

THE RUM LOUNGE
Hemingway



DIE WELT DES RUM



INHALT

Die Verschiedenen Gebiete:

ANGUILLA
BARBADOS
BRITISH VIRGIN ISLANDS
COLOMBIA
COSTA RICA
CUBA
REPÚBLICA DOMINICANA
ENGLAND
GUADELOUPE
GUATEMALA
GUYANA
HAITI
JAMAICA
MARTINIQUE
NICARAGUA
PANAM
PERU
SAINT LUCIA
TRINIDAD
VENEZUELA
MEXICO

AM ANFANG WAR DAS ZUCKERROHR

INHALT

Die verschiedenen Rumsorten von A-Z	Herkunft	Seite
Abuelo Centuria Reserva de la Familia	Panama	54
Abuelo XV Oloroso	Panama	54
A.H. Riise X.O. Sauternes finish	British Virgin	9
A.H. Royal Danish Navy 20 years	British Virgin	9
Angostura 12 years 1824	Trinidad	64
Appleton Estate 21 years	Jamaika	40
Barbancourt 8 Years Reserve Special	Haiti	37
Barbancourt Reserve du Domain 15 years	Haiti	37
Barceló Imperial	Dom. Rep.	22
British Royal Navy Black Tot	England	25
Brugal 1888 Gran Reserva limitiert	Dom. Rep.	22
Caroni 1999-2015	Trinidad	64
Cartavio XO	Peru	57
Centenario 30 años Edicion Limitada	Costa Rica	15
Centenario Fundacion XX años	Costa Rica	15
Chairman's Reserve "The Forgotten Casks"	St. Lucia	61
Clément AOC Agricole Cristal Caraf	Martinique	46
Coruba 18 years	Jamaika	40
Coruba Cigar 12 years	Jamaika	40
Damoiseau Vieux 8 years	Guadeloupe	28
Damoiseau Vieux Millésime 1989	Guadeloupe	28
Dictador XO Perpetual	Colombia	12
Dictador 20y Distillery Icon Reserve	Colombia	12
Dictador XO Insolent	Colombia	12
Dictador Best of Vintage 1966	Colombia	12
Diplomatico Ambassador	Venezuela	67
Diplomatico Reserva Exclusiva	Venezuela	67
El Dorado 12 years	Guyana	34
El Dorado 15 Years	Guyana	34
El Dorado 21 Years	Guyana	34
Flor de Cana 12y	Nicaragua	51
Havana Club Seleccion de Maestros	Cuba	18
Havana Club Gran reserva 15 years	Cuba	18
Havana Club San Cristobal	Cuba	18
Havana Club Maximo	Cuba	19
Havana Club Cohiba UNION	Cuba	19
La Mauny Extra Saphir	Martinique	43
La Mauny Vieux Agricole VSOP	Martinique	43
Legendario Gran Reserva 15 years	Cuba	18
Matusalem Gran Reserva 23 Solera	Dom. Rep.	22
Millonario Solera 15 años	Peru	58
Millonario XO	Peru	58
Mocambo Art Edition 20y Single Barrel	Mexico	48
Mombacho Port Wood Finish 21y	Nicaragua	49
Mount Gay Eclipse	Barbados	6
Mount Gay XO	Barbados	6
Nation "Panama" 18 years	Panama	54
Nation "Peruano" 8 years	Peru	57

Die verschiedenen Rumsorten von A-Z	Herkunft	Seite
Oliver's Exquisito Soleras 1985	Dom. Rep.	22
Optimus 25y Barricas de Malt Whisky	Dom. Rep.	22
Plantation XO 20th Anniversary	Barbados	6
Plantation 17y Single Cask Ancestrale Cognac finish	Guyana	34
Pusser's British Navy	British Virgin	9
Pyrat XO Reserve	Anquilla	3
Sailor Jerry Spiced	British Virgin	9
Santa Teresa Antiguo de Solera	Venezuela	67
St. Lucia 1931	St. Lucia	61
St. Nicholas Abbey Single Cask	Barbados	6
Trois Rivières Millesime Vintage 1999	Martinique	44
XM Millennium Rum 12y	Guyana	34
Zacapa Centenario 23y	Guatemala	31
Zacapa Centenario XO Solera	Guatemala	31
Zacapa Etiqueta Negra Solera 23y	Guatemala	31

Alle Preise verstehen sich in CHF (Schweizer Franken) inkl. der gesetzlichen MwSt
All prices in CHF incl. the statutory VAT



Geographische Lage
Kleine Antillen/Karibik

Strukturdaten
Fläche: 96 km²
Einwohner: 13.400
Amtsprache: Englisch
Staatsform: Britisches Überseegebiet
Wirtschaft: Tourismus, Banken

Typische Rumcharakteristik
Mild, fruchtig, Orange

Anguilla Rum Company

St. John's

Die Tradition der Rumherstellung auf Anguilla geht zurück bis ins 19. Jahrhundert. Ein C/ Planter errichtete die erste Brennerei. Sein Rum erfreute sich vor allem unter Piraten einer grossen Beliebtheit, die ihm eine mystische Kraft nachsagten. Planter selbst hing eher orientalischen Philosophien nach und stiess auf der Suche nach einem Talisman für seinen Rum auf Hoti, der im Zen-Buddhismus als Beschützer kleiner Kinder, Wahrsager und Barkeeper gelten soll. Eine Medaille mit seinem Abbild hängt heute noch an jeder Flasche Pyrat-Rum.

Die 1995 gegründete Anguilla Rum Company stellt heute die Rums der Marke Pyrat her, wobei sie mangels einer aktiven Brennerei auf der Insel auf neun speziell ausgesuchte Rums anderer karibischer Regionen zurückgreift. Diese werden (laut Firmenangaben noch nach Originalrezept von Planter) in Anguilla miteinander geblendet und dann abgefüllt. Die Abfüllung des Pyrat XO erfolgt in mundgeblasene Flaschen, die einzeln per Hand nummeriert sind. Gebrannt werden die Rums in Pot Stills, gereift in frisch ausgekohlten Weisseiche-Fässern aus Amerika oder in französischen Limousin-Eichenfässern.

Pyrat XO Reserve

9 15

Produzent:

Anguilla Rum Company

Vol. %:

40

Farbe:

Bernstein

Geruch:

Schwer, süß, Aromen von Marzipan, Vanille und Orangeat

Geschmack:

viel Orange, herb-süß, recht fruchtig, sehr mundfüllend und schwer, fast likörartig, ein absoluter Dessert-Rum, sehr langer Nachklang

Herstellungsverfahren:

Pot Still



Geographische Lage
Kleine Antillen/Karibik

Strukturdaten
Fläche: 430 km²
Einwohner: 294.000
Amtsprache: Englisch
Staatsform: Parlamentarische Monarchie
Wirtschaft: Dienstleistungen, Tourismus, Erdöl, Zucker

Typische Rumcharakteristik
Leicht, süß, elegant

Besonderheit

Seit 1904 dürfen laut Gesetz in Barbados Produktionsstätte und Abfüllanlage sich nicht am gleichen Ort befinden. Deswegen gibt es hier die sonst unübliche Unterteilung in die eigentlichen Rumfirmen (die meist auch die Markenrechte halten) und die Produktionsstätten (Destillieren).

Mount Gay Distilleries Limited

Brandons, St. Michael

Seit 1703 wird bei Mount Gay Rum hergestellt. Laut Selbstauskunft ist man somit die älteste Rumproduktion der Welt.

Destilliert wird in der Mount Gilboa Distillery, St. Lucy, der Hauptsitz mit Lagerung, Abfüllung und Visitor Center befindet sich in Brandons. Mount Gilboa wurde 1801 in Mount Gay umbenannt, um die Verdienste von Sir John Gay Alleyne zu würdigen, die er sich als Verwalter erworben hatte.

Bereits 1663 erstanden William und Abel Gay im Norden der Insel im Distrikt St. Lucy eine Plantage mit einer kleinen Brennerei. Seit 1703 produzierten sie dort kontinuierlich Rum. Die Besitzer wechselten des Öfteren. Anfang des 19. Jahrhundert erwarb Aubrey Ward das Unternehmen. Er und seine Nachfahren machten die Marke zu dem, was sie heute ist. 1989 verkaufte die Familie die Firma an den Konzern Remy Cointreau, behielt aber die Destille.

Heute wird sowohl in Pot Stills als auch in einer Zwei-Säulen-Continuos-Still gebrannt. Zum Reifen wird der Alkohol auf 68 Vol.% verdünnt. Nach der Lagerung und dem Blending, aber noch vor der Flaschenabfüllung, werden alle Rums bei Mount Gay einer Kältefiltration unterzogen. Eine Prozedur, die bei vielen Whiskys durchaus üblich ist, beim Rum jedoch nicht der Regel entspricht.

Mount Gay Eclipse		7	11
Produzent:	Mount Gay		
Vol. %:	40		
Farbe:	Gold		
Geruch:	Leicht und luftig		
Geschmack:	Aprikose, geröstete Nüsse, Eichentöne, Vanille		
Herstellungsverfahren:	Pot Still und Column Still		
Mount Gay XO		9	15
Produzent:	Mount Gay		
Vol. %:	43		
Farbe:	Amber		
Geruch:	Reiches, komplexes Bouquet		
Geschmack:	Eichennoten, reife Bananen und Toast, Vanille		
Herstellungsverfahren:	Pot Still und Column Still		
Plantation Barbados Extra Old 20th Anniversary		9	15
Produzent:	Ferrand, Ars (unabhängiger Abfüller)		
Vol. %:	40		
Farbe:	Bernstein bis Mahagoni		
Geruch:	Vanille, Honig, blumig, nussig, intensiv fruchtig mit Aromen von Banane und Aprikose		
Geschmack:	Aprikose, geröstete Nüsse, Eichentöne, Vanille		
Herstellungsverfahren:	Column Still und Pot Still		
St. Nicholas Abbey Single Cask		20	35
Produzent:	St. Nicholas Abbey		
Vol. %:	40		
Farbe:	Dunkles Amber		
Geruch:	Vanille, Caramell, süsse Fruchtigkeit		
Geschmack:	Reife Honigmelone, leicht bittere Note, reife Banane		
Herstellungsverfahren:	Pot Still		



Geographische Lage

Kleine Antillen

Strukturdaten

Fläche: 153 km²

Einwohner: 31.148

Amtsprache: Englisch

Staatsform: Britisches Überseegebiet

Wirtschaft: Tourismus, Offshore Finanzbranche, Erdöl, Zucker

Typische Rumcharakteristik

Kräftig

Pusser`s British Navy

Der Pusser Rum wird schon seit mehr als 300 Jahren auf den British Virgin Islands produziert. Eine Kombination der feinsten karibischen Rumsorten aus den drei Ländern Guyana, Trinidad und den British Virgin Islands sind für diesen traditionellen Rum verantwortlich. Die langjährige Lagerung erfolgt in ausgebrannten Eichenfässern, wodurch er seine Geschmacksstoffe und seine bräunliche Farbe erhält.

Seinen Namen verdankt er den Seeleuten der Royal Navy. Die Seeleute bekamen ihre tägliche Ration an Rum vom Schiffszahlmeister (engl.: Purser), den sie jedoch nur Pusser nannten. Und somit war dies die Geburtsstunde des Namen Pusser`s British Navy Rum.

Pusser's British Navy		7	11
Produzent:	Pusser's West Indies Ltd.		
Vol. %:	42		
Farbe:	Sienna		
Geruch:	Kräftig und komplex, angenehme Süsse		
Geschmack:	Würzig, viel Toffee und Trockenpflaume		
Herstellungsverfahren:	Pot Still		
Sailor Jerry Spiced		5	8
Produzent:	Ferrand, Ars (unabhängiger Abfüller)		
Vol. %:	40		
Farbe:	Sienna		
Geruch:	Intensives Vanille, Karamell und Zimt		
Geschmack:	Wärmender Zimt und Muskat mit reichhaltiger Vanille		
Herstellungsverfahren:	Unbekannt		
A.H.Royal Danish Navy 20y		10	17
Produzent:	A.H. Riise		
Vol. %:	55		
Farbe:	Dunkles Mahagoni		
Geruch:	Kaffee, Anis, Lakritz, Karamell, vielseitige würzige Noten		
Geschmack:	Bitterorangen, Bergamotte, Melasse und Zedernholz		
Herstellungsverfahren:	Unbekannt. Die Originalrezeptur von Albert Heinrich Riise ist bis heute ein gut gehütetes Geheimnis. Um noch mehr Komplexität und Individualität zu erlangen, reift der Rum für ganze 20 Jahre in ausgesuchten und kleinen Eichenholzfässern.		
A.H.X.O. Reserve Sauternes Cask Rum		10	17
Produzent:	A.H. Riise		
Vol. %:	42		
Farbe:	Strohgelb		
Geruch:	Orange, Mango, Papaya und Vanille		
Geschmack:	Süss, fruchtig, Birne, Zimt, Backaromen		
Herstellungsverfahren:	Unbekannt. Die Originalrezeptur von Albert Heinrich Riise ist bis heute ein gut gehütetes Geheimnis. Um noch mehr Komplexität und Individualität zu erlangen, reift der Rum für bis ca. 20 Jahre. Die Weinfässer für die Nachlagerung stammen vom Weingut Chateau Lafon. Finishing im Sautern- Fass.		

COLOMBIA



Geographische Lage

Südamerika

Strukturdaten

Fläche: 1.141.748 km²

Einwohner: 43.987.000

Amtssprache: Spanisch

Staatsform: Präsidentialrepublik

Wirtschaft: Erdöl, Schnittblumen, Kaffee

Typische Rumcharakteristik

Mix aus Süsse und Würzigkeit

Destileria Columbiana Cartagena

Die Destileria Columbiana wurde 1913 von dem spanischen Einwanderer Don Angel Nunez in der Hafenstadt Cartagena de Indias gegründet. Zuerst ist es eine Fabrik für Weine und Spirituosen, später nutzt sie die Erzeugnisse der unmittelbaren Umgebung wie vor allem das Zuckerrohr. Seine Familie führte die Firma weiter und brachte vor einigen Jahren erstmals einen Premium Rum auf den Markt, den Ron Baluarte.

Später wurde sie verkauft, befindet sich aber weiter in Privatbesitz. Zur Auslobung der Produkte wird gerne der Mythos der Stadt Cartagena bemüht, die als wichtigstes Tor nach Nordamerika über Jahrhunderte immer wieder Ziel zahlreicher Angriffe anderer Kulturen und Länder oder von Piraten war, sich aber immer erfolgreich zur Wehr setzte und so alle Ihre Reichtümer und Geheimnisse bewahren konnte. Man liest, die Mischung aus Rohstoffen, uralten Techniken und der Geschichte hätte ihnen die Schaffung eines Rums der absoluten Weltklasse ermöglicht.

Die **Dictador-Best-Of Serie** besteht aus einer raren Anzahl von Vintage-Fässern und seltener Jahrgänge. Der 1966 ist die superrare und älteste Varietät. Dictador wird ausschliesslich aus Virgin Cane Honey, den Saft der ersten Pressung destilliert. Anschliessend reifte dieser einzigartige, auf 300 Flaschen limitierte Rum für über 50 Jahre in den Holzfasskellern von Cartagena.

	9	15
Dictador 20y Icon Reserve		
Produzent:	Colombiana	
Vol. %:	40	
Farbe:	Dunkles Amber	
Geruch:	Sanftes Karamell, Vanille, Rauchiger Honig, Toffee, gerösteter Kaffee	
Geschmack:	Sehr ausgewogen und delikat, mit langem, würzig-süßem Nachklang, Karamell, Vanille, Kakao, gerösteter Honig	
Herstellungsverfahren:	Assemblage aus Pot Still und Column Still	
Dictador XO Insolent	12	20
Produzent:	Colombiana	
Vol. %:	40	
Farbe:	Mahagoni	
Geruch:	Gerösteter Honig, reine Vanille, Toffee royal, reife Eiche und Karamell-Parfait	
Geschmack:	Exquisites Fudge, reines Vanille, Karamell-Parfait und kolumbianischer Kaffee	
Herstellungsverfahren:	Column Still Lagerung in Jerez Fässern und danach dem Soleraverfahren unterzogen	
Dictador XO Perpetual	12	20
Produzent:	Colombiana	
Vol. %:	40	
Farbe:	Dunkles Mahagoni	
Geruch:	Gesüsster Kaffee und Schokolade	
Geschmack:	Exquisites Fudge, Karamell-Parfait, dunkle Schokolade, kolumbianischer Kaffee, ein wenig scharf, aber sehr vollmundig, kräftig und nachhaltig	
Herstellungsverfahren:	Pot Still	
Dictador Best of Vintage 1966	52	97
Produzent:	Colombiana	
Vol. %:	44	
Farbe:	Nobles Mahagoni	
Geruch:	Satte Vanille, Trockenfrüchte, Pflaumen, Crème Brulée und Grand-Cru Kaffee	
Geschmack:	Geschmeidig und rund. Vanilleschoten und kolumbianischer Kaffee, dazu Karamelle, Eiche und harmonische Fruchtnoten nach Feige und Pflaume	
Herstellungsverfahren:	Pot Still	



Geographische Lage

Mittelamerika

Strukturdaten

Fläche: 51.000 km²

Einwohner: 4.462.000

Amtssprache: Spanisch

Staatsform: Präsidentialrepublik

Wirtschaft: Tourismus, Landwirtschaft

Typische Rumcharakteristik

Mix aus Süsse und Würzigkeit

Centenario Internacional S.A.

San José

Das Zuckerrohr wächst auf Böden vulkanischen Ursprungs in 1.200m Höhe und wird in Column Stills gebrannt. Ob der Rum aus der staatlichen Brennerei Fabrica Nacional de Licores, die ein Monopol zur Alkoholherstellung in Costa Rica besitzt, kommt oder sogar, wie einige Stimmen meinen, aus dem Ausland, wird nicht in die Öffentlichkeit getragen.

Centenario Fundacion 30 Años Edicion Limitada		15	25
Produzent:	Centenario Internacional S.A.		
Vol. %:	40		
Farbe:	Mahagoni		
Geruch:	Edles Karamell, süsse Schokolade, Marzipan, Kakao		
Geschmack:	Intensiver Kaffee, leichte Pfirsichnote, Widerstand ist zwecklos		
Herstellungsverfahren:	Column Still		
Centenario Fundacion 20 Años Edicion Limitada		9	15
Produzent:	Ferrand, Ars (unabhängiger Abfüller)		
Vol. %:	40		
Farbe:	Bernstein		
Geruch:	Leicht fruchtig mit Noten von Brandy		
Geschmack:	Süss und vollmundig, aparte leichte Note von weissem Pfeffer		
Herstellungsverfahren:	Column Still		



Geographische Lage

Grosse Antillen

Strukturdaten

Fläche: 110.860 km

Einwohner: 11.257.000

Amtsprache: Spanisch

Staatsform: Sozialistische Republik

Wirtschaft: Tourismus,

Landwirtschaft, Bodenschätze

Typische Rumcharakteristik

Leicht und süss

Besonderheit

Nach kubanischem Gesetz muss Rum mindestens 18 Monate in 180 Liter Fässern aus amerikanischer Weisseiche gereift werden.

Havana Club

Die Historie des Havana Club beginnt 1878. In diesem Jahr gründet der Basko Jose Arechabala in Cardenas seine Destillerie. 1935 wird die Marke Havana Club von seinen Nachfahren auf den Markt gebracht.

1970 wurde die Produktion von Vardenas in eineneue moderne Brennerei nach Santa Cruz del Norte verlagert. Eine weitere Brennerei kam 2007 in San Jose hinzu. Wie bei allen Rums auf Kuba dient Melasse als Ausgangsstoff. Vergoren wird 30 Stunden und gebrannt in einer kupfernen Column Still. Was in Schottland die „Masterblender“, sind in Kuba die „Maestros Roneros“, die Meister des Rums. Sie sind mit der Auswahl der Fässer betraut, deren Inhalt, zusammengeblendet, dann das Endprodukt ausmacht. Die grosse Kunst besteht darin, aus den jahrelang gelagerten tausenden von Fässern die für den jeweiligen Blend genau richtigen zu finden und sich vorstellen zu können, wie das Ergebnis der Mischung dann duften und schmecken wird. Gefragt sind ein aussergewöhnlich gut entwickelter Geruchs- und Geschmackssinn, gepaart mit einem phänomenalen sensorischen Gedächtnis und oft fast schon seherischen Fähigkeiten. Es bedarf 15 Jahre, in denen man als Schüler einem Maestro folgt, um dieses höchst anspruchsvolle Handwerk zu erlernen.

Legendario Gran Reserva

Eine wahre Rarität

Aus einem Likörbrenner und zwölf Arbeitern bestand die Belegschaft, auf die Francisco Gerardo Smith für die Rumherstellung zählen konnte. So erwarb er 1934 das von einer Mauer umgebene grosse Haus mit der Nummer 1417 an der Calzada de Cerro, einer der Strassen im Zentrum von Havannas.

In der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts wurden die gesamten Einrichtung über Nacht in eine von Kubas 116 Rumfabriken verwandelt. Ein richtiger Boom brach mit Likören aus. Diese Liköre waren unter dem Namen Ron Bocoy bekannt. Dann wechselte der Besitzer für 5000 Pesos. Luis Angel Alvarez geboren in Manzanillo übernahm das Geschäft des Rums. 33 Jahre war er Meister der Herstellung und gegen 1965 wurde mit der Herstellung von Spirituosen begonnen. Obwohl die Marke Legendario auf dem nationalen Markt bereits seit 1946 bekannt war, wurde 1976 entschieden, ihn unter dem Namen Bocoy herzustellen. Der Rum wird nach dem Solera System verarbeitet. Es werden Fässer aus amerikanischer Eiche verwendet, in denen der Branntwein und der frische Alkohol ein, zwei, vier und sechs Jahre lagern. Später wurde der Rum in Legendario umbenannt. Legendario 15 Jahre ist ein extrem seltenere Rum, den es so gut wie nie gibt.

Havana Club Seleccion de Maestros		10	17
Produzent:	Havana Club		
Vol. %:	45		
Farbe:	Bernstein		
Geruch:	Geröstete Pecan und Gewürzaromen, Tabakaromen, Holzcharakter		
Geschmack:	Vollmundiger Gaumen von Kakao, Kaffee, süßem Tabak und braunen Gewürzen		
Herstellungsverfahren:	Column Still		
Havana Club Gran Reserva 15 y		52	97
Produzent:	Havana Club		
Vol. %:	40		
Farbe:	Helles, strahlendes Bernstein		
Geruch:	Sanft, erfrischend, sehr fruchtig		
Geschmack:	Honig, getrocknete Pflaume, Banane, Birne, Feigen mit einer sanften und delikaten Säurebasis		
Herstellungsverfahren:	Column Still		
Havana Club San Cristobal		52	97
Produzent:	Havana Club		
Vol. %:	40		
Farbe:	Goldbraun		
Geruch:	Altes Holz, Papaya und Aprikosen, brauner Zucker, leicht rauchig am Ende		
Geschmack:	Warm und wohlig, brauner Zucker, verkohlte Eiche, dunkle Schokolade, Karamell und Nüsse		
Herstellungsverfahren:	Column Still		
Legendario Gran Reserva 15 y		52	97
Produzent:	Empresa de Bebidas y Refresco		
Vol. %:	40		
Farbe:	Dunkles Mahagoni		
Geruch:	Vanille, Holz, Trockenfrüchte		
Geschmack:	Kraftvolles Toffee mit Noten von Vanille, sehr voll und warm elegant und kräftig zugleich		
Herstellungsverfahren:	Unbekannt		

Unser Highlight der Rumauswahl

Havana Club Máximo Extra Añejo

Ein Highlight der Rumherstellung.

Aus den feinsten und ältesten Rumvorräten, gereift in den Havana Club Kellern – ein Tribut an die ursprüngliche kubanische Rumtradition.

Der hochqualitative Havana Club Máximo Extra Añejo wird in eine elegante Kristallkaraffe abgefüllt, in der der lebendige Bernsteinglanz voll zur Geltung kommt.

Die elegante Linienführung wurde von der Architektur und dem Kunsthandwerk von Havana inspiriert, das ja berühmt für seine Eleganz und sein Auge fürs Detail ist. Havana Club Máximo Extra Añejo – purste Veredelung. Die Giraldiradierung auf dem Kristallstöpsel repräsentiert ein Symbol, das Havana Club stolz mit der Stadt Havanna teilt.

		2cl	4cl
Havana Club Máximo Extra Añejo		405	780
Produzent:	Havana Club		
Vol. %:	40		
Farbe:	Tiefdunkler Bernsteinglanz		
Geruch:	Aussergewöhnlich gehaltvolles, intensives, beständiges aber auch delikates Aroma. Er beeindruckt mit unbeschreiblicher Komplexität, was ein Zeichen anmutiger Reife ist. Ausgewogene Eichearomen, rauchig mit einer feinen Note von Birne, Kokosnuss und Trockenfrüchten.		
Geschmack:	Robust und zugleich samtweich. Er ist sowohl trocken als auch süß. Das holzige Bouquet verleiht ihm eine seidene Opulenz. Eine Geschmacksexplosion, unterstrichen von dunkler Schokolade, Trockenfrüchten und einem Hauch Vanille.		
Herstellungsverfahren:	Column Still		
Havana Club Cohiba UNION		43	80
Produzent:	Havana Club		
Vol. %:	40		
Farbe:	Intensives Bernstein		
Geruch:	Reiche Aromen mit einer Ausgewogenheit von Eiche und Rauchnoten, Zitrusfrüchte, Kokosnuss, Trockenfrüchte und Kaffee		
Geschmack:	Hauch von Holz mit Vanilleakzenten, Schokolade und Dörrfrüchte		
Herstellungsverfahren:	Column Still		

Dank der erfolgreichen Zusammenarbeit zwischen Asbel Morales einer von Havana Club Maestro Roneros und Fernando Fernandez, berühmtester Zigarrenkenner Kubas, kam es zum perfekten Zusammenspiel von Glaubwürdigkeit und Tradition, aus dem ein einzigartiges Geschmackserlebnis hervorgeht.



Geographische Lage

Hispaniola (Grosse Antillen)/ Karibik

Strukturdaten

Fläche: 48.671 km²

Einwohner: 13.400

Amtssprache: Spanisch

Staatsform: Präsidentialrepublik

Wirtschaft: Landwirtschaft, Nickel, Tourismus

Typische Rumcharakteristik

Leicht

Besonderheit

In der Dominikanischen Republik muss der Rum mindestens 12 Monate in Eichenfässern gereift sein.

Barcelo

Santa Domingo

Barcelo & Co. wurde 1930 von dem Spanier Julian Barcelo in Santo Domingo gegründet. Seit den 1980er Jahren ist man in der Republik Marktführer. Produziert werden Rums im kubanischen Stil, also in Column Stills gebrannte Destillate, eher leichten und fruchtigen Charakters.

Brugal & Co.

Puerto Plata

Der Firmenname Brugal & Co. steht heute für ein Unternehmen, welches in den verschiedensten Bereichen der dominikanischen Wirtschaft tätig ist. 2008 wurde es von der schottischen Edrington Group übernommen, wobei die Familie Brugal aber weiterhin im operativen Geschäft in führenden Positionen beteiligt ist. Gegründet wurde die Firma von Don Andres Brugal Montaner, der auf Kuba das Handwerk der Rumdestillation erlernt hatte und 1888 in Puerto Plata seinen ersten Rum produzierte. Der Alkohol wird mit einem Reinheitsgrad von 95 Vol.% in der Destileria San Pedro de Macoris gebrannt und dann auf das Firmengelände gebracht. Hier wird auf 65 Vol.% verdünnt und dann in Eichenfässern eingelagert. Auch das Blending und die Abfüllung finden in Puerto Plata statt. In einem Videoclip auf der sehr informativen Website bekommt man einen schönen Einblick in die einzelnen Prozessstufen.

		2 cl	4 cl
Oliver's Exquisito Soleras I 985		15	25
Produzent:	Oliver & Oliver		
Vol. %:	40		
Farbe:	Mahagoni		
Geruch:	Rosinen, Gewürze, Zitronenschale		
Geschmack:	Komplex mit Noten von Eiche und Bourbon Vanille		
Herstellungsverfahren:	Column Still		
Brugal I 888 Gran Reserva		8	13
Produzent:	Brugal & Co		
Vol. %:	40		
Farbe:	Amber		
Geruch:	Komplex, mit Gewürznuancen, Spuren von Schokolade, Zimt		
Geschmack:	Angenehm, geschmeidig, vollmundig, Karamell, Holz und Lakritze		
Herstellungsverfahren:	Column Still		
Matusalem Gran Reserva 23 Solera		9	15
Produzent:	Matusalem International LTD		
Vol. %:	40		
Farbe:	Klare, kräftige, goldene Tönung		
Geruch:	Aromen von süßer Vanille, Melasse, Karamell und Pflaumen		
Geschmack:	Samtig weich, glatt, Vanille und Karamell		
Herstellungsverfahren:	Unbekannt		
Barcelo Imperial		8	13
Produzent:	Barcelo		
Vol. %:	38		
Farbe:	Dunkles Rotbraun		
Geruch:	Toffee, dunkler Zucker, holzig		
Geschmack:	Muskat, Zimt, Tabak, Hauch von grünem Apfel		
Herstellungsverfahren:	Unbekannt		
Optimus 25y Barricas de Malt Whisky (Tomatin)		20	35
Produzent:	Oliver & Oliver Int.		
Vol. %:	43		
Farbe:	Mahagoni		
Geruch:	Samtige Nase		
Geschmack:	Süß, ölig, zähflüssig, malzig im Abgang. Liebhaber von kräftigen Rumsorten werden entzückt sein.		
Herstellungsverfahren:	Der Rum wird aus Trinidad, Tobago und Panama importiert.		



Geographische Lage

England umfasst den größten Teil des südlichen Abschnitts der Insel Großbritannien, grenzt im Norden an Schottland und im Westen an Wales und die Irische See. Im Osten grenzt England an die Nordsee, im Süden liegt England am Ärmelkanal und der Südwesten Englands liegt am Atlantik.

Strukturdaten

Fläche: 130.395 km²

Einwohner: 53.493.729

Amtssprache: Englisch

Staatsform: Konstitutionell-parlamentarische Monarchie

Wirtschaft: Landwirtschaft, Fischerei, Energiewirtschaft, Industrie, Dienstleistungen

Typische Rumcharakteristik

Leicht

Black Tot – Last Consignment British Royal Naval Rum 40y



Über 300 Jahre lang wurde bei der königlich-britischen Marine Rum an die Besatzung der Schiffe ausgeschenkt. Inoffiziell seit 1655, offiziell seit dem Jahr 1731. Am 31. Juli 1970 endete diese uralte Tradition in der königlich-britischen Marine – Bei 6 Gläsern zur Vormittagswache (11.00h) wurde die letzte Ration Rum an Bord der Schiffe ausgegeben. Dieser Tag ging als Black Tot Day in die Geschichte der britischen Seefahrt ein.

Mit der letzten Zuteilung an die Besatzung waren die Vorräte der Marine aber nicht erschöpft, die letzten Fässer lagen über Jahrzehnte hinweg in den Vorratshallen der Royal Navy.

Bis zum Jahr 2010 – nun endlich wurden die letzten Fässer verkostet und man entschied sich, diesen denkwürdigen Tag der Royal Navy in einer exklusiven Abfüllung zu würdigen.

Black Tot – Last Consignment	299	573
British Royal Naval Rum		
Vol. %:	54.3	
Farbe:	Mahagoni	
Geruch:	Dunkle Schokolade, viele dunkle, reife Früchte, Muscovado-Zucker und Walnuss	
Geschmack:	Satt und süß, dann ein wenig leichter und etwas Eiche, Cassis, Espresso und Kakao	

GUADELOUPE



Geographische Lage

Kleine Antillen

Strukturdaten

Fläche: 1631 km²

Einwohner: 405.000

Amtsprache: Französisch, Creole

Staatsform: Französisches

Überseedepartement

Wirtschaft: Landwirtschaft, Tourismus

Typische Rumcharakteristik

Elegant, zurückhaltend, fruchtig

Besonderheit

Das Spektrum der Abfüllungen der einzelnen Brennereien auf Guadeloupe ist genauso wie auf Martinique oft unüberschaubar und wechselt ständig. Hinzu kommen oft noch Jahrgangsabfüllungen in sehr kleinen Auflagen. Die aufwendige Produktion und die geringen Produktionsmengen siedeln diese Rums zudem in einem relativ hohen Preissegment an.

Destillerie Damoiseau

Le Moule

Die einzige auf der Insel Grand-Terre verbliebene Brennerei. Die Ende des 19. Jahrhunderts erbaute Destillerie Bellevue wurde 1942 von Roger Damoiseau erworben und wird noch heute von seinen Enkeln geführt. Der frisch gepresste Zuckerrohrsaft von der Insel wird 36 Stunden fermentiert und dann in einer von zwei einzelnen Säulen auf 80-88 Vol.% destilliert.

Damoiseau Vieux 8y

13 22

Produzent: Damoiseau
 Vol. %: 42

Farbe: Gold
 Geruch: Noten von Vanille und Eichenholz, Zimt und Karamell
 Geschmack: Fruchtig, Eichenholz, süssliche Note mit etwas Zimt

Herstellungsverfahren: Column Still

Damoiseau Vieux Millésime 1989

23 41

Produzent: Damoiseau
 Vol. %: 58.4

Farbe: Grasig, erdig und fruchtig
 Geruch: Noten von Vanille und Eichenholz, Zimt und Karamell
 Geschmack: Erdige und fruchtige Töne, die sich mit süssen Facetten von Vanille verbinden. Ein sanfter holziger Schleier von Eichenholz umhüllt die Geschmackssinfonie und lässt die süssen und bitteren Klänge perfekt harmonieren.

Herstellungsverfahren: Column Still

Destilliert wurde der Damoiseau Rhum Vieux Millésime 1989 Rum im Jahr 1989 und wurde dann für lange 13 Jahre in amerikanischen Eichenfässern, in denen zuvor Bourbon lagerte, zur Ruhe gebettet. Dadurch wird ein sehr enger Kontakt zum Holz gewährleistet, der für den starken Charakter des Rums mitverantwortlich ist.

Damit das Eichenholz-Aroma nicht den Geschmack des Damoiseau Rhum Vieux Millésime 1989 Rum beeinträchtigt, wird dieser Rum in grössere Fässer umgefüllt und ruht nochmals für vier Jahre. Erst im Jahre 2006 war es an der Zeit, den Damoiseau Rhum Vieux Millésime 1989 Rum in Flaschen abzufüllen und auf den Markt zu bringen.



Geographische Lage

Mittelamerika

Strukturdaten

Fläche: 108.889 km²

Einwohner: 13.348.00

Amtssprache: Spanisch

Staatsform: Präsidentialrepublik

Wirtschaft: Textilien, Lebensmittel

Typische Rumcharakteristik

Geschmeidig, süß bis sehr süß, elegant

Industrias Licoreras de Guatemala

Guatemala-Stadt

Fast ein Alleinstellungsmerkmal in der gesamten Karibik ist, dass hier nicht auf Melasse als Ausgangsprodukt zurückgegriffen wird, sondern die Rums aus Zuckerrohrsirup produziert werden. Er bildet sich als integraler Bestandteil der Zuckerherstellung, ist also kein Nebenprodukt wie die Melasse. Sirup hat einen höheren Zuckergehalt und einen geringeren Sulfatanteil und braucht nicht so hochkonzentriert destilliert zu werden wie Melasse. So beträgt der Alkoholgehalt der Zacapa-Rums je nach Altersvariante zwischen 82 Vol.% und 92 Vol.% nach der Destillation. Die Column Still ist beachtliche 23m hoch, daneben gibt es noch verschiedene weitere. Bevor der Rum in frisch getoastete amerikanische Eichenfässer gefüllt wird, findet eine Verdünnung des Destillats auf 60 Vol.% statt. Die Reifung findet, teilweise im Soleraverfahren, in Lagerhäusern, die ebenfalls auf 2300m Höhe liegen, statt. Die wesentlich niedrigeren Temperaturen sorgen für einen anderen Reifungsprozess als unter den sonst üblichen tropischen Gegebenheiten, und auch der Verdunstungsverlust ist deutlich geringer.

		2 cl	4 cl
Zacapa Etiqueta Negra Solera 23 y		12	20
Produzent:	Zacapa		
Vol. %:	43		
Farbe:	Mahagoni		
Geruch:	Schokoladennoten, feine Nuancen von Kaffee		
Geschmack:	Süsse von Schokolade und Oliven, Bittermandel und Marzipan. Im Einklang mit Honig, Vanille und Karamell		
Herstellungsverfahren:	Column Still, wurde in ausgebrannten Pedro Ximenez Sherry Fässern gelagert		
Zacapa Centenario 23y		10	17
Produzent:	Zacapa.		
Vol. %:	40		
Farbe:	Mahagoni		
Geruch:	Vanille, Karamell und Mandel		
Geschmack:	Nougat, Karamell und Trockenfrüchte mit einem Hauch von Schokolade		
Herstellungsverfahren:	Column Still, wie alle Zacapa-Rums wird auch dieser nicht kältefiltriert, verliert also keine Geschmacksaromen.		
Zacapa Centenario XO Solera		15	25
Produzent:	Zacapa		
Vol. %:	40		
Farbe:	Mahagoni		
Geruch:	Vanille, Karamell und Mandel		
Geschmack:	Grosse Vielfalt an Hölzern und mischt sich gleichzeitig mit diversen Röstaromen, Vanille und sogar einer Note von Schokolade		
Herstellungsverfahren:	Column Still, gealtert in Bourbon-, Sherry- und Cognacfässern		



Geographische Lage
Südamerika

Strukturdaten
Fläche: 214.969 km²
Einwohner: 739.000
Amtsprache: Englisch
Staatsform: Präsidentialrepublik
Wirtschaft: Landwirtschaft, Bergbau, Holz

Typische Rumcharakteristik
Kräftiger Demerarastil, würzig, komplex

Besonderheit

Alle Rums, die unter der Bezeichnung „Demerara“ in den Handel kommen, müssen von der Brennerei Demerara Distillers Ltd produziert und abgefüllt worden sein.

Demerara Distillers LTD

Georgetown

Demerara Distillers Ltd ist heute die einzig verbliebene Brennerei in Guyana. Aber was für eine! Ihre Geschichte, ihre Brennapparaturen und natürlich ihre Rums gehören zum Spannendsten, was die Rumwelt zu bieten hat. Absolut einzigartig.

Schon im 17. Jahrhundert schlossen die britischen Plantagenbesitzer vielfach ihrer Zuckerproduktion gleich eine Destillationsanlage an. So kam es, dass im 18. Jahrhundert über 300 Brennereien Rum aus Melasse, dem Nebenprodukt der Zuckerherstellung, produzierten. 1752 gründete sich auch am Fluss Demerara eine weitere Siedlung, die dritte in Guyana, in der sich ebenfalls schnell zahlreiche Plantagen und Destillieren etablierten. Nach ihr sind heute noch alle in Guyana produzierten Rums benannt. Zu einem Begriff wurde der Demerara Rum im 19. Jahrhundert, als er zum beliebtesten Rum der Briten aufstieg und unter diesem Namen weltweit in den Handel kam. Im 20. Jahrhundert mussten die meisten Brennereien schließen, so dass am Ende nur noch sehr wenige übrig blieben. 1976 wurden die verbliebenen Brennereien unter der Bezeichnung Guyana Liquor Corp. als staatseigener Betrieb weitergeführt. Nach der Reprivatisierung wurde die Gesellschaft in Demerara Distillers Ltd (DDL) umbenannt. Die Produktionsstätte wurde auf dem Gelände der Plantage Diamond konzentriert.

Was den Vorgang so einzigartig in der Rumwelt macht:

Von einigen der geschlossenen Betriebe wurden die Brennapparate demontiert und bei DDL wieder aufgebaut. Und dies waren nicht irgendwelche Standardbrennblasen, sondern zum Teil über 200 Jahre alte Unikate. So verfügt man heute weltweit über die grösste Anzahl unterschiedlicher Brennblasen. Von der Port Morant Destillerie erbte man 2000, über die Zwischenstation Uitvlucht-Destillerie, deren hölzerne Doppel-Pot-Stills, deren Rum über Jahrhunderte den Charakter des Royal Navy Rums dominierte. Von Versailles ging eine einzelne hölzerne Pot Still über Enmore und auch wieder Uitvlucht an den heutigen Besitzer Diamond. Von der Enmore Destillerie kam die seit 1880 produzierende hölzerne Coffey Still, die letzte noch arbeitende ihrer Art. Dann gibt es noch die French Savalle Still aus der Uitvlucht-Brennerei, eine 4-Säulen-Column-Still, die einen mittelschweren, süßen Rum hervorbringt. Hinzu kommen die üblichen kupfernen Pot Stills und verschiedene Coffey Stills.

XM Millennium 12y		10	17
Produzent:	Demerara LTD		
Vol. %:	40		
Farbe:	Gelb-Golden		
Geruch:	Reife Früchte und süsse Melasse, Karamell und Gras		
Geschmack:	Früchte, Toffee, Schokolade, exotische Gewürze und Kräuter, cremig und süss aber dennoch würzig		
Herstellungsverfahren:	Column Still		
El Dorado 12y		8	13
Produzent:	Demerara LTD		
Vol. %:	40		
Farbe:	Gelb-Golden		
Geruch:	Vanille, feine Eichennote		
Geschmack:	Geschmacksmix aus dem feinen Geschmack der Vanille und einem Hauch süssem Toffee		
Herstellungsverfahren:	Column Still		
El Dorado 15y		10	17
Produzent:	Demerara LTD		
Vol. %:	43		
Farbe:	Bernstein		
Geruch:	Würzig, Honig, Eiche, komplex		
Geschmack:	Dunkle Schokolade, Röstaromen, harmonisch, schwer und mundfüllend		
Herstellungsverfahren:	Column Still		
El Dorado 21y		15	25
Produzent:	Demerara LTD		
Vol. %:	43		
Farbe:	Golden		
Geruch:	Frisch, Vanille, fruchtig, Feige		
Geschmack:	Floral, fruchtig, leicht, komplex		
Herstellungsverfahren:	Column Still		
Plantation 17y Single Cask Ancestrale Cognac finish 1999		17	29
Produzent:	Ars Ferrand		
Vol. %:	56,3		
Farbe:	Bernstein		
Geruch:	Ahornsirup, Melasse, Tabak und Zimt		
Geschmack:	Karamell, Schokolade, Marzipan und Kaffee		
Herstellungsverfahren:	15 Jahre in Bourbon- und 2 Jahre Finish Cognac Ancestrale-Fässern		



Geographische Lage

Hispaniola (Grosse Antillen) / Karibik

Strukturdaten

Fläche: 27.750 km²

Einwohner: 9.612.000

Amtsprache: Französisch und Creole

Staatsform: Präsidentialrepublik

Wirtschaft: Landwirtschaft

Typische Rumcharakteristik

Leicht und fruchtig

Barbancourt

Damiens

Barbancourt wurde 1862 inmitten von Zuckerrohrfeldern gegründet. Namensgeber war Dupre Barbancourt, ein Franzose, der aus der Cognacregion Charente nach Haiti emigrierte. Er heiratete Nathalie Gardere, doch die Ehe blieb kinderlos. Nach dem Tod der Eheleute führten Mitglieder der Familie Gardere die Brennerei weiter. Heute steht sie unter der Leitung von Thierry Gardere, in vierter Generation. Wie in allen ehemals französischen Gebieten wird auch hier der Rum direkt aus Zuckerrohrsaft hergestellt. Ein Novum ist die zweifache Destillation. Dupre Barbancourt übertrug dieses beim Cognac genutzte Verfahren hier auf den Rum. Zuerst wird in einer Column Still auf 70 Vol.% gebrannt, dann geht's in einer Pot Still weiter. Am Ende beträgt der Alkoholgehalt ca. 90 Vol.%, der zur Reifung auf 50 Vol.% herabgesetzt wird. Auch der Fasstyp ist ungewöhnlich. Genutzt werden bis zu 700 Liter grosse Weisseichefässer aus dem französischen Limousin. Die Rums von Barbancourt geniessen heute unter Kennern einen hervorragenden Ruf. Nach besseren Rums aus Zuckerrohrsaft wird man wohl lange suchen müssen, und es ist nicht sicher, ob man überhaupt welche findet.

Barbancourt Reserve Speciale Five Stars 8y

8 13

Produzent: Barbancourt
 Vol. %: 43

Farbe: Hell-Golden
 Geruch: Vanille, Pfeffer harmonisch gepaart mit Nüssen und Praline
 Geschmack: Weich, intensiv und samtig, Nugat, Aprikosen, gekochte Frucht, gefolgt von einem Touch Nuss und Praline

Herstellungsverfahren: Column Still und Pot Still

Barbancourt Reserve du Domain 15y

15 25

Produzent: Barbancourt
 Vol. %: 43

Farbe: Dunkler Bernstein
 Geruch: Zusammenspiel von parfümiertem Geruch und kandierten Zitrusfrüchten mit leichten Rösttönen
 Geschmack: Mächtig, eine Vielfalt an verschiedenen Aromen, gekochte Früchte, Zitrus und Birne, Zimt und Pfeffer

Herstellungsverfahren: Column Still und Pot Still



Geographische Lage

Grosse Antillen / Karibik

Strukturdaten

Fläche: 10.991 km²

Einwohner: 2.676.000

Amtsprache: Englisch

Staatsform: Parlamentarische Monarchie

Wirtschaft: Landwirtschaft, Bauxit,

Tourismus

Typische Rumcharakteristik

Kräftig, würzig, wenig Süsse

J.Wray & Nephew Limited
Kingston

Wray & Nephew Limited ist der Mutterkonzern von Appleton Estate der wohl bekanntesten Rummarke aus Jamaika. Die Produktion von Rum bei Appleton ist seit 1749 dokumentiert. 1845 ging die Firma vom englischen zu einem jamaikanischen Besitzer über. 1916 fand der Zusammenschluss mit J.Wray, einem weiteren Rumproduzenten, unter dem Namen J.Wray & Nephew Limited statt. Die aktuell grösste Destillerie auf der Insel produziert mit fünf Pot Stills und einer Continuous Still im Nassau Valley, gereift und abgefüllt wird in Kingston. Der typische Charakter der Appleton-Rums wird von verschiedenen Faktoren beeinflusst. Für die Fermentation kann man auf eigenes Quellwasser zurückgreifen, und bei der Gärung kommt ein über Generationen vererbter Hefestamm zum Einsatz. Verantwortlich für den kräftigen Hausstil sind natürlich die Pot Stills, die für die Herstellung der Premium Rums ausschliesslich genutzt werden. Gebrannt wird aus Melasse der firmeneigenen Zuckerproduktion. Zum Konzern gehört auch noch eine weitere Brennerei unter dem Namen der Firma.

Appleton Estate 21y

20 35

Produzent: J.Wray & Nephew Limited
 Vol. %: 43

Farbe: Mahagoni
 Geruch: Ungewöhnliche Nussigkeit, florale Noten, sanft
 Geschmack: Geschmeidige Süsse, Vanille und Kakao, Fruchtigkeit wie von Rosinen und Orangenschale, Eichenholz und Pfeffer

Herstellungsverfahren: Pot Still

Coruba Cigar 12y

8 13

Produzent: J.Wray & Nephew Limited
 Vol. %: 40

Farbe: Tief-Golden
 Geruch: Feine Würze
 Geschmack: Vanille, Karamell und Holz

Herstellungsverfahren: Pot Still

Coruba 18y

10 17

Produzent: J.Wray & Nephew Limited
 Vol. %: 40

Farbe: rötlich schimmernd
 Geruch: Fruchtig, Vanille und Schokolade vereinen sich mit holzigen Aromen
 Geschmack: Trockenfrucht, dunkle Schokolade, Vanille, sanft holzige Aromen

Herstellungsverfahren: Pot Still



Geographische Lage

Kleine Antillen

Strukturdaten

Fläche: 1.106 km²

Einwohner: 402.000

Amtsprache: Französisch

Staatsform: Französisches

Überseedepartement

Wirtschaft: Tourismus, Bananen, Zucker,
Rum

Typische Rumcharakteristik

Fruchtig und leicht

Besonderheit

Für die Rums aus Martinique gibt es ein umfangreiches Klassifizierungssystem. So wurde, ähnlich wie in vielen Weinanbaugebieten, die AOC Martinique (Appellation d'Origine Controlée Martinique) geschaffen. Alle seit 1997 abgefüllten Rhums agricoles von der Insel müssen diese Bezeichnung führen. Sie soll für Qualität und Authentizität stehen. Die damit verbundenen Auflagen für den Produktionsprozess werden von einer unabhängigen Kommission überwacht. Fehlt die Appellation, kommt der Rum nicht von der Insel. Weiterhin gibt es für die verschiedenen Altersstufen unterschiedliche Bezeichnungen: „VO“ steht für mindestens drei Jahre gelagerten Rum, „VSOP“ für mindestens vier Jahre gereiften, und „XO“ garantiert mindestens sechs Jahre Lagerzeit. Zudem findet man auch noch die Kategorien „Hors d'Age“ und „Tres Vieux“ für Rums, die noch länger gelagert worden sind. Hinzu kommen Altersangaben, die einzelne Marken für sich erfunden haben. Der Vielfalt sind keine Grenzen gesetzt, nur zur Klarheit trägt es nicht bei. Nur selten steht das Alter explizit auf der Flasche.

La Mauny

Riviere-Pilote

Gegründet von Count de Mauny 1749 im Süden der Insel. Sie ist hier die grösste Brennerei. La Mauny war einer der ersten Betriebe, der von Melasse auf Zuckerrohr umgestiegen ist und Rhum agricole herstellte. Aus zehn Kilo Zuckerrohr wird ein Liter Rum destilliert. Das Zuckerrohr kommt zum grossen Teil von der eigenen Plantage, ein Teil wird aber auch ungekauft. Man spricht von insgesamt 28.000 Tonnen, die jährlich verarbeitet werden. In drei Column Stills aus Kupfer wird ein Destillat bis zu 75Vol.% Alkohol gebrannt. Dieses wird zur Reifung in den französischen oder amerikanischen Eichenfässern mit Wasser auf 62 Vol.% verdünnt. Nach einigen Besitzerwechseln gehört die Destillerie heute der Firma Bellonie et Bourdillon Successeurs SA, sie brennt auch den Rum für die Marken Trois Rivières und Duquesne.

Das Symbol der Rhums von La Mauny, welches alle Etiketten schmückt, ist «la tête marée», eine kreolische Frau mit der traditionellen Kopfbedeckung aus farbenfrohen Tüchern, genannt «madras». Es steht für die Femininität, Weichheit, Sinnlichkeit und das Glück.

Trois-Rivières Estate

Sainte-Luce

Seit 1994 befindet sie sich im Besitz der Gruppe Bellonie et Bourdillon Successeurs SA, die auch La Mauny gehört. Destilliert wird in einzelnen Column Stills. Die jährliche Kapazität beträgt eine Millionen Liter Alkohol. Wie bei vielen anderen Destillieren auf Martinique veröffentlicht auch Trois-Rivières eine ganze Anzahl an Jahrgangsrums. Da diese aber immer nur für eine begrenzte Zeit auf dem Markt sind und zudem auch oft das Alter nicht erkennbar ist (genannt wird meist nur das Jahr der Destillation, nicht das der Abfüllung). 2004 wurde die gesamte Produktion des Konsortiums zu La Mauny verlagert, Trois-Rivières dient seitdem als Museum.

		2 cl	4 cl
La Mauny Extra Sapphire		20	35
Produzent:	La Mauny.		
Vol. %:	42		
Farbe:	Bernsteini		
Geruch:	Fruchtig und blumig		
Geschmack:	Gehaltvoll und elegant		
Herstellungsverfahren:	Column Still		
La Mauny VSOP		9	15
Produzent:	La Mauny		
Vol. %:	40		
Farbe:	Golden		
Geruch:	Süßes Karamell		
Geschmack:	Feines Toffee und würzige Holznoten		
Herstellungsverfahren:	Column Still		

Trois Rivières Millesime Vintage 1999

13 22

Produzent: La Mauny

Vol. %: 42

Farbe: Golden

Geruch: Süßes Zuckerrohr, Vanille und Schokolade, Moos und Pilze

Geschmack: Süße Vanille, Zuckerrohr und Schokolade, würzige Töne und fruchtige Facetten, leichter Hauch von Pilzaromen und duftendem Moos

Herstellungsverfahren: Column Still

Clément AOC Agricole Cristal Caraf



Im Jahre 1852 wurde Homère Clément in der Stadt Trinité auf der Insel Martinique geboren. Im Jahre 1887 gründete er die Destillerie „Rhum Clément“. Heute führt Benjamin Jones, ein direkter Nachfahre, auch die Tradition weiter. Jede Rezeptur, so auch diese, ist direkt von ihrem Gründer abgeleitet.

Im Süden von Martinique wird der Clément Rhum hergestellt, das Gut, die sogenannte „Habitation Clément“, ist umgeben von weiten Zuckerrohrfeldern. Auf 300 Hektar ist das Grundstück gelegen und enthält auf 16 Hektar einen botanischen Park mit hunderten von tropischen Pflanzensorten. Eine Führung durch die Ausstellungsräume kann mit eineinhalb Stunden veranschlagt werden, die Räumlichkeiten sind für Besucher täglich (ausser im September) von 9.00 Uhr bis 17.30 Uhr zugänglich.

Ursprünglich hatte Homère Clément die vielversprechende Zuckerplantage mit Namen „Domaine de l'Acajou“ erworben, um in der damaligen Zuckerkrise die Arbeiter dazu zu motivieren, von ihrem Streikbedürfnis abzusehen. Dies erreichte er, indem er ihnen als neuer Eigentümer angemessene Lohnzahlungen zukommen liess. Gleichzeitig wandelte Clément nun das Unternehmen um: Von einer Fabrik, die nur Zuckerrübensaft herstellte, in die heute noch bestehende Destillerie. Mehr als 100 Jahre an Kundenzufriedenheit auf internationaler Ebene geben ihm nun Recht.

2 cl 4 cl

Clément AOC Agricole Cristal Caraf

210 401

Produzent: CLÉMENT

Vol. %: 44

Farbe: Tiefdunkler Bernsteinglanz

Geruch: Aussergewöhnliche aromatische Intensität mit Noten von Gewürzen und getrockneten Früchten

Geschmack: Kenner schätzen seine Länge am Gaumen mit den Noten von Mandeln und seinen unnachahmlichen holzigen Tönen.

Herstellungsverfahren: Column Still

Dieser extra alte Rum ist das Ergebnis einer aussergewöhnlichen Mischung. Er ist bis zu 30 Jahre alt, und in 200 Liter Eichenholzfässern gereift.

Mexico

Geographische Lage
Nordamerika

Strukturdaten
Fläche: 1.972.550 km²
Einwohner: 120.286.655
Amtsprache: Spanisch
Staatsform: Bundesrepublik
Wirtschaft: Energie, Landwirtschaft, Bodenschätze

Typische Rumcharakteristik
Intensiv, Holzig, Ledrig, Trocken

Mocambo Art Edition 20 y Barrel No. 528 (Single Barrel)

10 17

Produzent: Licores Veracruz, S.A. de C.V

Vol. %: 40

Farbe: Tiefdunkler Mahagoni

Geruch: Röstaromen, Trockenfrüchte, leichte süsse

Geschmack: Sanfte milde Leder Note, Tannine, Erdig, Kakaobohnen,
Caramel

Herstellungsverfahren: Column Still

Bei der Art Edition wurden die Flaschen vom Mexikanischen Künstler Victor Vernandes designed, jede Flasche sieht anders aus und wurde mit mexikanischen Rindenfasern geziert.

NICARAGUA



Geographische Lage
Mittelamerika

Strukturdaten
Fläche: 120.254 km²
Einwohner: 5.605.000
Amtsprache: Spanisch
Staatsform: Präsidentialrepublik
Wirtschaft: Kaffee und andere Landwirtschaftliche
Erzeugnisse

Typische Rumcharakteristik
Zurückhaltend vielschichtig

Compania Licorera de Nicaragua, SA Managua

1890 gründete Francisco Alfredo Pellas die San Antonio Sugar Mill mit angegliederter Destillerie. 1937 wurde die Compania Licorera de Nicaragua als eigenständige Firma gegründet. Sie ist seither für die Herstellung und den Vertrieb des Rums, hauptsächlich der Marke Flor de Cana, verantwortlich. Abgesehen davon verkauft sie aber auch Rum an andere Abfüller, und da es die einzige Brennerei in Nicaragua ist, kann man davon ausgehen, dass alle Rums des Landes hier produziert werden. Der Sitz der Firma ist Managua, die Destillerie befindet sich etwa 120km entfernt in Chichigalpa in direkter Nähe einer Zuckerfabrik.

Gebrannt wird in einer Drei-Säulen-Anlage, mit der ein wesentlich leichter Rum produziert wird als früher mit der Pot Still. Ausgangsstoff ist Melasse. Die Verdunstungsverluste der Fässer werden ständig durch Rum aus der gleichen Produktionscharge wieder aufgefüllt, so dass es im Verhältnis Rum zur Holzoberfläche keine Veränderungen gibt. Hinzu kommt die Besonderheit, dass sich jedem Flor de Cana nur Rums entsprechend der Altersangabe, also aus einem Jahrgang, befinden. Die sonst übliche Praxis, Rums aus verschiedenen Jahrgängen zu verschneiden, um dauerhaft einen möglichst konstanten Geschmack garantieren zu können, findet hier nicht statt. Geleitet wird der Betrieb heute in fünfter Generation von Familie Pellas.

Mombacho 21y Portwood finish

15 25

Produzent: Compania Licorera
 Vol. %: 40

Farbe: Tiefdunkler Bernstein glanz
 Geruch: Duftnoten von reifen Früchten und süßen Facetten
 Geschmack: Fruchttige Klänge von Apfelnoten, Marzipan, frisch und fruchtig

Herstellungsverfahren: Column Still
 Der Mombacho 21y wurde der Rum nach dem gleichnamigen Vulkan Mombacho benannt. Nach der Destillation reift der Mombacho 21 Jahre Portwood Edition lange Jahre in Eichenfässern, in denen zuvor Bourbon-Whisky ruhte. Der Rum wird sodann in ehemalige Portweinfässer umgefüllt und reift dort nochmals zwei Jahre.

Flor de Caña 12y

8 13

Produzent: Flor de Caña
 Vol. %: 40

Farbe: Bernstein
 Geruch: Leichte Süsse, Aromen von Vanille und Schokolade
 Geschmack: Brauner Zucker, Butter, Karamell, geröstete Nüsse und Vanille.

Herstellungsverfahren: Column Still
 Der Name Flor de Caña bedeutet im Spanischen Zuckerrohrblume.



Geographische Lage

Mittelamerika

Strukturdaten

Fläche: 75.517 km²

Einwohner: 3.341.000

Amtsprache: Spanisch

Staatsform: Präsidentialrepublik

Wirtschaft: Lebensmittel, Panamakanal

Typische Rumcharakteristik

Kräftig und doch mild, meist mit spürbarer

Süsse

Varela Hermanos, S.A.

Pesé

Varela Hermanos S.A. wurde 1908 von Don José Varela Blanco als Zuckermühle gegründet. 1936 begann er mit der Destillation von Likören. Varela Hermanos ist heute Panamas grösste Destillerie, die Rums sind aber in Europa nahezu unbekannt, da man sich ganz auf den amerikanischen Markt konzentriert. Gebrannt wird in Continuous Still.

Rum Nation

England

Rum Nation ist ein Unternehmen, das die Rumsorten nicht selbst herstellt, sondern diesen von Destillieren aus verschiedenen Nationen kauft, teilweise selbst einlagert und abfüllt, wobei die Lagerung teils in den Herstellungsländern erfolgt und teils in dunklen Kellerräumen in England. Das Unternehmen, das im Jahre 1999 gegründet wurde, legt bei ihren Käufen grossen Wert auf Qualität. Jede Abfüllung dieser hochwertigen Rumsorten ist streng limitiert und daher immer sehr schnell vergriffen, denn Rumfreunde warten darauf.

		2 cl	4 cl
Rum Nation "Panama " 18y		10	17
Produzent:	Caribbean Spirits. Inc. Panama		
Vol. %:	40		
Farbe:	Orange-Gelb		
Geruch:	Süsse von Melasse, warmes Holz, würzig, gekochte Äpfel		
Geschmack:	Süsse der Melasse verbunden mit Klängen von Lakritze, warmen Holzaromen und einem würzigen Touch		
Herstellungsverfahren:	Column Still		
 Abuelo Centuria Reserva de la Familia		 20	 35
Produzent:	Varela Hermanos, S.A.		
Vol. %:	40		
Farbe:	Bernstein		
Geruch:	Süssliche Noten, fruchtig, holzig		
Geschmack:	Noten von Schokolade, Mandel, Rosine, Pflaume und Spekulatius		
Herstellungsverfahren:	Column Still		
 Abuelo XV Oloroso Sherry Cask finish		 11	 18
Produzent:	Varela Hermanos, S.A.		
Vol. %:	40		
Farbe:	Bernstein		
Geruch:	Rauchig, mit Holz, Zitrus und gebrannten Mandeln		
Geschmack:	Intensive Mandeln, Zitrone und Früchte		
Herstellungsverfahren:	Column Still		

PERU



Geographische Lage

Südamerika

Strukturdaten

Fläche: 1.285.216 km²

Einwohner: 27.898.000

Amtsprache: Spanisch, Ketschua, Aymarà

Staatsform: Präsidentialrepublik

Wirtschaft: Bergbau, Fischerei,

Landwirtschaft

Typische Rumcharakteristik

Mittelschwer und vollmundig

Destilerias Unidas S.A.C.

Lima

1929 wurde die Destilerias Unidas S.A.C. gegründet, sie ist heute die grösste Brennerei in Peru. Nachdem sie 1968 verstaatlicht worden war, kam sie 1994 wieder in private Hände und bekam 2001 auch ihren ursprünglichen Namen wieder zurück. Gebrannt wird sowohl in Continuous Stills als auch in Pot Stills. Im Lager befinden sich 42.000 Fässer aus europäischer und amerikanischer Eiche. Die Premium Rums werden im vom Sherry bekannten Soleraverfahren gereift.

Rum Nation "Peruano" 8y

9 15

Produzent: Vermutlich Destilerias Unidas S.A.C.
 Vol. %: 42

Farbe: Bernstein-Mahagoni
 Geruch: Melasse, exotische Früchte, Röstaromen
 Geschmack: Süssholz, Kaffee und Schokolade, würziger und peppiger Geschmack im Finish

Herstellungsverfahren: Column Still

Cartavio XO 18y

12 20

Produzent: Destilerias Unidas S.A.C.
 Vol. %: 40

Farbe: Rötlich
 Geruch: Liebliche und süsse Noten gepaart mit trockenem, hochprozentigen Kakao
 Geschmack: Likörige Süsse, edle Vanille, Mandarine

Herstellungsverfahren: Column Still

Gelagert wird in Sherry- und Bourbonfässern.

Millonario Solera Reserva Especial 15y

9 15

Produzent: Ron Millonario
 Vol. %: 40

Farbe: Bernstein-Mahagoni
 Geruch: Getrocknete und kandierte Früchte sowie Nelken,
 sanfte Note von Rosinen
 Geschmack: Süsse Vanille, Zuckerrohr und Schokolade, würzige Töne
 weich und fruchtig, süsse Pflaumen und Rosinen, cremiger
 Karamell

Herstellungsverfahren: Column Still

Grundlage des Millonario Solera 15 Jahre Reserva Especial Rum sind einige bestimmte
 Sorten Hefe, die sich nach jahrelanger Suche als die am besten geeigneten
 herauskristallisiert haben und die das einzigartige Bouquet dieses Rums ausmachen.

Millonario XO

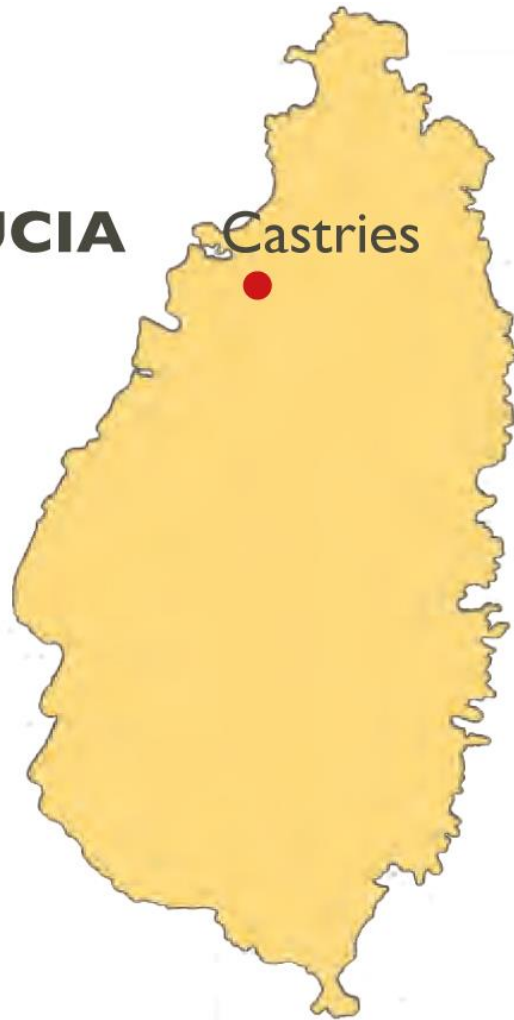
13 22

Produzent: Ron Millonario.
 Vol. %: 40

Farbe: Mahagoni
 Geruch: Warmes Holz, zarte Vanillenoten und Rosinen, Zimt
 und Nelken, sanfte Note von Rosinen
 Geschmack: Frisches Zuckerrohr, tiefe Süsse, Vanille und Karamell,
 Rosinen und Trockenfrüchte

Herstellungsverfahren: Column Still

SAINT LUCIA



Geographische Lage

Kleine Antillen

Strukturdaten

Fläche: 616 km²

Einwohner: 168.000

Amtssprache: Englisch

Staatsform: Parlamentarische Monarchie

Wirtschaft: Tourismus, Landwirtschaft

Typische Rumcharakteristik

Komplex und würzig

St. Lucia Distillers LTD.

Roseau

Obwohl die Banane dem Zucker auf der Insel längst den Rang als Hauptexportgut abgelaufen hat, wird zu unserem Glück weiterhin Rum gebrannt, auch wenn die benötigte Melasse inzwischen aus Guyana eingeführt werden muss. Der Rum ist für seinen sehr eigenen Charakter bekannt. St. Lucia Distillers Ltd. entstand 1972 als Zusammenschluss der Dennery Factory Company und der Geest Distillery (früher Roseau Distillery) und liegt an der Westküste der Insel. Gebrannt wird heute nur noch in der Geest Distillery, wobei der Fokus nicht alleine auf Rum liegt, sondern auch Gin, Wodka, Liköre und Brandy die Produktionspalette erweitern. Gebrannt wird sowohl in einer zweisäuligen Column Still als auch in drei unterschiedlichen Pot Stills.

Im Mai 2007 wurde zum grossen Teil von einem Feuer die Destillerie niedergebrannt. Auch wenn ein Grossteil der Tropfen verschont geblieben ist, so entstand ein enormer Schaden für die Brennerei. Der verfügbare Lagerraum war zu klein, um die vielen Fässer unterzubringen. Kurzerhand wurden diese an recht abenteuerlichen Plätzen gelagert, wobei einige erst viele Jahre später wiederentdeckt wurden. Die Geschmacksprobe ergab ein positives Ergebnis und dies war die Geburtsstunde des limitierten Rums.

Chairman`s Reserve "The Forgotten Casks"

8 13

Produzent: St. Lucia Distillers LTD
 Vol. %: 40

Farbe: Intensives Mahagoni
 Geruch: Gebackene Banane und Noten von Rosinen
 Geschmack: Frische Vanille, Pfeffer und würziges Eichenholz

Herstellungsverfahren: Column Still und Pot Still

St. Lucia 1931

11 18

Produzent: St. Lucia Distillers LTD.
 Vol. %: 43

Farbe: Strahlendes Mahagoni
 Geruch: Mandarine, Toffee
 Geschmack: Vanille, Rosinen und leichte Nussakzente, würzige Eichenholznoten

Herstellungsverfahren: Column Still und Pot Still

Der Rum wurde anlässlich des 80-jährigen Jubiläums der Destillerie im Mabouya Tal hergestellt. Der St Lucia 1931 Rum reift gleich in 7 verschiedenen Fässern, die alle aus amerikanischer Eiche bestehen. Unter diesen Fässern befinden sich auch die Bourbonfässer von Jim Beam, Buffalo Trace und Jack Daniels. Auch zwei Portweinfässer sind dafür verantwortlich, dass der Rum am Ende so vollkommen schmeckt. Nach der Verblendung reift der karibische Rum für weitere 3 Monate in Eichenholzfässern, damit sich die Aromen noch mehr entfalten können.



Geographische Lage

Kleine Antillen

Strukturdaten

Fläche: 5.128 km²

Einwohner: 1.333.000

Amtssprache: Englisch

Staatsform: Parlamentarische Monarchie

Wirtschaft: Tourismus, Landwirtschaft

Typische Rumcharakteristik

Zurückhaltend und oft vanillig

Angostura Limited

Laventille

Angostura war und ist in erster Linie eine Bitterspirituose aus Kräutern, Gewürzen und Alkohol. Erfunden wurde sie von Dr. Johann Gottlieb Benjamin Siegert in den 1820er Jahren in Venezuela. 1875 zogen seine Nachfahren mit der Firma nach Trinidad. Man begann, sich dem Rum zu widmen, wobei dieser aber vorerst noch bei anderen Erzeugern eingekauft wurde. 1936 startete die Rum- und Alkoholproduktion in Eigenregie.

1945 wurde die Firma Trinidad Distillers Limited erworben, die über eine hochmoderne Destillerie verfügte, und man gründete für den Rumbereich eine eigene Firma, die Angostura Limited. Heute wird in einer fünfsäuligen Column Still destilliert, wobei für die Rumproduktion das Destillat nur aus der ersten (mit 75 Vol.-% Alkohol) Säule entnommen wird. Ausgangsprodukt ist Melasse mit einem fermentierbaren Zucker Gehalt von 35-55%. Die Fermentationszeit beträgt 36-48 Stunden. Rum macht nach wie vor nur einen geringen Anteil der Spirituosenproduktion bei Angostura aus. Hergestellt wird nicht nur unter eigenem Label, sondern auch für die 1973 übernommene Destillerie Fernandes und für verschiedene Anbieter im Ausland. Die gesamte Produktionskapazität bei Angostura beträgt unglaubliche 50 Millionen Liter Alkohol im Jahr, das wenigste davon ist Rum.

Rum Nation Caroni 16 Jahre 1999 - 2015 ist ein Rum von der legendären und mittlerweile geschlossenen Caroni Distillery in Trinidad. Dieser „Heavy Typ“ wurde im Column Still Verfahren destilliert. Die ersten 9 Jahre reifte er in tropischer Hitze und hoher Luftfeuchtigkeit auf der Insel. Diese klimatischen Verhältnisse beschleunigten die Reifung des Rums in amerikanischen Eichenfässern, die für die Lagerung verwendet wurden. Nachgereift wurde der Rum Nation Caroni 16 Jahre in Europa in Ex-Bourbon Fässern. Das Ergebnis ist ein intensiver, eleganter Rum für RumkennerInnen, die kraftvolle Rums zu schätzen wissen.

Angostura 12y 1824

11 18

Produzent: Angostura Ltd.
Vol. %: 40

Farbe: Sattes Bronze
Geruch: Noten von Zuckerrohr, Banane, Schokolade, Kakao, Espresso
Geschmack: Kräuteraromen, Kakao, Toffee, Rosinen, pfeffriger Abgang

Herstellungsverfahren: Column Still

Caroni 1999-2015 Rum Nation

15 25

Produzent: Trinidad & Tobago
Vol. %: 55

Farbe: Dunkles Bernstein
Geruch: Intensiv mit Noten von Holz, Nelken, Kaffee und aromatischen Kräutern
Geschmack: zurückhaltend süß im Vergleich zu anderen Rums, mit dominanten Noten von Holz, Kaffee und dunkler Schokolade, gepaart mit Noten von Enzian, Kamille und Propolis.

Herstellungsverfahren: Column Still und Pot Still



Geographische Lage
Südamerika

Strukturdaten
Fläche: 912.050 km²
Einwohner: 27.483.000
Amtsprache: Spanisch
Staatsform: Präsidiale Bundesrepublik
Wirtschaft: Bergbau, Fischerei,
Landwirtschaft

Typische Rumcharakteristik
Kräftig, würzig, oft mild, meist
zurückhaltende Süsse

Besonderheit

Venezuela ist das einzige Land, in dem es nicht gestattet ist, die Verdunstungsverluste bei der Reifung (angels`share) wieder aufzufüllen.

Destilerias Unidas S.A.

La Miel/Lara

Der Sitz der 1959 gegründeten Licorerias Unidas liegt in der Nähe der Stadt La Miel in der Hochebene nordöstlich der Anden im Landesinneren. Sie gründete sich aus den wichtigsten Vertriebsfirmen für Alkohol in Venezuela unter der Führung des kanadischen Konzerns Seagram. Nachdem Diageo und Pernod Ricard die Firma Seagram im Jahre 2002 übernommen hatten, wollten diese sich ganz auf den Vertrieb konzentrieren. Die Produktionsstätten wurden von einem Konsortium lokaler Investoren übernommen und unter dem Namen Destilerias Unidas S.A. zusammengeführt. Die Hacienda Saruro, die eigentliche Brennerei, verfügt über 1200 Hektar Land und besitzt mit seinem warmen Tagen und kalten Nächten ein ideales Klima zur Reifung des Rums. Dieses begünstigt aber auch das Wachstum des Zuckerrohres, so dass es zu einer hohen Saccharosekonzentration im Saft kommt und ihn zu einem der süssesten auf dem Kontinent macht.

Hacienda Santa Teresa

El Consejo/Aragua

Die Hacienda Santa Teresa wurde als älteste Brennerei in Venezuela 1796 in der Nähe von Caracas gegründet und erhielt als erster Betrieb überhaupt 1909 die Lizenz zum Brennen von Alkohol. Geführt wird sie in vierter Generation von der Familie Vollmer. 1978 wurde die Technik komplett modernisiert, man kann heute die grosse Menge von 18 Millionen Litern Alkohol pro Jahr produzieren. Daraus resultiert eine jährlicher Ausstoss von 24 Millionen Litern Rum, da dieser, bevor er in die Fässer gefüllt wird, leicht verdünnt wird, um bessere Reifungsergebnisse zu bekommen. Destilliert wird in einer Column Still.

Diplomatico Reserva Exclusiva

8 13

Produzent: Destilerias Unidas
 Vol. %: 40

Farbe: Kupfer bis Mahagoni
 Geruch: Fruchtig und würzige Töne
 Geschmack: Reife Tropenfrüchte, Gewürze und Hauch von Nuss, Schokolade

Herstellungsverfahren: Column Still und Pot Still

Diplomatico Ambassador

26 47

Produzent: Destilerias Unidas
 Vol. %: 47

Farbe: Mahagoni
 Geruch: Getrocknete Früchte, Schokolade, angenehme Süsse
 Geschmack: Herbe tiefe Würze, Vanille, Schokolade

Herstellungsverfahren: Column Still und Pot Still

12 Jahre lange Lagerung in amerikanischen Weisseichen-Holzfässern in denen zuvor frischer Bourbon lagerte.

Santa Teresa Antiguo de Solera

9 15

Produzent: Hacienda Santa Teresa
 Vol. %: 40

Farbe: Dunkles Bernstein
 Geruch: Fruchtig, Dörpflaumen, Vanille
 Geschmack: Geröstete Mandeln, Vanille, Karamell

Herstellungsverfahren: Column Still

Vier ausgewählte Fässer aus bestem Holz werden übereinandergestapelt. Dann durchläuft der Rum im Laufe der Jahre seiner Lagerung jedes einzelne dieser Fässer, und entwickelt in jedem eine neue Note für sein besonderes Aroma. Doch damit nicht genug. Hat er alle Fässer nach mindestens 15 langen Jahren durchlaufen und schon ein volles Aroma entwickelt, lagert er noch in einem besonders feinen Fass aus Limousin-Eiche ein, was ihm die letzte, besondere Note verleiht.

AM ANFANG WAR DAS ZUCKERROHR

Rum ohne Zucker. Das ist wie Suppe ohne Salz, nein, mehr noch: Eine Suppe lässt sich auch ohne Salz zubereiten, doch beim Rum ist das Zuckerrohr Grundvoraussetzung.

Wer die einschlägige Literatur zum Thema Zucker studiert, der findet recht unterschiedliche Angaben zu Datierung und Herkunft der Pflanze »Saccharum officinarum«, wie der lateinische Name für Zuckerrohr lautet. Da ist die Rede davon, dass um 10.000 bzw. 6000 vor Christus erstmals in Papua-Neuguinea das Zuckerrohr geemtet wird, dann wird China als Ursprung angegeben, auch Indonesien, und schliesslich werden die Philippinen und Indien genannt. Ergo ist nichts Genaues zu bestimmen, und so sollten wir diese Diskussion ad acta legen und uns auf den kleinsten gemeinsamen Nenner einigen: Der Ursprung des Zuckerrohrs ist im asiatischen Raum anzusiedeln.

Fest steht dagegen: Im 1. Jahrhundert nach Christus gelangte die Zuckerrohrpflanze durch Handel in den Nahen Osten, und der gewonnene Zuckersaft hielt über die mediterranen Länder, wenn auch recht langsam, Einzug in Mitteleuropa. Dann erfuhr der Zucker durch eine Entdeckung einen enormen Schub nach vorne: Kristallisiert ist er sehr lange haltbar und somit auch ohne grosse Probleme zu transportieren, und so stiegen stetig wie Nachfrage. Gleichwohl blieb Zucker ein Symbol für Reichtum und Macht, war er doch horrend teuer, wohl auch deshalb, weil dieses aus dem Zuckerrohr gewonnene Genussprodukt zu jener Zeit, im späten Mittelalter, das einzige verfügbare Süssmittel war.

Die Entwicklung zum einigermaßen bezahlbaren Produkt setzte erst mit dem Beginn der Neuzeit ein, das heisst nach der Entdeckung Amerikas durch Christoph Kolumbus im Jahre 1492. Kolumbus selbst war es auch, der auf seiner zweiten Fahrt in die Karibik die Süssmittel liefernde Pflanze 1493 nach Hispaniola brachte, jene Insel, die sich heute die Dominikanische Republik und Haiti teilen. Von hier aus verbreitete sie sich relativ schnell über die gesamte Karibik, und es entstanden zahlreiche Plantagen, die ihren Besitzern, recht bald als »Zuckerbarone« bekannt, mehr als ansehnliche Einkünfte bescherten. Das lag zum einen an der Ergiebigkeit der Pflanze, zum anderen – und vor allem – an den billigen »Lohnkosten«, denn der vermehrte Sklavenhandel sorgte für einen praktisch nie versiegenden Nachschub an Arbeitskräften, und schon bald schufteten Tausende von Sklaven auf den Zuckerrohrfeldern. Bis zu diesem Zeitpunkt ist die Produktion von Rum noch kein Thema. Der Abfall der Zuckerproduktion, die sogenannte Melasse, dient als Nahrung für Sklaven und Tiere. Erneut ist es dann eine (zufällige) Entdeckung, die den Einsatz von Zucker in einem anderen Aggregatzustand ermöglicht: Mit Wasser vermischt, setzt bei der Melasse eine Gärung ein, und es entsteht eine Art Zuckerwein. Das führt schliesslich gegen Ende des 17. Jahrhunderts zu Überlegungen, wie mit dem Abfallprodukt Melasse noch mehr Geld zu verdienen ist: Umgewandelt in einen Brand, verheisst das im Verhältnis zum Wareneinsatz eine enorme Gewinnspanne. Schnell ist auch ein Name gefunden: »Eau de Vie« bzw. »Aguardente«. Die Portugiesen nennen den Brand dagegen »Cachaça«, die Spanier »Babajé«, die Engländer »Kill-Devil«, auch »Rumbullion«. Das Ergebnis damaliger Brennkunst muss recht grausig geschmeckt haben. Das Destillat wird beschrieben als »ölig«, »scharf«, »stinkend« und »bitter« – ein Geschmack jedenfalls, den der »Geniesser« nicht so schnell loswurde, und einer, der erklärt, weshalb der Rum seinerzeit mit dem Namen »Feuerwasser« oder »Heiss brennendes Wasser« bedacht wurde, denn nichts anderes heisst »Aguardente«.

Das ändert sich erst um die Mitte des 18. Jahrhunderts, als sich die Destilliermethoden allmählich verbessern. Ausdruck dieser Entwicklung ist auch das wohl erste Buch zu diesem Thema (»The Complete Distiller«), das im Jahre 1757 erscheint. In der Zeit danach wird Rum dann immer beliebter – und ihm spielt mitunter auch die Natur in die Hände: Das Ausbleiben der Getreideernte in England (1845) wie auch die Reblausplage in Frankreich (1862) tragen nicht unwesentlich zu seinem Erfolg bei, wobei die Briten, vornehmlich in Bristol und in London, sogar selbst Rum destillieren, und auch in Deutschland finden nicht wenige Zeitgenossen Gefallen daran. Aber das wiederum ist eine andere Geschichte ... Zu dieser Zeit hatten sich die Destilliermethoden stetig verbessert. Grund hierfür waren die sogenannten »Pot Stills«, die auf das im Jahre 1831 angemeldete Patent einer kontinuierlichen Brennanlage zurückgingen und ständig weiterentwickelt wurden. Urheber jener Anlage war ein irischer Steuerbeamter – Aeneas Coffey hiess der gute Mann, und noch heute ist der Begriff »Coffey Still« allgemein gebräuchlich. Was allerdings kaum bekannt ist: Bereits im Jahre 1827 arbeitete der schottische Destillateur Robert Stein erstmals erfolgreich mit einem »Column Still« genannten Verfahren. Durch das daraus resultierende kontinuierliche Brennen war es möglich, zum einen mehr Rum, zum anderen aber auch ein leichteres Destillat zu erzeugen. Ausserdem liessen sich die bei diesem Verfahren produzierten Mengen sehr gut kontrollieren – und somit auch genauer besteuern (was wiederum dem Fiskus sehr entgegenkam). Schon recht früh gab es also zwei Destilliermethoden: die Variante »Pot Still«, die einen schwereren Rum, und die Variante »Column Still«, die einen leichteren Rum hervorbrachte.

Die Herstellung des flüssigen Goldes namens Rum ist ein Prozess, der seit Jahrhunderten mit vielen Emotionen verbunden ist. Hier spielen tradierte Sitten mit, nehmen Persönlichkeit und Erfahrung des jeweiligen Blendmasters Einfluss auf das Produkt, und hier begleiten Leidenschaft und Schweiss nicht wenige Arbeitsschritte. Am Anfang steht das Aussetzen der Zuckerrohrstecklinge, jener kleinen Stücke aus dem unteren Bereich der »Zuckerrohrhalme«, die zwei bis vier Knoten aufweisen; das ist der Bereich der Sprossachse, an der ein oder mehrere Blätter ansetzen. Frühestens nach neun, spätestens nach vierundzwanzig Monaten kann dann das erste Mal geerntet werden. Das relativ grosse Zeitfenster hat unter anderem mit dem Klima und der Bodenbeschaffenheit zu tun. Beide Faktoren haben zwar bei der Rumerzeugung nicht die hohe Bedeutung, wie das beispielsweise beim Wein der Fall ist, haben aber zumindest einen nicht unwesentlichen Einfluss auf den Zuckergehalt; und der sollte recht hoch sein. Wann schliesslich der optimale Zeitpunkt für die Ernte gekommen ist, hängt also vom Zuckergehalt der Pflanze ab; regelmässig entnommene Proben sind deshalb erforderlich, um ihn zu kontrollieren. Erst wenn die Werte ein hervorragendes Produkt versprechen, wird das Rohr geschlagen.

Die Ernte kann von Hand, aber auch maschinell geschehen. Wofür sich die Plantagenbesitzer letztendlich entscheiden, ist zum einen von der Firmenphilosophie, zum anderen von den Mengen abhängig, die produziert werden sollen. Bleibt noch anzumerken, dass in manchen Ländern eine Zuckerrohrplantage mehrfach abgeerntet wird.

Noch etwas darf an dieser Stelle nicht unerwähnt bleiben: Die meisten Destillieren kaufen Melasse, haben daher mit der gerade beschriebenen ersten Stufe nichts mehr zu tun – und: Der Anbau von Zuckerrohr dient immer noch in erster Linie der Herstellung von Zucker. Selbst diejenigen Länder, in denen Zuckerrohr angebaut und Rum hergestellt wird, kaufen oftmals Melasse dazu, um ihren Bedarf zu decken. Zur Melasse selbst: Melasse ist die nach der Produktion von Kristallzucker übrigbleibende dunkle, zähe Masse, die genügend Zucker enthält, um sie der

Destillation zuführen zu können. Übrigens lassen sich aus circa 12 Tonnen Melasse lediglich rund 4,5 Liter Alkohol mit einem Alkoholgehalt von etwa 60 Prozent destillieren. Recht viel Einsatz also für einen relativ geringen Ertrag.

Wird von Hand geerntet, werden die Felder vorher oftmals angezündet, wodurch vor allem abgestorbene Pflanzen beseitigt werden. Nun ist der Einsatz der Rohrschneider gefragt. Mit ihren Macheten schlagen sie das Zuckerrohr kurz über dem Boden ab, um anschliessend Spitzen und Blätter zu entfernen. Ein harter, schweisstreibender Job; denn von einem Arbeiter wird erwartet, dass er im Schnitt drei Tonnen am Tag schlägt.

Da nach dem Schlagen das Rohr an Zuckergehalt verliert und umgehend Bakterienbefall an den Schnittstellen einsetzt, muss das Zuckerrohr eilends zur Mühle transportiert werden. Warum so schnell gehandelt werden muss, verdeutlicht ein Spruch, der auf den Plantagen Jamaikas seit Generationen die Runde macht: „From kill to mill in twentyfour“ Bei der mechanischen Ernte – sie kann im Grunde über vierundzwanzig Stunden am Tag gehen – kann naturgemäss mehr geerntet werden, und auch der Transport zur Mühle geht schneller und reibungsloser vonstatten. Allerdings kommt das solcherart geerntete Zuckerrohr nicht ganz an die Qualität heran, die das von Hand geschlagene aufweist, sind doch die Maschinen nicht in der Lage, alle Spitzen und Blätter zu entfernen.

In der Mühle angekommen, wird das Rohr von Walzen, die sich gegenläufig drehen, zerrissen und zerquetscht, um den Saft auszupressen. Jetzt geht es um die Frage, ob Zucker und danach Rum aus Melasse hergestellt oder aber Rhum (Rhum Agricole) aus frischem Zuckerrohrsaft destilliert werden soll, weshalb sich an dieser Stelle der Produktionsprozess zunächst einmal gabelt, um dann wieder einem identischen Ablauf zu folgen: Aus beiden Ausgangsstoffen wird jetzt mit Hilfe von Hefe die Fermentation eingeleitet.

Die Fermentation ist ein ganz entscheidender Faktor bei der Rumherstellung, denn bei diesem Produktionsabschnitt wird die Grundlage für die Bildung von Aromen gelegt. Hierbei spielt der gezielte Einsatz von Hefe die wichtigste Rolle.

Hefe ist ein lebendiger, pilzlicher Organismus, der Zucker in Alkohol und Kohlendioxid umwandelt. Sie wandelt den Zucker aber nicht nur einfach in Alkohol um, sondern erzeugt, um nur einige Substanzen zu nennen, unter anderem auch Äthanol, Bentonol und Propanol. Ausserdem: Je nach Einsatz der Hefe kann der Destiller über Alkohole verfügen, die ein recht hohes Molekulargewicht aufweisen (was später bei der Destillation wichtig ist). Hefe ist darüber hinaus für chemische Reaktionen verantwortlich, die Geschmacksstoffe wie beispielsweise Aldehyde und Ester entstehen lassen. Da erscheint es verständlich, warum Hefe für manche Brennereien als heiliger Gral im gesamten Entstehungsprozess gehandelt wird, weshalb auch die meisten Destillieren ihre eigenen Stämme züchten (etwa auf vergorener Ananas, wie es »Zacapa« praktiziert). Andere nutzen abgepackte Industriehefe, während wilde Hefen kaum noch verwendet werden.

Einfluss auf das Ergebnis der Fermentation nimmt auch der Faktor Zeit. Je nachdem, was für ein Typ Rum – eine eher leichte oder eine eher starke Sorte – hergestellt werden soll, schwankt die Gärzeit zwischen zwölf Stunden und sieben Tagen, wobei der Durchschnitt um die vierundzwanzig bis zweiunddreissig Stunden liegen dürfte. Was hier so einfach klingt, ist in Wirklichkeit sehr komplex: Bei der Fermentation entsteht Wärme, und sehr viel Wärme beschleunigt den Prozess erheblich.

Das kann dann zu einem frühzeitigen Ende der Fermentation führen, weil die Hefen sterben. Folge wäre dann eine schwache Maische, die wiederum keinen guten Rum hervorbringen kann. Somit wird in den meisten Fällen der Gärbottich gekühlt (der übrigens offen ist). Andere Betriebe haben sich für ein System entschieden, bei dem in geschlossenen Tanks fermentiert wird. Das dauert zwar etwas länger, ist dafür aber sehr gut zu kontrollieren; hier lässt sich »bequem« bei einer konstanten Temperatur von 30 Grad Celsius fermentieren. Das Ergebnis ist ein Zuckerwein, der zwischen sechs und zehn Volumenprozent aufweist.

Nach der Entdeckung Amerikas dauerte es eine ganze Weile, bis von einem Einwanderungsstrom, der die Neue Welt zum Ziel hatte, gesprochen werden konnte. Mit der Zeit jedoch waren es regelrechte Einwanderungswellen, die den Doppelkontinent erreichten, wobei zahlreiche Europäer in der Karibik eine neue Heimat fanden. Nicht wenige von ihnen brachten natürlich ihr Wissen mit, das sie in bestimmten Bereichen ihres angestammten Berufsalltags erworben hatten. So verhielt es sich auch mit dem Know-how des Destillierens, etwa von Getreide für die Whisky- oder von Wein für die Brandy-Herstellung

MIT DEM POT STILL BEGINNT ALLES

Ein Pot Still ist ein Kupferkessel, der im wesentlichen aus drei Teilen besteht:

- dem Kessel, in dem die Maische in einem Schwung gekocht wird (Batchverfahren)
- dem Kondensator, der den Dampf aus dem Kessel kühlt
- dem sogenannten Schwanenhals, der Kessel und Kondensator verbindet

Die Flüssigkeit, die bei diesem Prozess entsteht, wird schlicht und einfach »Destillat« genannt (single distillate). Da die meisten Rums zweimal destilliert werden, erhält man durch diese Methode einen höheren Alkoholgehalt, zugleich auch reineren Rum, als wenn man sich mit einem Destillationsvorgang begnügt. Warum dieser Aufwand? Wie schon einmal erwähnt, enthält die Maische unterschiedliche Alkohole. Man unterteilt sie in leichte und schwere Alkohole, die alle unterschiedliche Siedepunkte haben und natürlich unterschiedliche Aromen mit sich führen. Ausserdem enthält sie auch Methanol – ein Stoff, den natürlich kein Hersteller in einem seiner Endprodukte haben möchte. Die Kunst des Brennens besteht nun darin, genau zu wissen, welche Aromen letztendlich das Produkt auszeichnen sollen – und wann diese Aromen während des Fertigungsprozesses auftauchen, damit man sie trennen kann. Um es auf einen allgemeinverständlichen Nenner zu bringen: Man leitet Vor- und Nachlauf um und fängt das Herz, den Mittelstrahl, auf. Bei »niedrigen« Temperaturen verdampfen zuerst flüchtige Stoffe, wie eben Methanol, weshalb der Vorlauf abgetrennt wird. Mit dieser Methode lassen sich schwerere Rumsorten produzieren, die dann mehr Fuselöle enthalten, oder eben auch leichtere mit einem entsprechend geringeren Anteil dieser Öle.

Im Laufe der Zeit haben sich die einzelnen Methoden naturgemäss weiterentwickelt, wobei zwangsläufig auch verschiedene Varianten entstanden sind. Am häufigsten anzutreffen ist jene mit sogenannten »Kolben«. Die ebenfalls aus Kupfer bestehenden Kolben enthalten entweder »niedrige« oder »hohe« Weine aus der vorangegangenen Destillation, kommen nach der Blase zum Einsatz und sind miteinander verbunden. Mit ihnen lassen sich noch stärker konzentrierte, aromareichere Rumsorten erzeugen.

Nahezu jeder Destillateur hat über die Jahre seinen eigenen Still entwickelt. »Richard Seale« aus Barbados zum Beispiel kühlt seine Kolben. Dadurch kondensiert ein Teil des Dampfs noch im Kolben und fällt in die Flüssigkeit zurück. Diese Methode nennt man »Reflux«. Sie führt zu einem leichteren Destillat, was manchmal als stechend in der Nase empfunden wird. Es gibt noch einige andere Varianten, zum Beispiel die, bei der in einem hölzernen Bottich gekocht wird. Bleibt noch zu erwähnen: Das Pot-Still-Verfahren ist eindeutig das aufwendigste Verfahren, das man bei der Rumherstellung kennt. Gleichwohl betreiben nicht wenige Destillateure gerne dieses Mehr an Aufwand, um schliesslich Rums anzubieten, die sich durch eine einnehmende Aromenvielfalt auszeichnen.

Column Still, auch »Säulendestillation« genannt, wurde ursprünglich entwickelt, um grössere Mengen erzeugen zu können, als es beim Pot-Still-Verfahren möglich ist, aber auch, um eine bessere Kontrolle über die zu versteuernden Mengen zu haben.

Ein grosszügiger Schotte – und ein Ire nimmt seine Vorlage auf und bedankt sich

Eine solche Anlage taucht erstmals im Jahre 1827 auf – Robert Stein hiess der Mann, der sie konstruierte. Der Schotte war allerdings nicht clever, vielleicht auch nicht schnell genug, denn drei Jahre darauf meldete der schon des öfteren erwähnte, im irischen Dublin geborene Aeneas Coffey das Patent für dieses Verfahren an, nachdem er die Methode noch etwas verbessert hatte. Bekanntlich wird der Destillationsapparat auch »Coffey Still« genannt.

Auch als »Kontinuierliche Destillation« bekannt, kommt dieses System ohne Kessel aus. Man erzeugt einen höheren Ausstoss, der obendrein weniger Fuselöle enthält. Dabei kann man, wenn es gewünscht ist, einen Alkoholgehalt von sage und schreibe 98,5 Prozent erreichen.

Wie funktioniert das System?

Die Maische wird kontinuierlich in die erste Säule geleitet, in der sich mehrere Kupferplatten befinden. Die Platten sind gelocht, so dass die Maische von oben nach unten fällt. Unten wird in die Säule heisser Wasserdampf eingeleitet, der aufsteigt und der Maische auf ihrem Weg nach unten den Alkohol entzieht. Ist die Maische schliesslich am Boden angekommen, ist ihr aller Alkohol entzogen. Das Dampfgemisch wird nun über ein Rohr in den Boden der zweiten Säule, den »Rektifikator«, geleitet, von dem es erneut in der Säule aufsteigt. Hier trifft das Gemisch auf ein Rohr, das die abgekühlte Maische enthält. Während die Maische gewärmt wird, kondensiert ein Teil des Dampfes eben an diesem Rohr. Werden die schweren Komponenten flüssig und fallen nach unten, steigen die leichten Stoffe weiter als Dampf in der Säule auf, bevor sie dann endgültig kondensieren. Mit dieser ausgeklügelten Technik kann man sehr gut die leichten und schweren Stoffe voneinander trennen. Auch hier haben sich im Laufe der Jahre die Methoden mehr und mehr verbessert.

Die Entwicklung geht weiter

Irgendwann gab es die »Drei-Säulen-Anlage«, bei der ein Zwischenschritt eingebaut wurde, während später auch noch »Mehrsäulenanlagen« entstanden (die zum Beispiel »Bacardik zu grossem Erfolg verholfen haben), durch die sich, aufgrund der vielen Zwischenschritte, eine grosse Bandbreite an Rumstilen erzielen lassen.

Es gibt sogar eine Rumart, die ausschliesslich in diesem Verfahren produziert wird. Gemeint ist der »Rhum Agricole«.

Nach der Destillation steht der nächste Schritt an, einer, der sehr entscheidend ist für das Gelingen eines guten Rums. Gemeint ist der so wichtige Prozess des Reifens. Egal, ob das Alkoholgemisch, das ja noch ein guter Rum werden soll, nach der »Pot Still«- oder der »Column Still«-Methode destilliert worden ist – wenn es den Destillationsapparat verlässt, ist es durchsichtig und klar. Wenn er zum Schluss immer noch diese »Farbe« aufweist, dann haben wir es mit »Weissem Rum« zu tun, obwohl weiss weder durchsichtig und klar ist. Darüber hinaus weist dieses Gemisch oftmals sehr stechende, nicht sonderlich angenehme Dufttöne auf. Um schliesslich einen wirklich guten Rum zu erzielen, ist das nun beginnende Reifen in Fässern unabdingbar.

Die meisten weissen Rums, die man heute kaufen kann, sind gelagert. Das geschieht zum einen in Stahltanks, die von innen belüftet werden, zum anderen in Holzfässern, wobei die Dauer der Reifung recht unterschiedlich sein kann. Drei Monate sind hier das Minimum, aber es können auch schon einmal sechs Jahre sein. Hier drängt sich natürlich die Frage auf, wie ein Rum nach sechs Jahren Lagerung weiss sein kann. Die Antwort: Er wird so lange gefiltert, bis er wieder seine ursprüngliche »Farbe« offenbart.

Die Destillieren, die für die Reifung keine Stahltanks verwenden, vertrauen in der Regel auf Eichenfässer, in denen ehemals Bourbon gelagert worden ist (und die vor dem Befüllen ausgebrannt werden). Eichenholz enthält natürlichen Zucker und auch Vanillin. Durch das Toasten, wie das Ausbrennen auch genannt wird, werden diese Stoffe im Holz aktiviert und können somit als Aromen in den Rum übergehen: Das Fass saugt sich mit Rum voll, und der Rum nimmt das Holz in sich auf. Daher auch die Holztöne, die der Geniesser sehr oft in der Nase hat bzw. die sich im Geschmack wiederfinden. Schliesslich ist beim Reifeprozess auch der Austausch mit Luft sehr wichtig, wodurch sich beim Rum unterschiedliche Geschmacksnuancen entwickeln lassen. Insgesamt ist bei diesem Procedere eine gewisse Umsicht geboten: Ein Rum, der zu stark von Holztönen geprägt ist, schmeckt recht eindimensional – eben deshalb, weil hier andere vorhandene Geschmacksnuancen, wie etwa Beeren oder Honig oder Vanille, überfrachtet werden und deshalb nicht zur Geltung kommen.

Noch ein Wort zur Länge der Lagerung: Die Reifung in der Karibik vollzieht sich ungefähr viermal so schnell, wie das zum Beispiel in Schottland der Fall ist – fünf Jahre in der Karibik würden in etwa stolze zwanzig Jahre im Nordwesten Europas entsprechen. Das Typische eines Rums hängt natürlich nicht nur von der Länge der Lagerung bzw. Reifung ab. Jede Destillerie hat ihre ganz bestimmten Geheimrezepte. So wechseln manche des öfteren die Fässer (»first fill, second fill, third fill«), andere lagern ihre Fässer eine bestimmte Zeit in klimatisierten Räumen, wieder andere in luftiger (kühlerer) Höhe, und hier und da kommt auch das von der Brandy- und Sherry-Herstellung bekannte Solera-Verfahren zum Einsatz: Mehrere Fassreihen werden übereinander gelagert; in der oberen Reihe kommt der jüngste und in der unteren der älteste Brand zu liegen; nach und nach werden die Brände der einzelnen Reihen miteinander vermischt bzw. »vermählt«.

Schliesslich kommt für einige Destillieren ausschliesslich Eiche aus der mittelfranzösischen Region Limousin in Frage, während andere auf slawische Weisseiche schwören, und dann gibt es Hersteller, die ihrem Rum ein Finish im Portwein- oder Cognacfass geben. Die Möglichkeiten scheinen schier unendlich zu sein. Gott sein Dank! Denn all diese Elemente sind für die riesige Geschmacksbandbreite verantwortlich, welche die Rums dieser Welt dem Connoisseur unterbreiten.

Die Blendmaster sind die Virtuosen der Szene. Vergleichbar einem Parfumeur, verbinden sie die einzelnen Ingredienzen miteinander: Sie vermählen sie. Zum einen geleitet von jeder Menge Erfahrung, zum anderen mit einem begnadeten Geruchs- und Geschmackssinn ausgestattet, bringen sie das zusammen, was zusammen gehört. Die genannten Eigenschaften benötigen jene Virtuosen tatsächlich: Entgegen so mancher Meinung gibt es beim Blending keine Rezepte, die eins zu eins angewendet werden können bzw. übertragbar sind, etwa nach dem Motto »Man nehme hiervon zwei, davon drei Teile und ...«. Jedes Fass Rum ist anders, hat seine ganz eigene, individuelle Charakteristik, und so gibt es von Fass zu Fass Abweichungen im Geschmack und im Bouquet. Das ist einer der Gründe, warum man blendet, ja warum geblendet werden muss – schliesslich soll das Endprodukt immer gleich schmecken.

Der Blender nimmt also beispielsweise jungen Rum und vermählt ihn mit Rums älterer Jahrgänge, und zwar so lange, bis der Geschmack dem gewünschten Produkt entspricht. Natürlich gibt es dabei eine Art »Fahrplan«, an dem sich der Blendmaster orientieren kann – und dennoch: Beim nächsten Blenden ist wieder alles anders, eben deshalb, weil die »Zutaten« andere sind.

Es gibt beispielsweise Destillieren, die über Rum verfügen, der über achtzig Jahre Lagerung hinter sich hat. Solche Schätze weisen eine Konsistenz auf, die der eines dickflüssigen, sehr alten Balsamicos recht nahe kommt. Natürlich ist solch ein Rum nicht zum Trinken geeignet, wohl aber zum Blenden: Schon eine kleine Menge davon kann aus einem jungen Rum einen Blend entstehen lassen, der seinesgleichen sucht. Darüber hinaus kommt es mehr als einmal vor, dass ein Blend aus mehreren Rums mit einem weiteren Blend vermählt, nochmals reift und ein drittes Mal, viertes Mal verblendet wird. Wenn man sich diesen Aufwand vor Augen führt, lässt sich leicht nachvollziehen, dass auf diese Weise zahlreiche unterschiedliche Ergebnisse erzielt werden können – und man bekommt eine Ahnung davon, welche Vielfalt die Welt des Rums zu bieten hat. Das Blending dient ausserdem der Kreation neuer Abfüllungen. Weil sich der Geschmack – oder, wenn man so will, der Markt – permanent verändert, waren und sind die Destillieren, wollen sie denn überleben, geradezu gezwungen, ständig neue Blends zu kreieren. Jene Destillieren, welche sich dieser Herausforderung erfolgreich gestellt haben, existieren noch heute, verdanken somit ihrem flexiblen Handeln ihr Überleben. Und jene, welche die Wünsche des Marktes nicht bedienen konnten, mussten dicht machen oder können allenfalls noch bestimmte Nischen besetzen. Schliesslich ist auch dem vorherrschenden Geschmack verschiedener Kontinente Rechnung zu tragen, weshalb es beispielsweise auf beiden Seiten des Atlantiks bestimmte Abfüllungen nicht zu kaufen gibt – ein Phänomen, das jedoch nicht nur auf den Rum beschränkt ist.

Ein prominentes Beispiel für die Kunst des Blendens ist aus jüngster Zeit die Abfüllung des »Black Tot Day Rum«, des letzten originalen Rums der »Royal Navy«, der vor über siebenzig Jahren destilliert wurde. Nach Einstellung der täglichen Rumration für die Matrosen füllte man den gesamten Restbestand vor dreissig Jahren in Steinflaschen ab und lagerte ihn darin nochmals bis in die heutigen Tage. Beim Verkosten stellte man dann drei Geschmacksnuancen fest. Weil nun alle sechstausend Flaschen, das Stück zu circa 750 Euro, den gleichen Geschmack aufweisen sollten, wurden sie ein letztes Mal miteinander verblendet.

Und dann gibt es noch »Single Cask« Abfüllungen, das bedeutet Rum aus einem einzigen Fass. Damit tut sich natürlich eine weitere Option auf. »Single Cask«-Abfüllungen, von denen es jeweils, entsprechend der Fassgrösse, nur

eine begrenzte Flaschenanzahl gibt, sind auf ihre ganz eigene Weise einzigartig, sind ein Ergebnis, dessen alleiniger »Baumeister« die Natur ist. Bleibt noch zu erwähnen, dass zu guter Letzt der edle Stoff in die unterschiedlichsten Flaschen abgefüllt wird, ehe er durch unsere Kehlen rinnt und das Herz so manchen Connaisseurs erwärmt.

Die französische Variante:

Was ein einzelner Buchstabe nicht alles an- bzw. ausrichten kann! Fügt man den drei Buchstaben, durch die das Wort »Rum« gebildet wird, einen vierten hinzu, und zwar ein h, dann werden wohl die meisten Zeitgenossen augenblicklich das Wort »Ruhm« im Sinn haben. Hier geht es aber um »Rhum«, was wiederum zu Wortspielen einlädt, etwa zu dem nachfolgenden: Welcher »Rhum« hat denn bisher den grössten »Ruhm« erlangt? Eine durchaus kurzweilige Frage, doch im folgenden wird jene Frage nach dem besten Rhum definitiv unbeantwortet bleiben. Vielmehr soll auf diese spezielle Art des Rums – gemeint ist der Rhum Agricole – etwas näher eingegangen werden ...

Rhum Agricole wird im Gegensatz zu dem gleichlautenden Getränk, das ohne h auskommt, aus frischem Zuckerrohrsaft gewonnen. Das geschah und geschieht vornehmlich auf Martinique, einer Insel, die zu den Kleinen Antillen gehört, jener »Inseln über dem Wind«, zu denen beispielsweise – um zwei der bekanntesten zu nennen – auch Barbados und Guadeloupe zu zählen sind. Letztere ist ebenso Teil der Europäischen Union wie Martinique, da beide Eilande – sie bilden übrigens die Französischen Antillen – Überseedépartements Frankreichs und somit Teil der Grande Nation sind. Um es ein wenig auf die Spitze zu treiben: Sollte jemand behaupten, ein Rhum Agricole sei ein EU-Produkt, so mag das zwar im ersten Augenblick verwundern, ist aber im Kern keineswegs falsch.

Die Schreibweise »Rhum Agricole« stammt aus dem Französischen, was wiederum kein Wunder angesichts der Historie Martiniques ist, denn schliesslich nahmen die Franzosen die Insel schon im Jahre 1664 in Besitz. In der Folgezeit versorgte Martinique ganz Frankreich mit Zucker, auch mit Rum, da hier, wie auf den anderen Inseln der Karibik, Rum aus Melasse entsteht, jenem Nebenprodukt, das bei der Zuckerherstellung anfällt. Dann kündigte das Jahr 1801 einen tiefen Einschnitt in Sachen Zucker an, denn in jenem Jahr nahm in Europa die erste Zuckerfabrik ihre Arbeit auf – die Alte Welt hatte herausgefunden, wie sich aus einer bestimmten Rübensorte Zucker gewinnen lässt. Die Folge: Nach wenigen Jahren tendierte die Nachfrage nach Zucker aus der Karibik gegen Null. Demnach blieb man auch auf Martinique auf dem Zuckerrohr sitzen, und weil nun kein Zucker mehr produziert wurde, stand auch keine Melasse für die Herstellung von Rum zur Verfügung. Aus dieser Not wurde eine Tugend: Ein halbwegs bekanntes Verfahren zur Rumherstellung wurde zur »Serienreife« entwickelt. Dieses Verfahren war bis dato von ein paar Schwarzbrennern angewandt worden, die Rum aus frischem Zuckerrohrsaft destillierten. Es waren in erster Linie die Plantagenbesitzer Neisson, Depaz und, vor allem, Homère Clément (deren Marken übrigens heute noch existieren), die zu Begründern einer neuen Rumkultur, Pardon: Rhumkultur, wurden: Der Rhum Agricole war geboren – und er kam an: Die bislang nicht gekannte Variante des Rums wurde immer beliebter und besonders in Frankreich viel getrunken. Franzosen sollen damals mehr Rhum Agricole als Cognac getrunken haben.

Da in Frankreich nahezu alles, was mit Essen und Trinken zu tun hat, nach einer gesetzlichen Klassifizierung verlangt, hat sich eine »AOC«-Regelung schliesslich auch dem Rhum Agricole angenommen. Das geschah 1996. Diese »Appellation d'Origine

Contrôléer verlangt eine Reihe von Prozessen und hat Vorschriften festgelegt, die vom Hersteller strikt zu befolgen sind, wenn er denn seine Produkte durch jenes Qualitätsmerkmal dem kulinarischen Adel zuführen möchte ...

- Der Rhum muss aus frischem Zuckerrohrsaft destilliert werden.
- Es sind nur dreiundzwanzig Regionen auf Martinique für den Anbau des Zuckerrohrs zugelassen.
- Die Ernte muss zwischen dem 1. Januar und dem 31. August stattfinden.
- Die Fermentation darf in offenen Gärtanks nicht länger als 72 Stunden dauern, und zwar bei exakt 38,5 Grad Celsius.
- Der Alkoholgehalt eines Rhum Agricole darf nach der Fermentation nicht unter 3,5 Volumenprozent liegen.
- Die Destillation muss in Einzelsäulen erfolgen, die mindestens fünf, maximal jedoch nur neun Kupferplatten enthalten dürfen.
- Es müssen zwischen 65 und 75 Volumenprozent ausdestilliert werden (wobei hier der Alkoholgehalt des fertigen Destillats gemeint ist).
- Der Rhum muss anschliessend mindestens drei Monate lagern, bevor er nicht unter 40 Volumenprozent abgefüllt werden darf.
- Ein »Vieux« muss mindestens drei Jahre im Fass reifen, und das wiederum darf nicht mehr als 650 Liter fassen.

Wer sich an diese strenge Prozedur hält, darf seine Flaschen schliesslich mit dem Gütezeichen »AOC« schmücken. Natürlich gibt es auch Destillerien auf Martinique, die Rhum Agricoles produzieren, die nicht mit dem verkaufsfördernden »AOC«-Etikett werben können. Das geschieht vor allem im Hinblick auf eine gewisse Flexibilität, um somit auf Änderungen des Konsumverhaltens gezielt reagieren zu können, aber auch, um dem einen und anderen Experiment den nötigen Raum zu geben. Wie dem auch sei, so ist allen Rhum Agricoles eines gemeinsam: Sie werden aus frischem Zuckerrohr hergestellt. Dabei entstehen Destillate, die oftmals frischer und fruchtiger sind als herkömmliche Rums, während gelagerte Varianten durchaus an Cognac erinnern.

MONTANA
ART DECO HOTEL LUZERN

ART DECO HOTEL MONTANA, Adligenswilerstrasse 22, Postfach 3039, 6002 Luzern/Schweiz
Telefon +41 41 419 00 00, info@hotel-montana.ch, www.hotel-montana.ch