch hat er dank seines weichen süßlichen Geschmacks durchaus Suchtpotenzial. Die besondere Herstellungsweise (siehe „Solera“) ermöglicht, dass alte und jüngere Rums während der Lagerung miteinander vermischt werden und sich sozusagen aneinander gewöhnen können.

Original Rum

Ein echtes „Original“ ist nur Rum, der völlig unverändert auf den Markt kommt. Er wird in Originalfässern exportiert und darf vom Abfüller weder mit Wasser verdünnt noch anderweitig verändert werden. Anders der „Echte Rum“. Zwar dürfen dem auch keine Zusätze beigemischt werden, der Hersteller oder Abfüller darf aber Wasser zugeben, um den Alkoholgehalt zu reduzieren, um seinen Rum auf sog. „Trinkstärke“ zu bringen.

Overproof

siehe „Proof“

P

Plantation

Alexandre Gabriel, ursprünglich Cognac-Hersteller des Maison Ferrand, entdeckte seine Passion für Rum bei seiner Reise quer durch die Karibik. Von Barbados über Guyana bis nach Jamaika sammelte er die besten und erlesensten Rums für seine eigene Produktreihe - Die Plantation-Rums. Auch die handverlesenen Fässer, die Alexandre Gabriel jedes Jahr bei seinen Karibik-Reisen ergattert, tragen zur Außergewöhnlichkeit seiner Brände bei.

Plantation Barbados XO

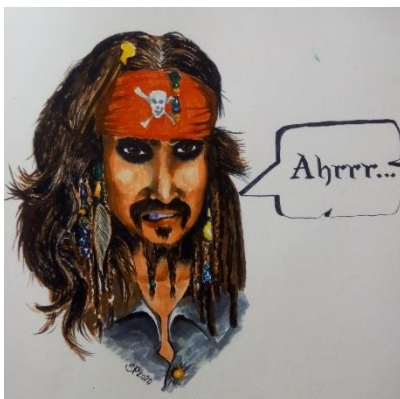
Der XO wurde zu Ehren des 20. Jahrestages der Auszeichnung Alexandre Gabriels als Master-Blender kreiert. Zunächst wird er auf Barbados in alten Bourbon-Fässern gelagert, in denen er später nach Frankreich exportiert wird und zum Abschluss in alten Cognac-Fässern seinen letzten Schliff bekommt. Dieses Verfahren nennt man auch Double Aging.

Proof

Häufig liest man auf dem Etikett das Wort „Overproof“. „Over“ für „über“ ist klar. „Proof“ ist die amerikanische Einheit für den Alkoholgehalt. 2 Proof entsprechen etwa 1 % Vol. „Overproof“ ab einem Alkoholgehalt von mind. 51,7 % Vol. bedeutet also so viel wie „Überalkoholisch“, also extra stark. Cheers!

Piraten

„Nimm was du kriegen kannst! Und gib nichts wieder zurück!“ Seit jeher verbindet man Rum nicht nur mit der Karibik, sondern auch mit ihren Gaunern, den Piraten. Immer betrunkene Ganoven und Diebe, die die karibischen Meere mit ihren Totenkopf-beflaggten Schiffen unsicher machten. Doch ein Leben auf See birgt einige Schwierigkeiten. So war sauberes Wasser immer Mangelware und Bier und Wein in der tropischen Hitze nicht haltbar. Nicht schwer vorzustellen, dass sich der Rum schnell als Grundnahrungsmittel durchsetzte.



Pyrat XO Reserve

Der Tribut an die großen Legenden der karibischen See. Der Rum aus Anguilla, der „Insel über den Winden“, wird in 300 Jahre alten Brennanlagen destilliert und in mundgeblasenen, nummerierten Flaschen verkauft. Jede Flasche ein echtes Unikat mit einem echt edlen Tropfen Spitzen-Rum darin.

R

Reserva

Besonders gut gelagert, denkt man, wenn man „Reserva“ auf dem Etikett liest. Doch ist dies keine offizielle Qualitätsbezeichnung, sondern einfach ein Marketinginstrument der Destillierereien. In den meisten Fällen können Sie aber sicher sein, dass es sich um einen sehr guten aromatischen Rum handelt.

Ron Zacapa Centario 23 YO

Er ist der meistverkaufte Rum Guatemalas - und zu Recht! Im Solera-Verfahren lagert er bis zu 23 Jahre in alten Bourbon-Fässern und kommt dann zur Veredelung in Sherry- und Malaga-Fässer. Eine Komposition, die eine sagenhafte Aromenvielfalt bietet. Mit dem Namen soll das 100-jährige Bestehen der Ortschaft Zacapa im Osten Guatemalas geehrt werden.

Rum – Rhum – Ron

Und was ist jetzt richtig? Alles drei.

„Rum“ als die am weitesten verbreitete Schreibweise entspringt der Feder britischer Kolonialmächte, die vor langer Zeit auf den von ihnen besetzten Karibik-Inseln ins Rum-Geschäft einstiegen. Das macht „Rum“ zur englischen Schreibweise. Häufig versteckt sich im „Rhum“ aber auch ein „h“. Das ist kein Schreibfehler, sondern das Wort, das den Zuckerrohrschnaps der französisch-sprachigen Inseln betitelt. „Ron“ geht zurück auf die Spanier, die auch in der Karibik-Besetzung und der Rumproduktion mitmischten und bis heute ihren ganz eigenen Begriff beibehalten.

S

Santos Dumont XO

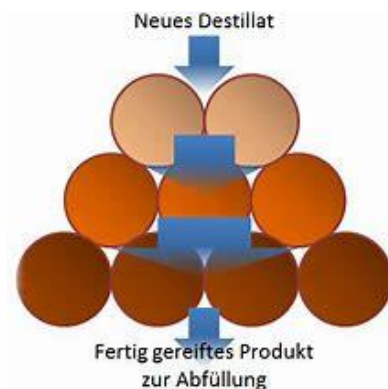
Der 20 Jahre alte Single Cask Rum ist eine Rarität. Unverschnitten und in drei verschiedenen Reifefässern lagert er zwei Jahrzehnte lang. Noch eine Besonderheit: Er wird nicht wie andere Rums aus Zuckerrohr-Melasse oder –Saft hergestellt, sondern aus Zuckerrohrsirup. Ergebnis: Ein voller kräftiger Rum mit edler Süße und ganz viel Aroma.

Single Cask

Die seltenste und teuerste Form des Rums ist der „Single Cask“ oder „Single Barrel“. Hier wird der Rum aus nur einem einzigen Fass gelagert und abgefüllt. Ein unverwechselbarer Brand mit Wiedererkennungswert in limitierter Auflage ist das Ergebnis. Häufig werden die Flaschen durchnummeriert oder die Fassnummer angegeben.

Solera

Das Solera-Verfahren kommt aus der Sherry-Herstellung, ist aber mittlerweile auch in der Rumproduktion sehr beliebt. Die mit Rum gefüllten Fässer werden pyramidenförmig aufgestapelt, wobei die unterste Reihe den ältesten Brand enthält, die Reihe darüber den jüngeren, die Reihe darüber den Jüngeren und so weiter. Nach der Lagerung wird aus der untersten Fassreihe etwa ein Drittel des Rums in Flaschen abgefüllt. Der gewonnene Platz im Fass wird mit Rum aus der darüberliegenden Reihe aufgefüllt, der mit Rum aus der darüberliegenden und so weiter, bis das oberste Fass oder die oberste Reihe leer ist und mit frisch destilliertem Rum wieder aufgefüllt wird.



Spiced Rum

Für aromatisierte Rums, wie z.B. Captian Morgan Spiced Gold werden bei der Lagerung und Reifung noch Früchte oder Gewürze zugegeben.

W

Wieso? Weshalb? WaRum?

Was ist es? - Definition

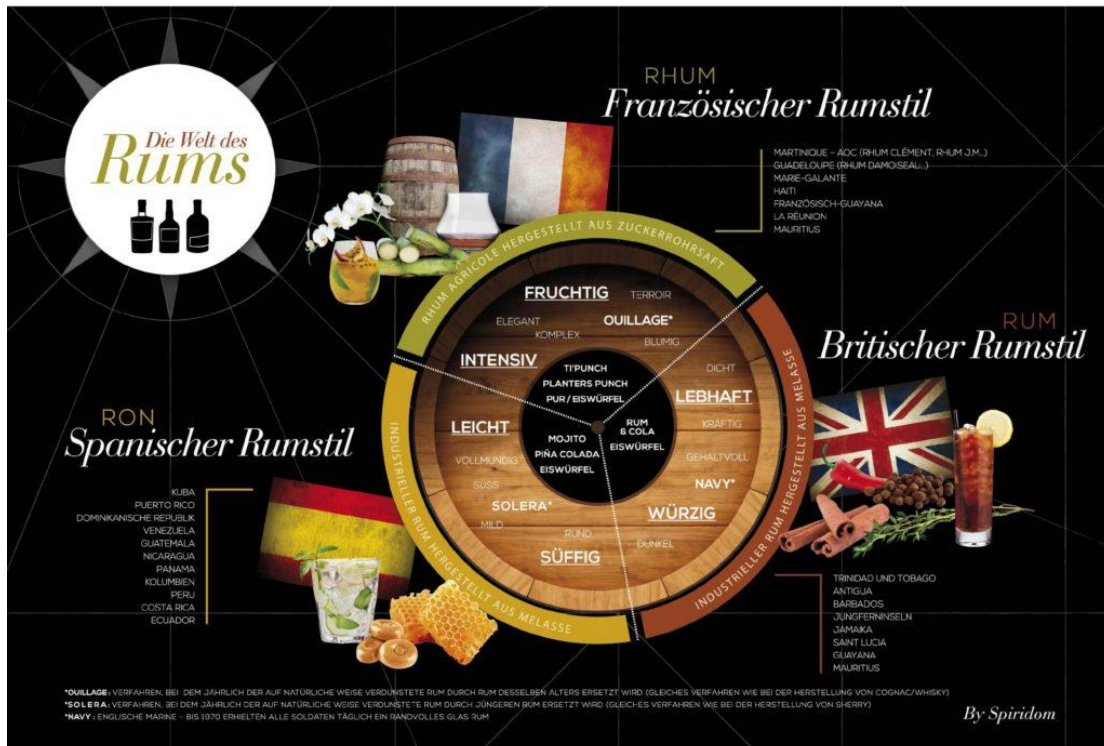
Rum (auch Rhum, Ron), wahrscheinlich abgeleitet vom engl. „rumbulluion“ = „Aufruhr, Tumult“, ist eine Spirituose mit mind. 37,5 % Vol., die z.T. aus frischem Zuckerrohrsaft, größtenteils aber aus Zuckerrohrmelasse, einem zähflüssigen, sirupartigen Abfallprodukt der Zuckerrohrverarbeitung, hergestellt wird.

Wo kommt es her? - Geschichte

Der geschichtliche Beginn des Rums ist nicht sicher belegt. Wahrscheinlich hat er aber seinen Ursprung im 17. Jahrhundert in der Karibik, als Sklaven entdeckten, dass das Nebenprodukt bei der Herstellung vom Zucker aus Zuckerrohr, die Melasse, unter bestimmten Bedingungen vergärt und somit Grundlage für die Herstellung eines alkoholischen Getränkes bildet.

Zur selben Zeit wurde in Kolonial-Britannien vermutet, dass Freibeuter und Piraten Rum zur Steigerung ihrer Kampfmoral an die Besatzung ausschenken. Die britische Marine begann daher auch ihren Matrosen eine tägliche Ration 70 %igen Rum auszuschicken, was sie aber schnell mit Trunkenheit und Disziplinlosigkeit büßten. Sie streckten ab da mit Wasser, Limettensaft und Zucker und so entstand das erste Rum-Mixgetränk, der Grog.

Der damalige starke und scharfe Rum der Arbeiterklasse ist aber nicht vergleichbar mit dem heute bekannten und beliebten milden, süßlichen Brand. Die Entwicklung der Produktion und Vielfältigkeit der Rums ist den 3 Kolonialmächten der Karibik Inseln zu verdanken: Frankreich, Spanien und Großbritannien.



Wie wird's gemacht? - Herstellung

Melasse-Rum/ Rhum Traditionnel: Ein zähflüssiger, dunkler Zuckersirup, der als Nebenprodukt bei der Zuckerherstellung entsteht, wird zu 95% für die Rumproduktion verwendet. Durch den Restzuckergehalt kann aus der Melasse mit Wasser eine Maische hergestellt und dann fermentiert werden.

Rum aus Zuckerrohrsaft/ Rhum Agricole: Um 1800 begann man in Frankreich mit der Zuckerproduktion aus Zuckerrüben. Dadurch wurde in den französischen Kolonien, die bisher als Zuckerlieferant dienten, keine Melasse mehr gewonnen. So mussten Alternativen gefunden werden und man ging zur Rumproduktion aus frisch gepresstem Zuckerrohrsaft über. Auch dieser Saft wird zusammen mit Wasser eingemaischt und vergoren. Es entsteht ein Alkoholgehalt von 5-10 % Vol.

Um den tatsächlichen Rum zu erhalten wird die vergorene Maische destilliert.

Die leicht alkoholische Flüssigkeit kommt in einen Brennkessel, wo sie auf ca. 80°C erhitzt wird. Bei dieser Temperatur verdampft bereits der Alkohol und kann so vom Wasser, das erst bei 100°C kondensiert, getrennt werden. Nach dem ersten Destillationsdurchgang erhält man den Rohbrand, der noch viele unerwünschte Fuselöle enthält. Um diese zu eliminieren wird ein zweites Mal destilliert und nur der Mittellauf als Feinbrand aufgefangen. Dieser enthält fast keine unerwünschten Stoffe mehr, dafür aber Aroma und ca. 20 % Vol. Alkohol und kann weiterverarbeitet werden.

Pot still: Der typische Pot still (= „Brennkessel“) zeichnet sich durch seine typische Form aus. In der großen bauchigen Brennblase wird die Maische im sogenannten „batch“ (= „Schub“) gekocht. Nach oben hinaus folgt ein langes verjüngtes Rohr, der Schwanenhals, durch den der kondensierte Alkohol von der Brennblase in den Kondensator gelangt, wo er abkühlt und wieder flüssig wird. Durch diese besondere Form und die direkte Verarbeitung der Maische erhält man Brände mit niedrigerem Alkoholgehalt und besonders viel Aroma.

Column still: Das Brennen in Column stills (= „Brennsäule“) findet vorallem bei der Produktion in großen Mengen Anwendung. Der Aufbau des Brennkessels als Säulensystem ermöglicht das ständige Nachfüllen von Maische und so einen kontinuierlichen Brennvorgang, der Aufwand und Zeit spart und Brände mit höherem Alkoholgehalt (bis 80 % Vol.) liefert, aber auch an Aromatik und Komplexität einbüßt.

Nach der Destillation bekommt der Rum durch Lagerung und Reifung seinen einzigartigen Charakter.

Rum Blanco/ Rhum Blanc/ White Rum: Der weiße Rum wird direkt nach der Destillation zum Ruhen in Stahl tanks gefüllt. Vor dem Abfüllen in Flaschen wird dieser farblose Brand mit Wasser auf Trinkstärke herabgesetzt. Dieser junge und unreife Rum wird hauptsächlich zum Mixen von Cocktails verwendet.

Aged/Dark Rum/ Rhum Vieux: Das Geheimnis der dunklen Rums liegt in der Reifelagerung in Fässern. Verwendet werden zum Teil Limousin-Eichenfässer aus Frankreich, meistens aber Bourbonfässer aus amerikanischer Weißeiche. Die noch gespeicherte minimale Menge an Whiskey in den Holzporen verleiht dem Rum ein einzigartiges Aroma mit der leichten Süße von Vanille.

Andere Fässer, in denen vorher zu Beispiel Portwein, Rotwein, Sherry, Cognac, etc. gelagert wurde, werden in seltenen Fällen für ein sog. Finish hergenommen. Der bereits gereifte Rum wird nach dem Hauptreifeprozess in die dem später gewünschten Aroma entsprechenden Fässer umgefüllt und lagert einige Monate weiter. Eine Sonderform hiervon ist das double aging. Der Rum wird in der Karibik in jungen Bourbonfässern abgefüllt und durchläuft dort unter dem tropisch-feuchten Klima den Hauptreifeprozess. Danach wird der trinkreife Rum unverändert und mit seinem natürlichen Alkoholgehalt in den Fässern nach Frankreich exportiert, in kleine Cognac-Fässer umgefüllt und weitere Monate bis über ein Jahr eingelagert. Dies verleiht dem Rum ein ganz besonderes Aroma und Eleganz.

Die seltenste und teuerste Form des Rums ist der Single Cask. Hier wird der Rum aus nur einem einzigen Fass gelagert und abgefüllt. Ein unverwechselbarer Brand mit Wiedererkennungswert in limitierter Auflage ist das Ergebnis. Häufig werden die Flaschen durchnummeriert oder die Fassnummer angegeben. Die Mehrheit der Rums auf dem Markt sind aber Blends, also Mischungen verschiedener Destillate unterschiedlichen Alters und Geschmacks. Verantwortlich ist der Master Blender, der den Rum immer wieder so verschneidet, dass Qualität und Geschmack gleichbleiben. Eine besondere Art den Blendings ist das Solera-Verfahren, ein sehr kompliziertes Lagerverfahren zum Verschneiden von Destillaten verschiedenen Alters. „Solera“ bedeutet „die am Boden liegt“ und gibt Hinweis auf die Lagerform. Es werden (mindestens 3) Fässer pyramidenförmig aufeinandergestapelt. Dabei enthält die unterste Reihe den ältesten Brand, die Reihe darüber den jüngeren, usw. In Flaschen abgefüllt wird eine kleine Menge aus den untersten Fässern (ca. 1/3 des Inhalts), die dann mit dem Destillat aus der nächsthöheren Reihe aufgefüllt werden, solange bis die oberste Reihe leer ist und mit einem neuen jungen Destillat befüllt werden. Dieses Verfahren ermöglicht eine lange Reifung und die Vermischung von sehr alten und neuen Rums.

Nach der Reifung und dem Blending folgt das Abfüllen in Flaschen. Je nach gewünschtem Alkoholgehalt wird der nach der Lagerung sehr starke Rum mit destilliertem Wasser auf Trinkstärke gebracht. Mindestens 37,5 % Vol. sind gefordert, die meisten Rums befinden sich um die 40 % Vol.

Was gibt's alles? - Klassifizierung

Cask strength: Dieser fassstarke Rum wird ohne Verdünnen direkt abgefüllt. Der Alkoholgehalt liegt hier um 60 % Vol.

Overproof: Dieser Rum mit besonders hohem Alkoholgehalt wird hauptsächlich zum Mixen von Cocktails verwendet. Ab einem Alkoholgehalt vom 57,15 % Vol. spricht man von Overproof Rum, die Meisten liegen aber über 60 % Vol. „Proof“ ist die amerikanische Einheit für Alkoholgehalt. 2 Proof entsprechen 1 % Vol.

Original Rum/ Pure Rum: Der in der Karibik produzierte und gereifte Rum wird in den Originalfässern exportiert und muss dann original abgefüllt werden. Er darf weder verdünnt, noch anderweitig verändert werden. Der Alkoholgehalt liegt oft bei 74 - 80 % Vol.

Echter Rum: Als Grundlage hierfür dient der Original Rum, der entweder vom Hersteller direkt oder vom Abfüller im Importland mit destilliertem Wasser auf Trinkstärke (ca. 40 % Vol.) gebracht wird.

Häufig liebt man auf den Flaschenetiketten „Reserva“ oder „Special Reserve“. Solche Begriffe sind keine offiziellen Qualitäts- oder Altersbezeichnungen, sondern dienen rein als Werbemittel.

Da es keine einheitlichen Qualitätsstufen für Rum gibt, geben viele Hersteller die Altersangabe auf dem Etikett an. Dabei steht sie bei Blended Rums für den jüngsten, bei Solera Rums für den ältesten Brand. Je länger ein Rum reift, desto hochwertiger und aromatischer wird er. Ab einer Lagerzeit von 10-20 Jahren spricht man von Premium Rum.

Spanisch-sprachige Hersteller verwenden als Qualitätsangabe die Begriffe „añejo“ für „alt“ und „gran añejo“ für „sehr alt“.

Französisch-sprachige Destillerien haben die Qualitätsstufen dem Cognac angeglichen. Vor allem beim Rhum Agricole wird eingeteilt in VO (mind. 3 Jahre im Eichenfass gereift), VSOP (mind. 4 Jahre im Eichenfass gereift) und XO (mind. 6 Jahre im Eichenfass gereift).

XO: Die Bezeichnung XO („eXtra Old“) findet auch außerhalb der französisch-sprachigen Raumes häufig Anwendung, wobei hier keine genaue Altersangabe gefordert ist. Es handelt sich aber immer um Spitzenrums.

Wo kommt's her? - Rumproduktion in der ganzen Welt

Karibik: Auf der atlantischen Inselgruppe mit ihren optimalen klimatischen Bedingungen für den Anbau von Zuckerrohr liegt die Wiege des Rums (siehe Geschichte). Die Produktion erfolgt vor allem auf Barbados, den Bermudas, Jamaika, der Dominikanischen Republik und Kuba. Jede Insel hat ihren eigenen Stil. Während auf Barbados der spritzige weiße Rum als Nationalgetränk gilt und Aged oder Premium Rum hauptsächlich zu Exportzwecken dient, überwiegt auf Kuba der Original Rum, gut gereift, stark und hauptsächlich zum Mixen von Cocktails.

Mittel- und Südamerika: Auch in Zentral- und Südamerika herrschen durch das tropische feucht-warme Klima sehr gute Bedingungen für den Zuckerrohranbau. So hat sich auch hier früh die Rumherstellung etabliert. Die Demerara-Destilliers aus Guyana und der kolumbianische Dictador Rum zählen zu den Bekanntesten Weltweit.

Philippinen: Durch Klima und vulkanischen Boden sind die Philippinen prädestiniert für den Zuckerrohranbau. So hat sich sehr früh die Rumproduktion etabliert, war aber zunächst noch als Piraten- und Freibeutergetränk verrufen.

Indien: Trotz der Ablehnung des Alkohols hat sich die Rumproduktion als wichtiger Wirtschaftszweig durchgesetzt. Neben erschwinglichen Preisen überzeugt auch die immer steigende Qualität indischer Rums. Sie überzeugen durch eher würzige Noten statt dem süßlichen der karibischen Produkte.

Europa: Während in Südeuropa vereinzelt selbst Zuckerrohr angebaut und Rum produziert wird, wurden Nordeuropäische Hafenstädte wie Flensburg vor allem durch den Rumhandel bekannt. In Flensburg gibt es heute eines der bekanntesten Rum-Museen weltweit.

Afrika: Auf den Kapverden, einem atlantischen Inselstaat vor der Westküste Afrikas, gedeiht dank des tropischen Klimas neben exotischen Früchten auch Zuckerrohr. Der hier Produzierte Rum heißt Grogue und wird gerne als Punsch getrunken, gesüßt mit Honig.

Madagaskar: Toaka gasy – „Der Rum, der Tote erweckt“ aus Tamarinde und Zuckerrohr darf auf der Insel nur zum Eigenbedarf hergestellt werden. Da keine Möglichkeit besteht, den Alkoholgehalt zu messen, wissen die Rumbauern meist gar nicht, wie stark ihr Brand wirklich ist. Wegen der schlechten Wasserqualität wird auch oft aufs Verdünnen verzichtet und so entstehen viele Rums mit über 75 % Vol.

Mauritius und La Réunion: Britische und französische Kolonialmächte brachten ihr Know-how über Zuckerproduktion verbundene mit der Rumproduktion auf die Inseln im indischen Ozean. obwohl Frankreich nur kurz die Inseln beherrschte, setzte sich der typisch französische Rhum Agricole durch. Bei den Einwohnern beliebt sind junge, gefilterte Rums und Rumliköre. Die lange gereifte Original oder Echten Rums dienen hauptsächlich dem Exportgeschäft.

Kanaren: Besonders beliebt auf den kanarischen Inseln ist der „Ron Miel“, ein Rum, er mit echtem Bienenhonig veredelt wird. Er hat einen besonders weichen und runden Geschmack. Die Kanaren haben eine sehr lange Rum-Tradition, denn hier wurde schon Zuckerrohr angebaut bevor es auf Kuba und anderen Karibikinseln überhaupt bekannt war.



X

XO

Besonders feine und hochwertige Spitzenrums haben oft ein „XO“ für „eXtra Old“ im Namen. Beim Rum steht das nicht für ein bestimmtes Alter, sondern einfach für die besonders hohe Qualität.

Z

Zuckerrohr

Seinen Ursprung hat das Süßgras in Ostasien. Im 1. Jahrhundert n. Chr. gelangte es durch Handel erst in den Nahen Osten und schließlich bis ans Mittelmeer. Christoph Columbus verdanken wir die Verbreitung über den Atlantik bis zu den karibischen Inseln, wo daraus unser leckerer Rum geboren ist.



Und ist auch noch so dünn der Tee, und tut dir
irgendwo was weh — Rum, Rum, dann sind gleich
alle Schmerzen stumm.

~Theodor Fontane~