



RUM

Deutschlands renommierter Spirituosen-Experte
Bernhard Schäfer präsentiert exklusiv
Wissenswertes und genussvolle Spezialitäten
aus der Welt des Rums.



Inhalt

DIE GESCHICHTE	4
DIE HERSTELLUNG	5-6
DIE RUM-STILE	7
DAS GESCHMACKSKREUZ	10-13



Abuelo	15	Hell or High Water	62
Angostura	16-17	J.M.	63
Appleton	18-19	J. Wray & Nephew LTD	65
Bacardí	20-23	La Hechicera	66
Banks	25	Legendario	67
Barceló	26-27	Majawi	68
Bonpland	29	Malecon	69-71
Botran	30-31	Matusalem	72-73
Botucal	32-33	Millonario	74
Bounty	34	Mount Gay	75
Brugal	35	Myers's	77
Bumbu	37	Old Monk	78-79
Captain Morgan	38	Old Pascas	81
Centenario	39	Pampero	82-83
Cihuatán	40	Plantation	84-87
Clément	41	Pott	88
Depaz	42	El Ron Prohibido.....	89
Dictador	43	Pusser's	90-91
Don Papa	44	Pyrat	92
Don Q	45	Ryoma	93
Doorly's	46-47	Santa Teresa	95
Dos Maderas	48	Santisima Trinidad	96
Eminente	49	Siegfried	97
Flor de Caña	50-51	St. James	98-99
FRC	53	Steiger	100
Gold of Mauritius	54	The Sentinel	101
Goslings	55	Tres Países	103
H.S.E.	56	Trois Rivières	104-105
Hampden	57	Varadero	106-107
Havana Club	58-60	Zacapa	108
Haynes	61		

Spiced Rum

DIE DEFINITION	110
DAS GESCHMACKSKREUZ	111

Angostura	112
Bacardí	113
Botran	114
Bounty	115
Bumbu	116
Canerock	117
Captain Cane	118
Captain Morgan	119
Discarded	120
Hell or High Water	121
The Kraken	122
La Hechicera	123
Legendario.....	124
Majawi	125
Millonario	126
Old Monk	127
Punch House	128
Pusser's.....	129
Remedy	130
Sailor Jerry	131
Wood Storck	132

SPIRITUOSEN- VERORDNUNG	133
GLOSSAR	134-135
QUELLENVERZEICHNIS	137



BERNHARD SCHÄFER

Der anerkannte Spirituosen-Experte Bernhard Schäfer verfügt über langjährige Erfahrung als Barchef. Seit 1999 widmet er sich beruflich ganz der vielfältigen Welt der Spirituose. Heute ist seine Fachkompetenz als Jurymitglied in renommierten internationalen Spirituosenwettbewerben wie dem ISW-Internationalen Spirituosenwettbewerb, IWSC-International Wine and Spirit Competition und den World Whisky Awards gefragt. Bernhard Schäfer berät als unabhängiger Spirituosenautor die Industrie und den Fachgroßhandel in Vorträgen und Tastings.

1996 | Keeper of the Quaich

2007 | Master of the Quaich

2011 | Rum XP

2016 | Rectifier of the Gin Guild

Herausgeber:

 **SchokoRing**
Getränke und Süßwaren eG

Ketzelstr. 7, 90419 Nürnberg

Vorstand:

Ulrich Berkmeir, Holger von Dorn

Texte und geschmackliche

Eingruppierungen:

Bernhard Schäfer

**Bezug der Artikel über
den spezialisierten
Getränkefachgroßhandel**

© Alle Rechte vorbehalten

Die Geschichte

Am Anfang steht zunächst das Zuckerrohr (lat.: Saccharum officinarum). Die Herkunft ist nicht ganz unumstritten – vermutlich ging es mit dem Anbau und der Ernte in Papua-Neuguinea los, aber auch andere Länder in Asien gelten laut verschiedener Quellen als Ursprung. Wohl schon im ersten Jahrhundert nach Christus gelangte Zuckerrohr aus Asien durch Händler in den arabischen Raum sowie sukzessive mit den Mauren Richtung Spanien. Im 14. Jahrhundert nach Christus wurde von Genueser Kaufleuten aus Zuckerrohr Arrak hergestellt.

Christoph Columbus wird der erste Export in die Karibik zugeschrieben, wo er auf „Hispaniola“ heute: Dominikanische Republik & Haiti) Zuckerrohr ansiedelte. Aber selbst das ist nicht unumstritten.

Bereits 40 Jahre später gab es große Zuckerrohrplantagen in Brasilien und Kolonisten begannen in der Folgezeit überall in der Karibik Plantagen anzulegen.

Die Reste der Zuckerherstellung, vor allem die Melasse, wurden zunächst – eher zufällig – mit Wasser vermischt und zum Gären gebracht. Daraus entstand eine Art Wein aus Zucker, mit einem Alkoholgehalt gleich eines stärkeren Biers. Gegen Ende des 17. Jahrhunderts nach Christus ging es den Plantagenbesitzern um Gewinnmaximierung.

Dadurch wurden immer mehr Reste der Zuckerproduktion zu einem Brand verarbeitet.

Je nach Herkunft der Kolonisten wurde er „Eau de Vie“ oder „Aguardiente“ genannt. Engländer nannten dies: „Kill devil“ oder „Rumbullion“. Diese Namen beziehen sich auf die Wirkung und den scharfen Geschmack des groben Brandes.

Der Name Rum tauchte zum ersten Mal 1650 in Barbados auf einer Plantagenurkunde auf. Im 18. Jahrhundert ist die Brenntechnik mittlerweile schon fortschrittlicher.

Der Umstand, dass die Royal British Navy ab 1731 die tägliche Ration Bier für Matrosen und Seeleute durch ein halbes Pint Rum (engl. Umrechnung: 1 Pint = 0,5683 Liter) mit ca. 80 % Vol. ersetzte, sorgte für eine weitere Verbreitung des Rums. Die Britische Marine gab Rumrationen tatsächlich noch bis zum Jahr 1970 aus. Im Laufe der Zeit wurde die Ration pro Matrose jedoch kleiner und der Rum zudem mit Wasser verdünnt. Im 19. Jahrhundert sorgte die Erfindung des kontinuierlichen Brennens für eine bessere Qualität des Rums. Durch die Reblausplage in Frankreich und Spanien (1865 - 1885) wurden die beliebten Getränke der In-Crowd - Brandy, Sherry und Champagner - rar. Dies steigerte die Popularität anderer Spirituosen, darunter auch die des Rums.

Viel Vergnügen beim Lesen und Verkosten wünscht Ihr

Bernhard Schäfer

Die Herstellung

Grundstoff

Der Ausgangsstoff für die Rumherstellung ist stets Zuckerrohr. Wird der Saft aus dem Zuckerrohr gepresst und dient als Grundstoff für den Rum, dann handelt es sich in der Regel um Rhum Agricole, welcher in den ehemaligen und bestehenden französischen Überseegebieten und Kolonien hergestellt wird. Auch auf der Insel Madeira wird Rum so produziert. Die verbreitete Herstellungsmethode von Rum ist jedoch die Herstellung aus Melasse. Als Melasse bezeichnet man den Rest aus der Zuckerproduktion – eine zähflüssige, braune Flüssigkeit, welche immer noch vergärbaren Zucker enthält. Der Zuckerrohrsafte wird gekocht, wobei Wasser verdunstet und der Zucker kristallisiert; dieser wird entfernt und übrig bleibt die Melasse zur weiteren Verwendung. Der Vorteil ist, dass Melasse ohne Qualitätsverlust lange haltbar ist. Zuckerrohrsafte muss möglichst frisch verwendet werden. Die Bezeichnung Melasse kommt wohl aus dem Lateinischen (mellacium - eingedickter Wein oder Mostsirup), ebenso von dem lateinischen Wort mel (Honig). In den romanischen Sprachen gibt es im Spanischen den Begriff melaza, welcher wiederum mit dem französischen miel verwandt ist und ebenso auf Honig und auf die Süße hinweist. Es gibt unterschiedliche Qualitätsstufen von Melasse, die wiederum auch eine unterschiedliche Spirituosenaromatik ergeben. Zuckerrohrsafte und auch Melasse enthalten Saccharose, sind süß und können daher mithilfe von Hefe vergoren werden. Als dritte Variante existiert noch „Zuckerrohr-Honig“ (sugarcane honey), praktisch eingekochter Saft, dem der Zucker noch nicht entzogen wurde.

Maischen

Der erste Schritt ist – wie auch bei anderen Spirituosen – die Erzeugung einer Maische. Die Melasse wird mit Wasser verdünnt und durch die Zugabe von Hefe zum Gären gebracht. In manchen Fällen (z.B. in Jamaika) wird der Maische noch sogenannter „Dunder“ (Reste aus vorhergehender Destillation) hinzugegeben. Dunder hat einen niedrigen pH-Wert und tötet dadurch unerwünschte Bakterien ab. Zudem gibt er der Maische und dem späteren Destillat eine deutlich andere Aromatik. Ebenso kommt unter Umständen sogenanntes Skimming zum Einsatz. Hierbei handelt es sich um eine Art Schaum, der beim Einkochen des Zuckerrohrsaftes für die Herstellung von Zucker nach oben steigt und ebenfalls süß ist. Dunder und Skimming sind eng

mit den Rumsorten ehemaliger englischer Kolonien verbunden. Bei Melasse und „Zuckerrohr-Honig“ (Zuckerrohrsafte-Konzentrat, enthält ca. 90 % Zucker) hat der Destillateur den Vorteil, nicht von der Erntesaison abhängig zu sein, denn diese beiden Grundstoffe sind nahezu unbegrenzt haltbar und somit immer verfügbar. Ob die Maische direkt aus dem Zuckerrohrsafte erzeugt wird, hängt von der Sorte des Zuckerrohrs und dessen Wachstumsbedingungen ab.

Einen weiteren Einfluss auf die sensorischen Eigenschaften des Destillats hat die Dauer und Temperatur der Gärung. Ebenso macht es einen Unterschied, ob die natürlichen Hefen, welche auf Zuckerrohr vorkommen, zur Fermentation benutzt oder ob – wie in den meisten Fällen – Zuchthefen zur Gärung hinzugegeben werden.

Hefen werden entweder von Spezialisten gekauft oder es handelt sich um Hefestämmen, die in einer Brennerei bereits seit Generationen eingesetzt werden.

Oft stellen die hohen Temperaturen in den Produktionsländern ein Problem dar, denn durch große Hitze kann die Hefe absterben. So gibt es Hersteller, welche die Gärtanktemperatur kontrollieren und verändern. Die Gärung dauert unterschiedlich lang, wobei zum Teil auch der Charakter des späteren Destillats gesteuert wird. Wird länger vergoren als 35 bis 40 Stunden, bekommt man eine Maische mit ca. 10 % Volumen und einen eher schwereren Rum. Für leichtere Rumsorten wird auch mal nur 24 bis 28 Stunden vergoren, was zu 7 % Alkohol führt.

Destillation

Beim Rum kommen die beiden bekannten Verfahren zum Einsatz: Zum einen die Destillation in einzelnen kupfernen Brennblasen, den sogenannten Pot Stills, als diskontinuierliche Destillation. Der Rum wird dann in der Regel zweimal destilliert. Beim Brennen in den Pot Stills wird der Vor- und Nachlauf abgetrennt, nur der Mittellauf (das Herzstück) gelangt zur Reifung in die Fässer. Üblich ist es, den Vor- und Nachlauf dem nächsten Brennvorang wieder hinzuzufügen. Bis zur Erfindung des kontinuierlichen Brennens, der Säulendestillation in den Column Stills, war dies die einzige Methode. Das kontinuierliche Destillieren wurde von dem Schotten Robert Stein zum ersten Mal für Whisky angewandt und von Aeneas Coffey verbessert sowie patentiert. Deshalb nennt man diese Brennapparate auch oft „Coffey“- oder „Patent“-Stills. Die





Pot Still-Destillate sind in der Regel schwerer und aromareicher als die höherprozentigen Ergebnisse aus der Column Still. Für die Aromatik des frischen Destillats spielt auch die Form der Brennblasen eine große Rolle. Bei der Säulendestillation wird der Charakter des Destillats zum einen durch die Anzahl der Säulen und, damit verbunden, der Anzahl der Menge der Einlegeplatten, der Plates, bestimmt. Zum anderen beeinflusst auch der Entnahmepunkt, also an welcher Stelle der letzten Säule das Destillat austritt, dessen Charakter. Generell gilt: Je weiter oben, desto höherprozentig ist das Destillat. Dies bedeutet auch, je mehr Volumenprozent ein Destillat hat, desto weniger Aroma kann es aufweisen. Eine Besonderheit beim Rum sind die „Double Retort-Stills“, eine Brennblase mit zwei nachgeschalteten Töpfen, die den Alkohol konzentrieren und verstärken. Solche Rums sind immer schwer und aromareich. Viele Rumproduzenten mischen die frischen Destillate aus beiden Brennverfahren oder aus verschiedenen Fraktionen der kontinuierlichen Destillation. Damit kann der Brenner innerhalb einer Destillerie unterschiedliche Rum-Stile erzeugen.

Reifung

Das frische Destillat wird von den Herstellern vor der Lagerung meist verdünnt, in der Regel auf zwischen 60 und 70 % Vol., und danach in gebrauchte Fässer – meist aus amerikanischer Eiche – abgefüllt. In diesen Fässern reifte zunächst Whisk(e)y, diese Fässer können mehrfach verwendet werden. Rum aus ehemaligen französischen Kolonien oder den noch bestehenden Departements reift in gebrauchten Fässern des Cognacs. Zum Teil werden von manchen Herstellern auch Fässer eingesetzt, welche vorher Sherry zum Inhalt hatten. Nicht nur brauner und goldener Rum reift in Fässern, oftmals auch weißer Rum. Nach der Reifezeit wird die Farbe meist mit Aktivkohlefiltern wieder entzogen. Es gibt allerdings auch weißen Rum, der nicht oder einige Zeit in Edelstahltanks einer gewissen Ruhe- und Reifephase ausgesetzt wird. Viele Rumhersteller – vor allem aus Lateinamerika – wenden zudem das aus Jerez in Spanien stammende Solera-Verfahren an. Hier lagern mehrere Reihen Fässer übereinander, was nicht zwingend notwendig ist, denn diese können auch nebeneinander gelagert werden. Die Fassreihe am Boden ist die sogenannte Solera („die, die am Boden liegt“), darüber liegen weitere Fässer. Wird der Rum aus der untersten Fassreihe abgefüllt, werden die Fässer nicht komplett entleert, sondern

eher zu rund einem Drittel. Der entnommene Rum wird mit Rum aus der Fassreihe darüber aufgefüllt. Diese Reihe wird sodann aus der Reihe darüber nachgefüllt. Dieses Prinzip setzt sich bis zur oberen Fassreihe fort. Die dort entnommene Menge wird nun mit frischem Destillat aufgefüllt. So kann ein komplexerer, aber konsistenter Rum erzeugt werden. Es gibt zudem Hersteller, die alle Methoden miteinander kombinieren.

Abfüllung

Am Ende der Reifezeit wird der Rum abgefüllt. Nach Vorgabe der Masterblender werden die einzelnen Fässer zu sogenannten Batches zusammen gemischt. Normaler Rum wird danach mit reinstem Wasser auf Trinkstärke verdünnt. Die Variante „Navy-Strength Rum“ ist dagegen hochprozentig und meist so stark, wie er aus den Fässern kommt. Vereinzelt gibt es zudem Single Cask Rumsorten (aus einem einzigen Fass).



Die Stile

Der kubanische Stil

Den kubanischen Stil zeichnen überwiegend leichte und sehr reine Rums aus. Er ist hauptsächlich auf Kuba, Puerto Rico und in der Dominikanischen Republik zu Hause. Aus der im Vergleich zu anderen Rums relativen Körperarmut resultiert ein kürzerer Reifungsprozess. So kommt es, dass die meisten Vertreter dieser Schule bereits mit fünf bis sieben Jahren den Höhepunkt ihrer Entwicklung erreicht haben (und somit unsere Definition von Premium-Rums etwas aufweichen, aber dennoch Berücksichtigung finden).

Längere Lagerungszeiten führen hier oft zu einer Verschiebung des Gleichgewichts – weg vom samtig-süßen Rumcharakter, hin zu stark vanillig-würzigen Einflüssen des Eichenholzes. Man nennt diesen Stil auch „spanischen Stil“, da er besonders in den Teilen der Karibik vorzufinden ist, wo spanisch gesprochen wird. Diese Rums lassen sich am besten bei sommerlichen Temperaturen genießen.

Der französische Stil

In den (teils ehemaligen) französischen Überseegebieten Martinique, Guadeloupe, Marie-Galante, Réunion und Haiti hat sich ein ganz eigener Rum-Stil etabliert: der Rhum Agricole, bei gereiften Rums oft mit dem Zusatz Vieux. Er wird nicht aus Melasse hergestellt, sondern direkt aus Zuckerrohrsaft. Bedingt wurde dies durch zwei Entwicklungen im Mutterland Frankreich im ausgehenden 18. und beginnenden 19. Jahrhundert. Zum einen sollte durch Schutzzölle die heimische Branntweinproduktion geschützt werden und zum anderen wurde von Napoleon der Anbau der Zuckerrübe massiv forciert, sodass auch der Markt für Rohrzucker wegbrach.

Auch der Sklavenaufstand auf Haiti spielte bei dieser Entwicklung eine Rolle. 1791 riefen sie zur Unabhängigkeit Haitis auf, die aber erst 1803 endgültig durchgesetzt werden konnte. Wo kein Zucker produziert wird, fällt auch keine Melasse an. Somit wurde begonnen, den Rhum (immer am „h“ zu erkennen, hier im Buch aber nur bei Eigennamen und feststehenden Bezeichnungen verwendet, um die Lesbarkeit zu erleichtern) direkt aus Zuckerrohrsaft herzustellen. Diese Rumsorten zeichnen sich durch eine schöne Fruchtigkeit (oft fühlt man sich geradezu auf eine frische grüne Wiese versetzt) und sehr komplexe Aromen aus. Was ihnen meist fehlt – und dies steht für ihre Einzigartigkeit –, sind melassige Süße und Süffigkeit.

AOC-Regelung für Rhum Agricole

Diese ›Appellation d'Origine Contrôlée‹ hat die Herstellung reglementiert und ist seit 1996 gültig. Wer das AOC-Siegel für sein Produkt haben möchte, muss die untenstehenden Vorschriften streng befolgen:

- Der Rhum muss aus frischem Zuckerrohrsaft destilliert werden.
- Es sind nur 23 Regionen auf Martinique für den Anbau des Zuckerrohrs zugelassen.
- Die Ernte muss zwischen dem 1. Januar und dem 31. August erfolgen.
- Die Fermentation darf in offenen Gärbottichen nicht länger als 72 Stunden dauern.
- Die Fermentation muss bei 38,5 Grad Celsius erfolgen.
- Der Alkoholgehalt eines Rhum Agricole darf nach der Fermentation nicht unter 3,5 % Vol. liegen.
- Die Destillation muss in Einzelsäulen erfolgen, die mindestens fünf, maximal jedoch nur neun Kupferplatten enthalten dürfen.
- Nach der Destillation muss der Alkoholgehalt zwischen 65 und 75 % Vol. liegen.
- Der Rhum muss anschließend mindestens drei Monate lagern, bevor mit mindestens 40 % Vol. abgefüllt wird.
- Ein „Rhum Vieux“ muss mindestens drei Jahre im Fass reifen.
- Die maximale Fassgröße liegt bei 650 Litern.

Der Jamaika-Stil

Jamaika steht hier als Synonym für die Länder, welche nach wie vor ihren Rum überwiegend aus Pot Stills gewinnen. Da England an den schweren Rums festhielt und diese gegenüber den leichteren spanischen Rums präferierte, sind dies in der Hauptsache die Destillate aus den englischsprachigen Kolonien wie Guyana, Bermuda und eben Jamaika. Der Geschmack wird durch einen hohen Anteil an Estern und anderen organischen Verbindungen bestimmt, die sich – bedingt durch ähnliche Siedetemperaturen – im Destillat wiederfinden. Sie dienen auch als Geschmacksträger für die Aromen, welche der Rum aus dem Holzfass oder der Umwelt aufnimmt. Einfach gesagt, sind sie für die Nachhaltigkeit, Aromenvielfalt und Intensität dieser Mitglieder der Rumfamilie verantwortlich. Den typischen Vertretern fehlt allerdings die samtige Süße, man sollte sie nicht für die Ersterfahrung auf »





dem Rumsektor auswählen. Diese Rums sind bestens geeignet, um an einem kalten Wintertag oder vor dem knisternden Kaminfeuer genossen zu werden. Diese eher historische Einteilung hat insofern Schwächen, als dass in vielen ehemaligen englischen Kolonien eben nicht mehr nur mit Pot Stills destilliert wird und viele Hersteller eher einen Blend machen. Ähnliches gilt für die spanische und eingeschränkt für die französische Tradition. Wiederum gibt es Rumsorten, die aus unterschiedlichen Brennereien aus verschiedenen Ländern zusammen geblendet werden, diese entziehen sich diesem Schema ebenfalls.

Einteilung nach Farbe

In manchen Wettbewerben werden diverse Rums nach weiß, golden und dunkel eingeteilt. Diese Unterscheidung ist allerdings die Unsinnigste überhaupt. Manche weißen Rums reifen jahrelang in Fässern und werden dann per Filterung entfärbt. Andere Rums wiederum werden mit Zuckercouleur „golden“ oder „dark“ gemacht.

Einteilung nach Grundstoff

Grundmaterial ist bekanntlich Zuckerrohr. Nun kommt es darauf an, wie weit dieses weiterverarbeitet wird. So gibt es hier im Prinzip drei Möglichkeiten: Rum aus Zuckerrohrsaft, Rum aus Zuckerrohrmelasse und Rum, der aus „anderem“ gemacht wird. Letzteres kann der sogenannte „Sugarcane Honey“ sein. Im Prinzip: Zuckerrohrsaft, dem Wasser entzogen wurde, welcher andere organoleptische Eigenschaften als Melasse hat. Oder es gibt z.B. in den USA Rum, der aus raffiniertem Zucker hergestellt wird.

Einteilung nach Produktionsverfahren

Dies ist ein moderner Ansatz, der derzeit in der Rum-Szene diskutiert wird. Hier geht es um die Art der Destillation, da diese den Charakter wesentlich bestimmt.

Pot Still-Verfahren: Einmaliges oder mehrmaliges Brennen in wie auch immer geformten Kupferkesseln.

Continuous Stills: Brennen im Kolonnenverfahren, hier gibt es Modelle mit einer oder mehreren Säulen. Eine moderne Unterart ist hier ein Vakuumverfahren, welches bisher aber noch nicht sehr weit verbreitet ist. Der Vorteil ist eine größere Effizienz und eine schonendere Behandlung der Maische.

Hybrid-Brennblasen

Hier handelt es sich um Pot Stills, die zusätzlich über eine mehr oder minder große Kolonne verfügen. Diese Art Brennblasen findet man in Deutschland vor allem bei Obstbrennern. Obwohl dieser Ansatz vielversprechend ist, hat er den Nachteil, dass in den wenigsten Fällen am Etikett eines Produktes erkennbar ist, wie der Rum hergestellt wurde. Soweit es möglich ist, wird dies bei den Destillaten in der Broschüre angegeben.



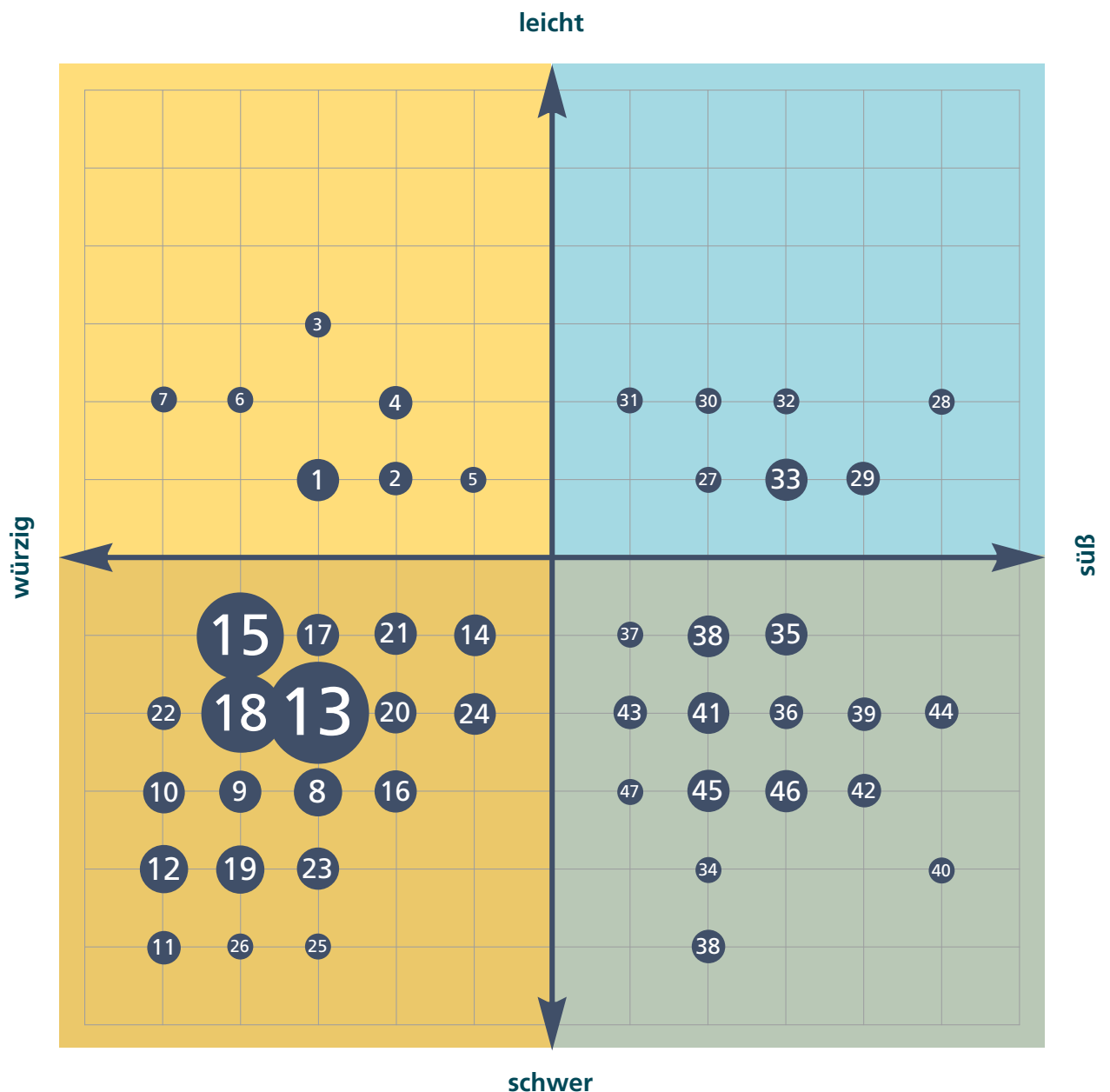


DIE GESCHMACKSKREUZE

Die Geschmackskreuze "Braun", "Weiß", "Agricole" erlauben es die unterschiedlichen Rumsorten grob nach vier Grundkategorien einzuordnen. Die Begriffspaare lauten leicht versus schwer und würzig versus süß. Die Begriffe sind bezogen auf die jeweilige Kategorie zu sehen, nicht absolut: Süß bei einem Rhum Agricole ist anders, als bei einem Rum

aus Melasse. Rumsorten die im gleichen Quadranten stehen, ähneln sich im Charakter. Je näher diese zusammen stehen, desto ähnlicher sind sich diese. Die nähere sensorische Beschreibung der einzelnen Sorten finden sich in dem jeweiligen Spiderdiagramm des Artikels.

Das Geschmackskreuz BRAUNER RUM



DIE EINORDNUNG DER RUMS

Geschmackseinstufung »würzig – leicht«

- 1 BACARDÍ CARTA NEGRA
MATUSALEM SOLERA 15
- 2 BACARDÍ CARTA ORO
OLD PASCAS DARK
- 3 BANKS 7 JAHRE
- 4 BARCELÓ DORADO
BOTRAN SOLERA 12
- 5 BOUNTY GOLD
- 6 MOUNT GAY ECLIPSE
- 7 SIEGFRIED

Geschmackseinstufung »würzig – schwer«

- 8 ABUELO 7 JAHRE
ANGOSTURA 7 JAHRE
APPLETON 8 JAHRE
MALECON 18 JAHRE
SANTA TERESA
- 9 ABUELO 12 JAHRE
EMINENTE 10 JAHRE
MATUSALEM SOLERA 23
PAMPERO SELECCION
- 10 BACARDÍ FACUNDO EXIMO
BACARDÍ FACUNDO EXQUISITO
DON Q XO
FLOR DE CAÑA 18 JAHRE
- 11 APPLETON 12 JAHRE
PLANTATION OVERPROOF
- 12 APPLETON 21 JAHRE
DOORLY'S 14 JAHRE
HAVANA CLUB 15 JAHRE
HAVANA CLUB UNION
OLD PASCAS JAMAICA DARK
- 13 ANGOSTURA 1824 12 JAHRE
APPLETON SIGNATURE BLEND
BACARDÍ 10 JAHRE
BOTRAN SOLERA 18
BUMBÚ XO
FLOR DE CAÑA 15 JAHRE
MALECON 12 JAHRE
MALECON 13 JAHRE
MALECON 17 JAHRE
PLANTATION XAYMACA
POTT 54%
RYOMA
VARADERO 15 JAHRE

- 14 BACARDÍ 4 JAHRE
CENTENARIO SOLERA 12
OLD MONK 7 JAHRE
SANTISIMA TRINIDAD 15 JAHRE
- 15 BACARDÍ 8 JAHRE
BARCELÓ IMPERIAL
DICTADOR 12 JAHRE
FLOR DE CAÑA 12 JAHRE
MAJAWI DARK
MALECON 21 JAHRE
PAMPERO ESPECIAL
PLANTATION GUATEMALA & BÉLIZE
- 16 BONPLAND XO
HAVANA CLUB SELECCIÓN DE MAESTROS
- 17 BARCELÓ GRAN AÑEJO
PLANTATION PINEAPPLE
STEIGER
THE SENTINAL
- 18 BRUGAL AÑEJO
BRUGAL 1888
DOORLY'S 5 JAHRE
DOORLY'S XO
HAMPDEN 8 JAHRE
MALECON 20 JAHRE
MOUNT GAY BLACK BARREL
- 19 GOSLINGS FAMILY RESERVE
PAMPERO ANIVERSARIO
PUSHER'S
PUSHER'S 15 JAHRE
ZACAPA XO
- 20 CAPTAIN MORGAN DARK
DOORLY'S 12 JAHRE
OLD MONK 20 JAHRE
OLD MONK THE LEGEND
- 21 CIHUATÁN 12 JAHRE
EMINENTE 7 JAHRE
FLOR DE CAÑA 7 JAHRE
FRC
- 22 GOSLINGS BLACK SEAL
PUSHER'S GUNPOWDER PROOF
- 23 HAMPDEN HLCF
HAVANA CLUB MÁXIMO
MOUNT GAY XO
- 24 LA HECHICERA
OLD MONK SUPREME
PLANTATION ORIGINAL DARK
POTT 40%
- 25 PUSHER'S SELECT 151
- 26 ZACAPA ROYAL

Geschmackseinstufung »leicht – süß«

- 27 BOTUCAL MANTUANO
- 28 BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA
- 29 CENTENARIO SOLERA 20
PYRAT XO
- 30 CENTENARIO SOLERA 25
- 31 EMINENTE 3 JAHRE
- 32 TRES PAÍSES
- 33 CIHUATÁN 8 JAHRE
LEGENDARIO 9 JAHRE
PLANTATION GRANDE RÉSERVE

Geschmackseinstufung »schwer – süß«

- 34 HAYNES 8 JAHRE
- 35 HELL OR HIGH WATER XO
MALECON 10 JAHRE
VARADERO AÑEJO 5 JAHRE
- 36 MILLONARIO SOLERA 15
PLANTATION BARBADOS 5 JAHRE
- 37 HELL OR HIGH WATER RESERVA
- 38 BACARDÍ FACUNDO PARAISO
BOTRAN SOLERA 15
DON PAPA BAROKO
PLANTATION ISLE OF FIJI
- 39 ANGOSTURA 1919
VARADERO 5 JAHRE
- 40 PROHIBIDO SOLERA 15
- 41 DOS MADERAS
HAVANA CLUB ESPECIAL
MALECON 15 JAHRE
MATUSALEM SOLERA 7
- 42 GOLD OF MAURITIUS
ZACAPA SOLERA 23
- 43 HAVANA CLUB 7 JAHRE
OLD MONK 12 JAHRE
- 44 ABUELO AÑEJO
PROHIBIDO SOLERA 12
- 45 ANGOSTURA 1787 15 JAHRE
MALECON 25 JAHRE
MYERS'S
- 46 BOTUCAL AMBASSADOR SELECTION
GOSLINGS BLACK SEAL 151 PROOF
PLANTATION BARBADOS XO
- 47 VARADERO 7 JAHRE

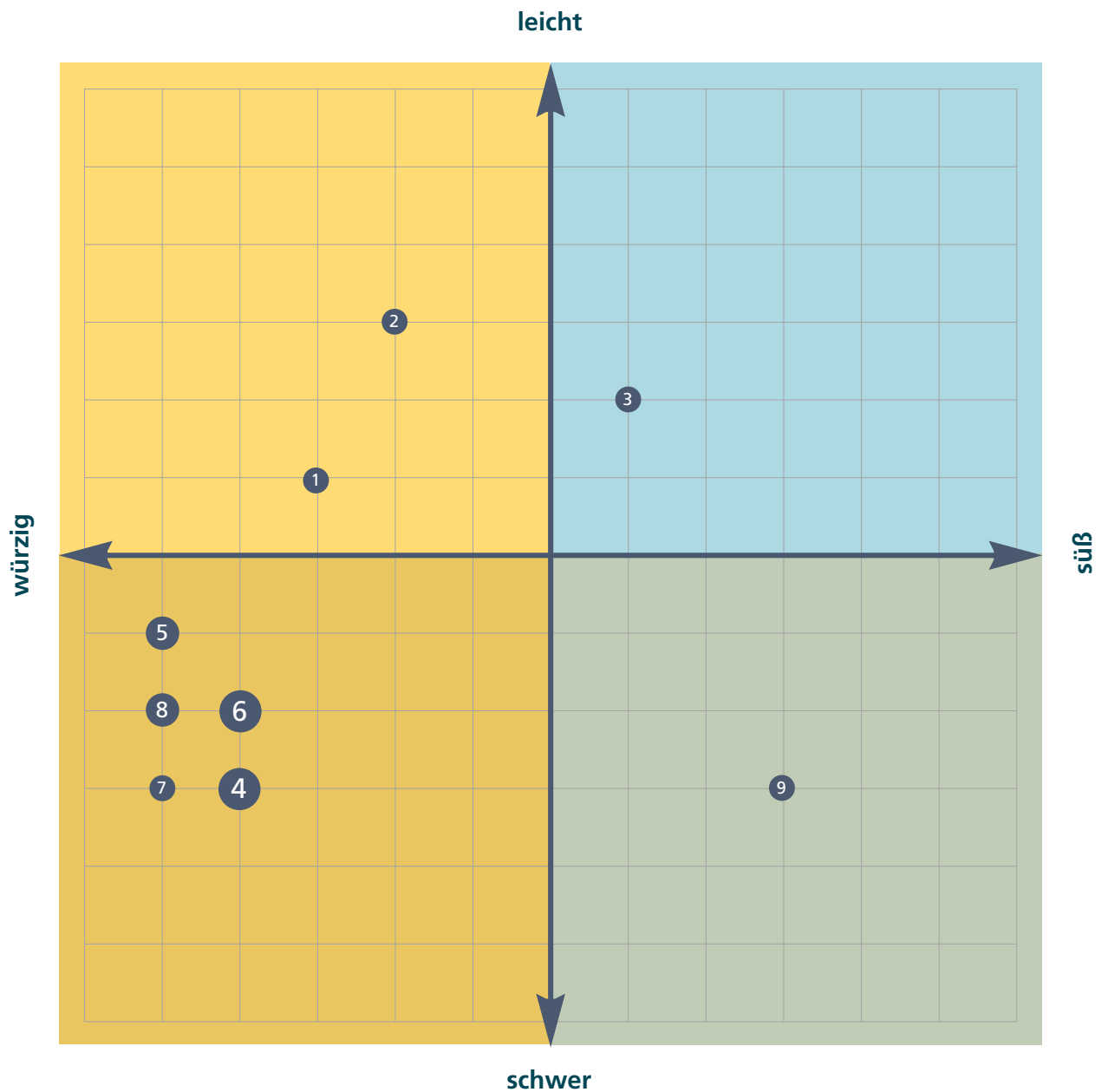
Das Geschmackskreuz AGRICOLE RUM

Geschmackseinordnung »würzig – leicht«

- 1 CLEMENT 10 JAHRE AGRICOLE
- 2 J. M. BLANC AGRICOLE

Geschmackseinordnung »leicht – süß«

- 3 ST. JAMES 12 JAHRE AGRICOLE



Geschmackseinordnung »würzig – schwer«

- 4 CLEMENT VSOP AGRICOLE
ST. JAMES 12 JAHRE AGRICOLE
TROIS RIVIERES VSOP AGRICOLE
- 5 DEPAZ XO AGRICOLE
H.S.E. AGRICOLE
- 6 J.M. TERROIR VULCANIQUE AGRICOLE
ST. JAMES IMPERIAL BLANC AGRICOLE
TROIS RIVIERES CUVÉE DU MOULIN AGRICOLE

- 7 J. M. XO AGRICOLE
- 8 TROIS RIVIERES BLANC AGRICOLE
TROIS RIVIERES CUVÉE DE L'Océan AGRICOLE

Geschmackseinordnung »schwer – süß«

- 9 ST. JAMES ROYAL AMBRÉ AGRICOLE

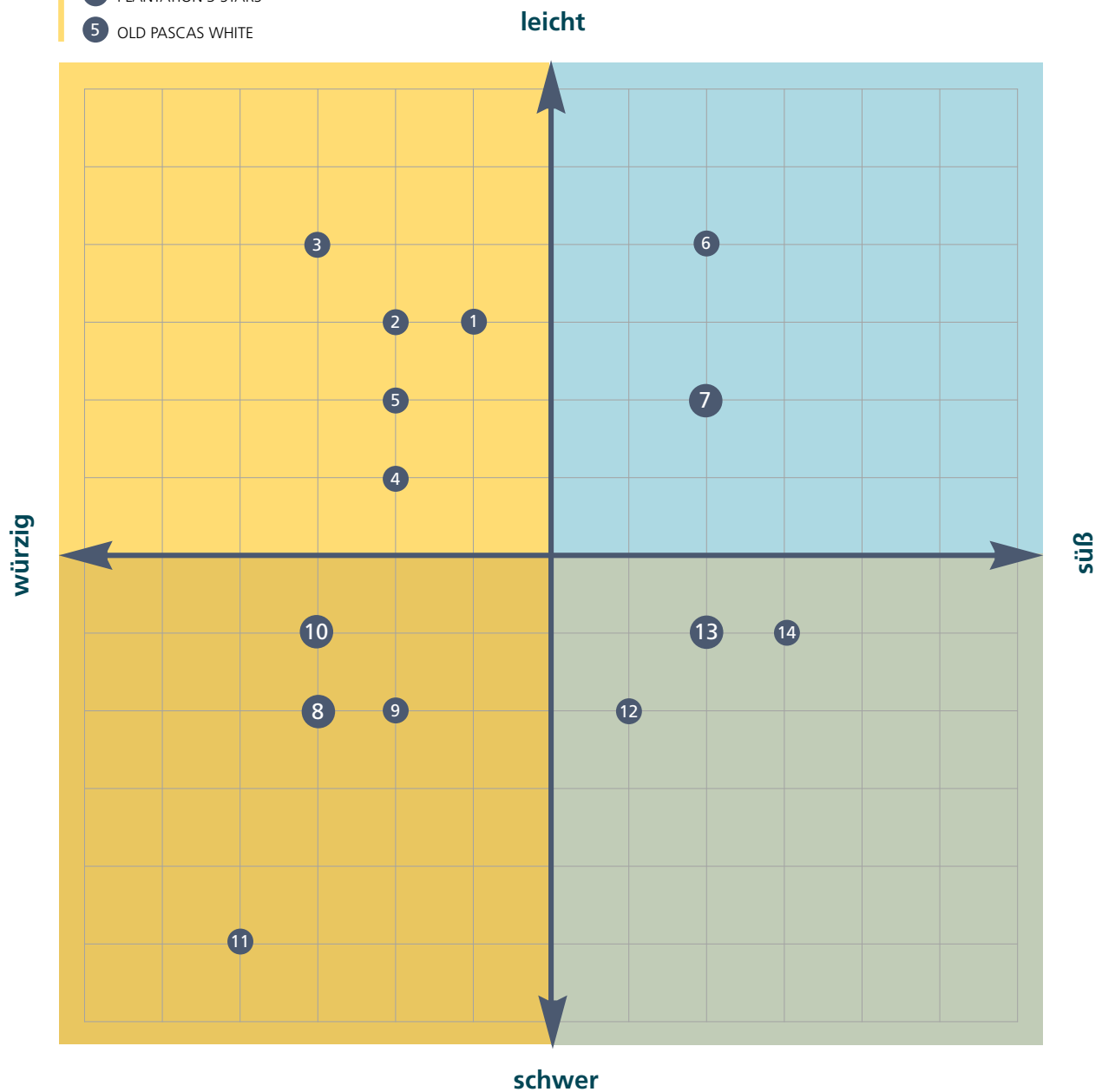
Das Geschmackskreuz WEISSER RUM

Geschmackseinordnung »würzig – leicht«

- 1 BARCELÓ BLANCO
- 2 HAVANA CLUB 3 JAHRE
- 3 MAJAWI WHITE
- 4 PLANTATION 3 STARS
- 5 OLD PASCAS WHITE

Geschmackseinordnung »leicht – süß«

- 6 BACARDÍ CARTA BLANCA
- 7 BOUNTY WHITE
VARADERO 3 JAHRE



Geschmackseinordnung »würzig – schwer«

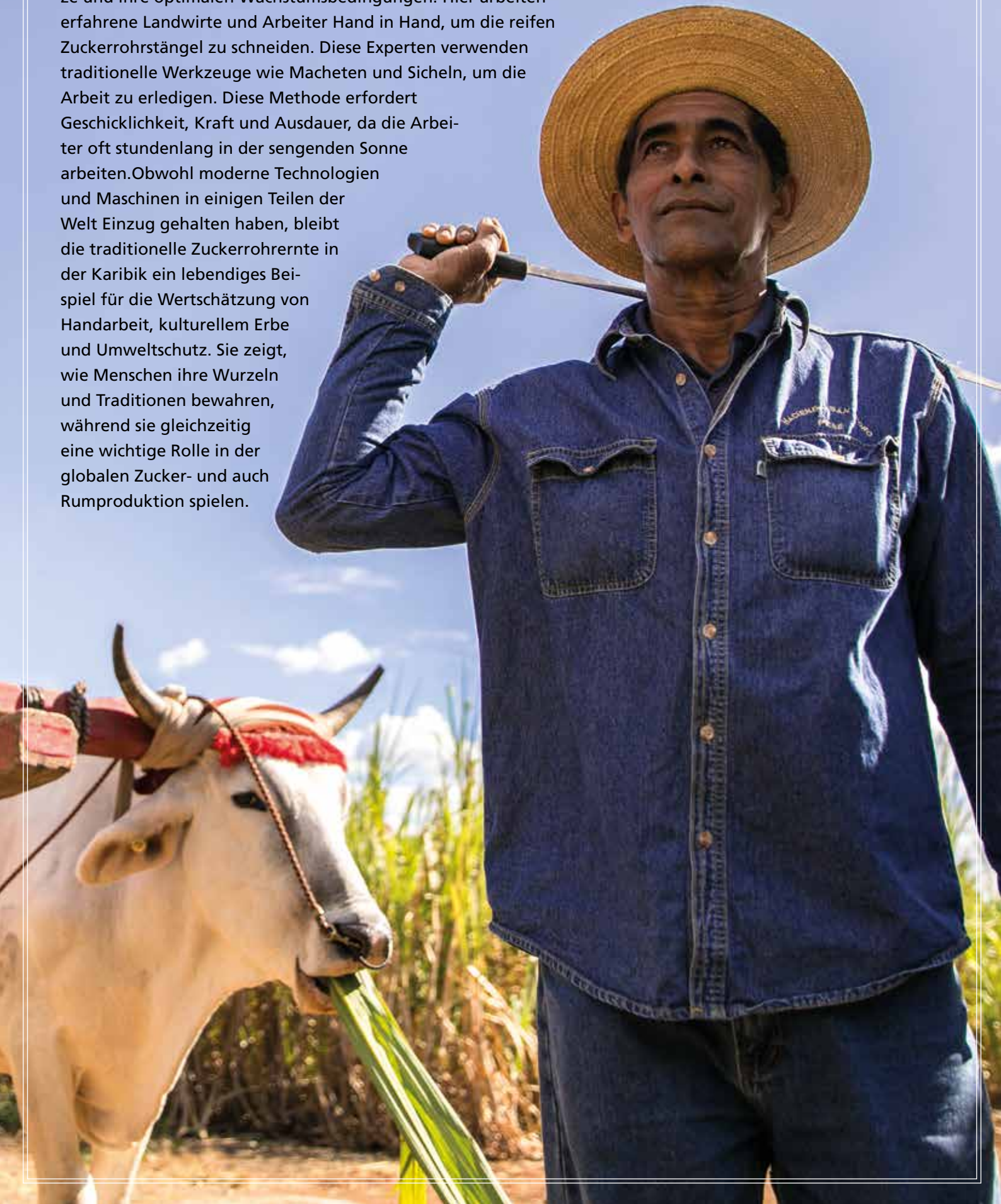
- 8 ANGOSTURA WHITE 3 JAHRE
BACARDÍ SUPERIOR
- 9 BOTRAN RESERVA BLANCA
- 10 BOTUCAL PLANAS
CAPTAIN MORGAN WHITE
- 11 J. WRAY & NEPHEW LTD

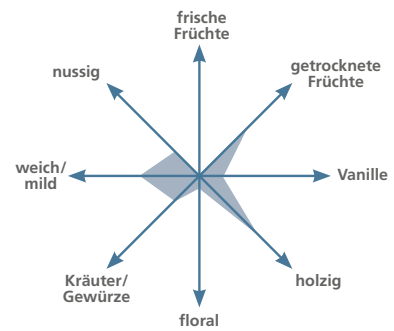
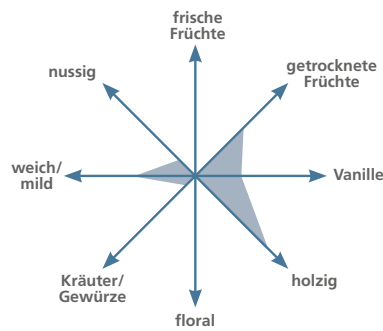
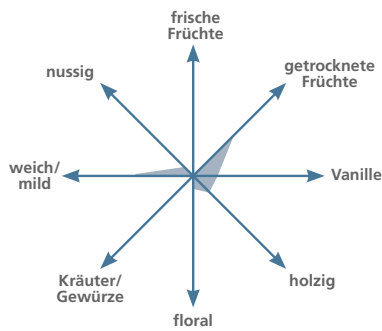
Geschmackseinordnung »schwer – süß«

- 12 BACARDÍ FACUNUDO NEO
- 13 BANKS 5 JAHRE
MATUSALEM PLATINO
- 14 PAMPERO BLANCO

Traditionelle Zuckerrohrernte

Die Zuckerrohrernte erfordert ein tiefes Wissen über die Pflanze und ihre optimalen Wachstumsbedingungen. Hier arbeiten erfahrene Landwirte und Arbeiter Hand in Hand, um die reifen Zuckerrohrstängel zu schneiden. Diese Experten verwenden traditionelle Werkzeuge wie Macheten und Sichel, um die Arbeit zu erledigen. Diese Methode erfordert Geschicklichkeit, Kraft und Ausdauer, da die Arbeiter oft stundenlang in der sengenden Sonne arbeiten. Obwohl moderne Technologien und Maschinen in einigen Teilen der Welt Einzug gehalten haben, bleibt die traditionelle Zuckerrohrernte in der Karibik ein lebendiges Beispiel für die Wertschätzung von Handarbeit, kulturellem Erbe und Umweltschutz. Sie zeigt, wie Menschen ihre Wurzeln und Traditionen bewahren, während sie gleichzeitig eine wichtige Rolle in der globalen Zucker- und auch Rumproduktion spielen.



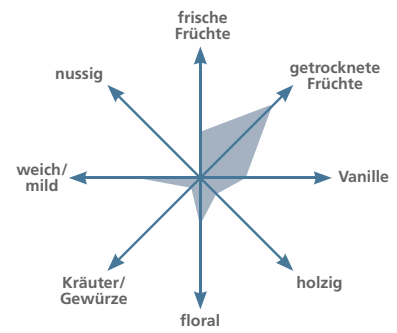
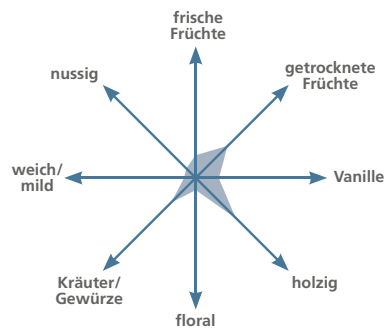
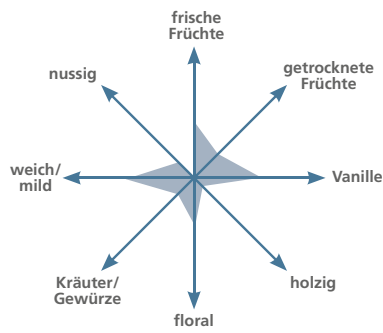


Abuelo

Panamas größter Rum-Hersteller, die Varela Hermanos SA, führt die Firmengeschichte auf Don José Varela Blanco zurück, der 1908 Panamas erste Zuckerfabrik Ingenio San Isidro gründete.

Auf Betreiben seiner drei ältesten Söhne José Manuel, Plinio und Julio beginnt er 1936, den frischen Zuckerrohrsaft seiner zahlreichen Zuckerrohrplantagen zu destillieren. In der Brennerei Don José werden Rums aus Zuckerrohrsaft und Melasse hergestellt. Das Zuckerrohr kommt aus der Gegend von Pesé, wo auch die Brennerei sitzt, und wird per Hand geerntet. Die Destillerie kultiviert heute 1.200 Hektar Land im Herzen Panamas und verwendet fast ausschließlich

Zuckerrohr von den eigenen Feldern für die Rumproduktion. Der meiste Alkohol daraus ist für den lokalen Markt bestimmt oder wird als Bulk-Ware (Massenware) verkauft. „Ron Abuelo“ wird aus Melasse destilliert. Die Maische gärt 36 bis 48 Stunden und die Destillation erfolgt in einer Säulenbrennanlage. Gelagert wird der Rum in Ex-Bourbon-Fässern, sowie ebenfalls im Solera-Verfahren.



1919 40 %



1824 12 Jahre 40 %



1787 15 Jahre 40 %

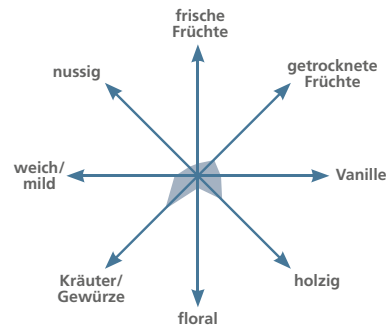
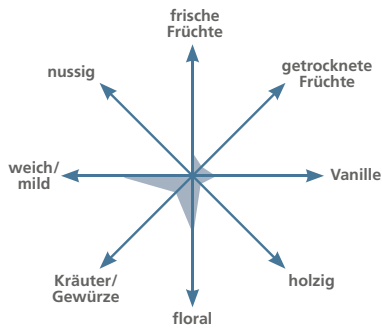


Angostura

Die Geschichte von Angostura beginnt mit Dr. Siegerts „Aromatic Bitters“, heute „Angostura Bitter“.

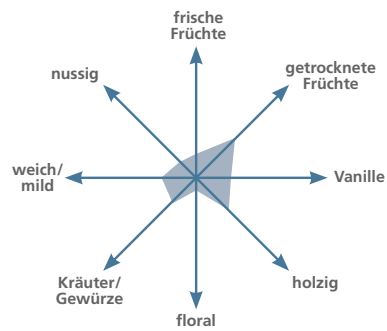
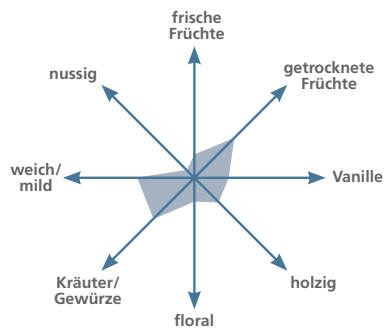
Dr. Johann Gottlieb Benjamin Siegert diente bereits während seines Medizinstudiums 1815 als Generalstabsarzt unter Gebhard Leberecht von Blücher in der Schlacht von Waterloo gegen Napoleon. In den 1820er Jahren verschlug es ihn nach Venezuela, wo er auf Seiten des Freiheitskämpfers Simón Bolívar die Soldaten kurierte. Dazu erfand er eine Medizin, den „Amargo Aromatico“, den wir heute unter dem Namen „Angostura Bitter“ kennen. Im Jahre 1875 zogen Siegerts drei Söhne Carlos, Alfredo und Luis mit der Firma nach Trinidad um (zunächst als Händler)

und dort begannen sie, sich dem Rum zu widmen. Erst im letzten Jahrhundert startete die eigene Destillation und man firmierte unter Trinidad Distillers Ltd. Heute ist es die einzige Rum-Destillerie auf der Insel. Der Rum wird aus Melasse in einer fünfsäuligen Column Still destilliert und man arbeitet mit einem firmeneigenen Hefestamm. Für den Rum werden Destillate aus der ersten und der letzten Säule vermisch – wo leichtere und schwerere Rums erzeugt werden. Aus dieser Kombination kann die Firma unterschiedliche Rumsorten abfüllen.



Derzeit sind fünf Rumsorten erhältlich. Der weiße Rum reift für drei Jahre, ehe er mittels Aktivkohlefilterung entfärbt wird. Der Fünfjährige enthält – laut Firmenaussage – Rums, welche fünf bis sieben Jahre reifen durften. Im siebenjährigen Rum soll die Reifung zwischen sieben und zehn Jahren betragen. Nachdem der Blend erstellt wurde, wird dieser zur Harmonisierung nochmals in Fässer gegeben. Der „Angostura 1919“ soll rund acht Jahre in Bourbon-Fässern reifen.

Mit dem „1824“ wird ein Rum verkauft, der zwölf Jahre Zeit hatte zu reifen. Das derzeitige Flaggschiff, zumindest mit Blick auf das hier erhältliche Angebot, ist der „1787“. Ein Rum der wohl 15 Jahre im Fass war. Im Jahr 1787 wurde in Trinidad die erste Zuckermühle in der Lapeyrouse Zuckerplantage errichtet. In Trinidad selbst werden noch weitere Sorten angeboten, welche jedoch nicht für den Export vorgesehen sind.



Signature Blend 40 %



8 Jahre 43 %



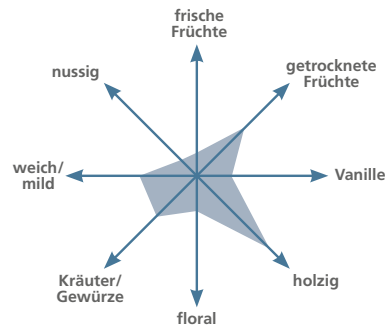
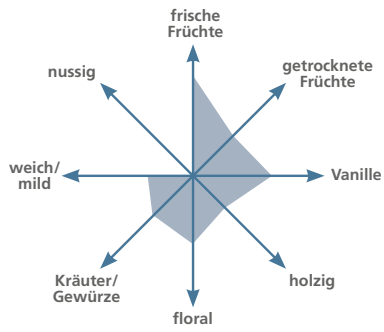
Appleton

Die Marke gehört zu J. Wray & Nephew Limited. Unter diesem Namen wird ein weißer, hochprozentiger Rum abgefüllt.

Die Geschichte der Appleton Estates begann bereits 1655, als die Britische Krone den Enkeln von Francis Dickinson für dessen Rolle bei der Eroberung Jamaikas von den Spaniern diverse Ländereien vermachte. Obwohl die Insel seit 1962 unabhängig ist, ist König Charles III. offizielles Staatsoberhaupt. Derzeit ist Appleton die größte Brennerei auf der Insel und verfügt über fünf Pot Stills sowie einer kontinuierlichen Anlage, in der seit 1749 nachweislich destilliert wird. Die

Appleton Estate Rums werden aus einer Mischung von Pot- und Continuous Still-Destillaten geblendet. Der eingesetzte Hefestamm wird seit Generationen in der Firma geführt und ist ein wichtiger Faktor für die Aromen dieses Rums. Die Melasse stammt aus einer eigenen Zuckerproduktion, der 4.614 Hektar großen Appleton Estate im Nassau Valley. Aufgrund seines reichhaltigen Bodens ist das Nassau Valley ein sehr fruchtbares Anbaugbiet.





12 Jahre 43 %



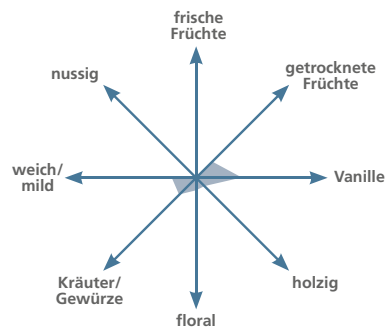
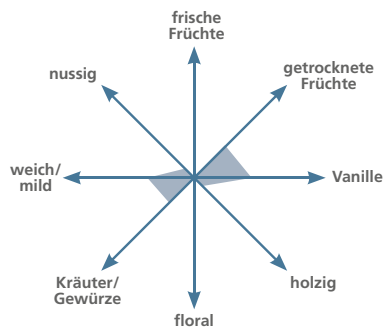
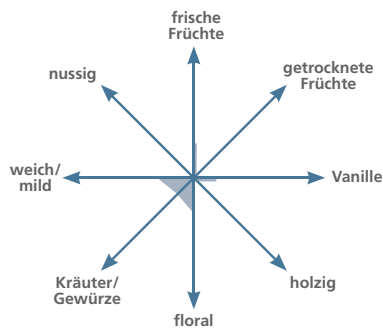
21 Jahre 43 %



Die auf den Flaschen ausgewiesenen Altersangaben sind, wie beim Whisky, Mindestalter-Angaben. Die angebotenen Sorten haben den Zusatz „Estate“, was bedeutet, dass alles auf dem eigenen Gelände produziert wird. Den Einstieg macht der „Signature Blend“, ein Blend aus 15 unterschiedlichen Jahrgängen mit im Schnitt vier Jahren Reifezeit, allerdings wird das auf der Flasche nicht angegeben. Beim „Reserve Blend“ werden wohl rund 20 unterschiedliche Rums geblendet, die im Schnitt acht Jahre alt sind. Für den „Rare Blend“ reift der Rum mindestens zwölf Jahre in amerikanischen Eichenholz-Fässern.

Der älteste Rum der „normalen“ Range bringt es auf 21 Jahre. Vor einigen Jahren brachte die Firma den ältesten, regulär erhältlichen Rum auf den Markt: den „Appleton Estate 50 Jahre“ (nur 800 Flaschen). Dieser wurde anlässlich der Unabhängigkeit Jamaikas 1962 lanciert. Derzeit ist Joy Spence, eine der ganz wenigen Frauen in der Rum-Industrie, noch Master Blender bei Appleton.





Carta Blanca 37,5 %



Carta Negra 37,5 %



Carta Oro 37,5 %



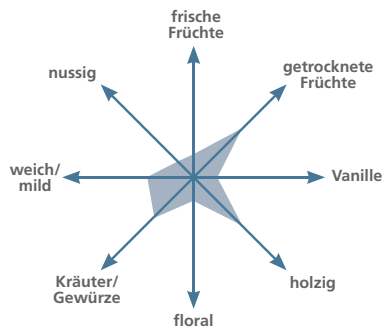
Bacardi

Der 1814 in Katalonien geborene Facundo Bacardí Masso wanderte 1830 nach Kuba aus.

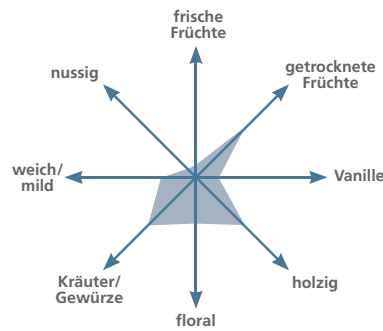
Zu dieser Zeit war Rum in Kuba ein billiger Alkohol und kein feines Getränk. Facundo Bacardí Masso versuchte, den Rum zu verbessern und experimentierte mit Hefe, Kohlefiltration sowie der Lagerung in Weißbuche-Fässern. Don Facundo kaufte mit seinem Bruder José am 4. Februar 1862 eine Brennerei (in der Calle Matadero in Santiago de Cuba für 3.500 Pesos) mit einer Brennblase aus Kupfer und Gusseisen. Er installierte als Erster eine kontinuierliche Brennanlage auf Kuba, um damit Rum zu produzieren, welcher leichter war als der bisher übliche. Eine weitere Besonderheit

wurde eingeführt: Zwei Sorten Rohdestillate (den Aguardiente und das Redestillado) werden hergestellt, getrennt gelagert und danach geblendet. Aguardiente ist stärker im Geschmack und schwerer. Hingegen ist das Redestillado sehr leicht. Damit hat Facundo einen für die damalige Zeit in Kuba leichten und milden Rum kreiert, der sich sehr gut in gemixten Getränken machte. Die verwendete Hefe hat Don Facundo aus den Zuckerrohrfeldern extrahiert – laut Bacardí wird dieser Stamm heute noch benutzt.

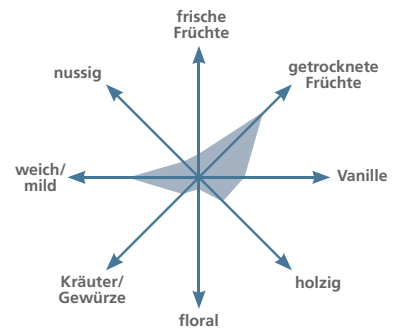




Facundo Eximo 40 %



Facundo Exquisito 40 %



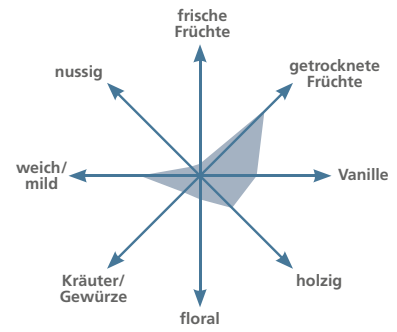
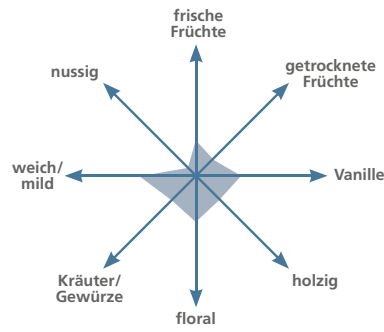
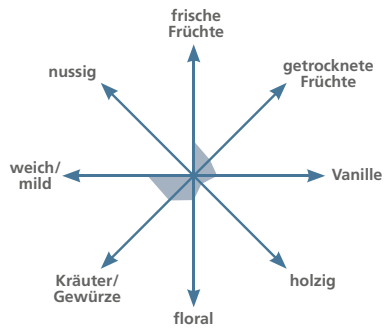
Facundo Paraiso 40 %



In den damals turbulenten Zeiten wurde Facundo Bacardís ältester Sohn während des Unabhängigkeitskrieges gegen Spanien eingesperrt und verbannt. Er unterstützte aktiv die Rebellen.

Bereits früh expandierte die Firma und gründete zwei Fabriken: 1910 in Barcelona und 1915 in New York. Weitere Standorte folgten, z. B. 1931 in Mexico und 1936 auf Puerto Rico. Letzterer war besonders wichtig, denn somit konnte sich Bacardí die damals hohen Einfuhrzölle in die USA sparen. Die Bacardís unterstützten

zunächst die Revolution unter Castro – nicht nur mit Geld. Als der prosovjetiche Kurs der Revolutionäre stärker wurde, gingen Familie und Unternehmen der neuen Regierung gegenüber auf Distanz. Am 14. Oktober 1960 wurde die Familie Bacardí – gemeinsam mit den Besitzern der 380 größten kubanischen Unternehmen – mit dem Gesetz Nr. 890 entschädigungslos enteignet und die Brennerei verstaatlicht. Der größte Teil der Familie Bacardí wanderte in die USA aus. »



4 Jahre 40 %



8 Jahre 40 %



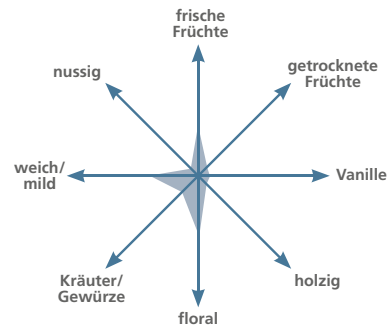
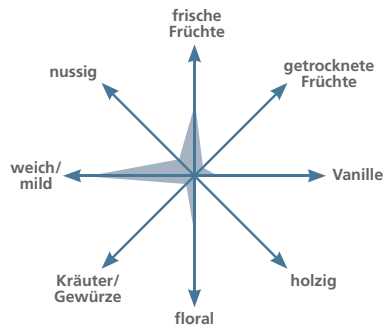
10 Jahre 40 %



» Der offizielle Firmensitz sind die Bermudas. In Miami wohnt der derzeitige Familienclan-Chef Facundo L. Bacardí, der Ur-Ur-Enkel des Firmengründers. Das gesamte Unternehmen ist heute noch in Familienbesitz – die Eigentümergemeinschaft besteht aus rund 500 Mitgliedern der Gründerfamilie Bacardí. Facundo ist daher auch der Name der Super Premium Range. Die Idee, eine Fledermaus als Unternehmenslogo zu wählen, stammte von Don Facundos Frau Amalia. Nach kubanischen und spanischen Überlieferungen

symbolisiert die Fledermaus Gesundheit, Glück und harmonische Familienverhältnisse. Angeblich lebten viele Fledermäuse unter dem Dach der Destillerie. Während der Prohibitionszeit in den USA war es unter anderem die Firma Bacardí, die dafür sorgte, dass „durstige“ Touristen nach Kuba kamen und so aus dem Land eine Art Partyinsel machten. Man warb mit dem Slogan „Come to Cuba and bathe in Bacardí rum“. Heute besitzt die Firma mehrere Destillerien für den Bacardí Rum in Mexico, Indien und Puerto Rico.





Facundo Neo 40 %



Superior 44,5 %

Der bei uns verkaufte Rum kommt aus Cataño in Puerto Rico. Die Brennerei wurde dort bereits in den 1930er Jahren eröffnet. Dort hat Bacardí die derzeit größte Brennerei der Welt. Die Kolonnenanlage kann angeblich 3,5 Millionen Liter reinen Alkohol am Tag herstellen. Neben den dunklen Qualitäten wird auch der weiße Bacardí (Carta Blanca) in Eichenholz-Fässern gelagert. Nach der Lagerzeit wird die Farbe mit Aktivkohlefiltern entfernt. Abgefüllt wird der bei uns

verkaufte Rum in Buxtehude. Mit knapp 17 Millionen Cases verkauftem Rum ist Bacardí unter den Top 15 der Spirituosen weltweit und die Nummer 2 bei Rum. Das gesamte Unternehmen hat mittlerweile rund 200 Produkte im Angebot, welche in 160 Ländern der Erde verkauft und an 29 Produktionsstandorten hergestellt werden.





»Daiquiri«

Als wahrscheinlicher Erfinder gilt der amerikanische Bergbau-Ingenieur Jennings Cox, der den Drink im Jahr 1898 für ein Meeting anfertigte und das Rezept ad hoc kreierte. Benannt wurde der Cocktail nach seinem Entstehungsort: Den Minen von Playa Daiquirí in der Provinz Santiago de Cuba. Der Daiquiri wird in seiner traditionellen Form ohne Eis in einer Cocktailschale oder in einem Martiniglas serviert.

Zutaten:

5 cl weißer Rum
3 cl frischer Limettensaft
1 cl Zuckersirup

Für die Garnierung:

Eine Limettenzeste

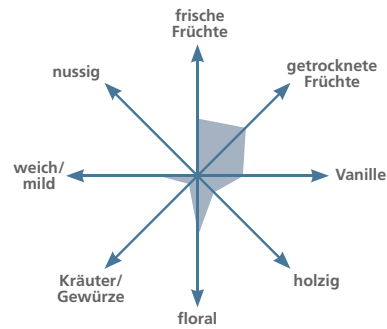
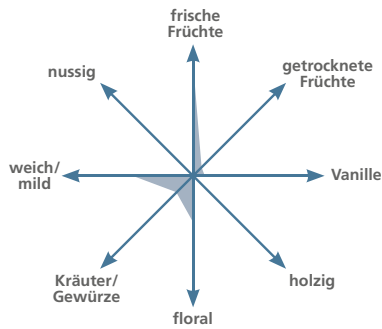
Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Shaker mit Eis füllen und schütteln. In ein gut vorgekühltes Glas abseihen, mit der Limettenzeste garnieren und sofort servieren.

Tipp:

Einen klassischen Daiquiri sieht man heute nur noch selten. Stattdessen werden die verschiedensten fruchtigen Varianten aufgetischt, bei denen es sich meist um „Frozen Daiquiris“ handelt. Für deren Zubereitung ersetzt man den Zuckersirup durch den gewünschten Fruchtsirup und gibt zusätzlich noch pürierte Früchte hinzu. Das Ganze bereitet man am besten unter der Zugabe von Crushed Ice in einem Standmixer zu.





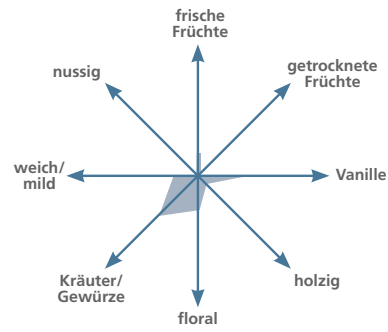
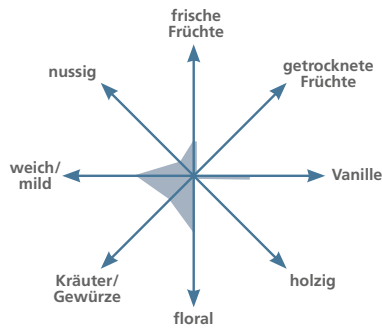
Banks

Sir Joseph Banks, ein britischer Botaniker, der mit James Cook zur See fuhr, ist der Namensgeber dieses Rums.

Die Marke wurde 2008 von Master Blender Arnaud de Trabuc gegründet – dieser war davor bei der Angostura-Gruppe und Cognac Hine tätig. Banks war nach seiner Einführung in Deutschland 2010 ein bisschen so etwas wie der Liebling der Bar-Szene. Die beiden Qualitäten sind eine Mischung von 21 Rums von sechs Brennereien aus fünf Ländern beim weißen, und 23 Rums aus acht Brennereien aus sieben Ländern beim goldenen Rum.

Es handelt sich dabei um Trinidad, Jamaica, Guyana, Barbados, Panama, Guatemala und Java. Nach dem Blenden werden die Rums zusammen in ehemaligen Bourbon-Fässern gereift, wobei der weiße Rum mit Aktivkohle gefiltert wird, um die Farbe zu entziehen. Die Marke war seit ihrer Einführung so erfolgreich, dass sich Bacardí im Sommer 2015 entschloss, die Firma komplett zu kaufen.





Blanco 37,5 %



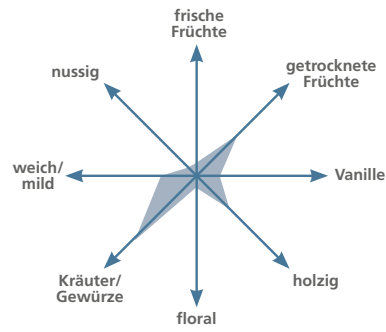
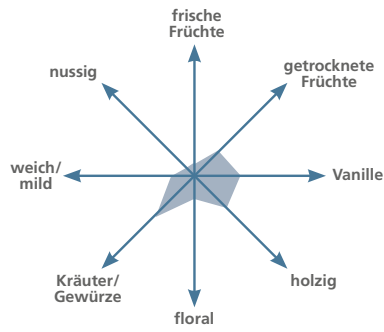
Dorado 37,5 %

Barceló

Ron Barceló arbeitet umweltbewusst und setzt auf Zuckerrohrsaft.

Der Name „Ron Barceló“ leitet sich von ihrem Gründer, Don Julián Barceló, ab. Dieser legte im Jahr 1929 die Grundlagen, indem er unreifen Rum kaufte, lagerte und dann weiterverkaufte. Die Marke entstand 1950 und die Familie verkaufte das Unternehmen 2006. Heute besitzt Barceló zusammen mit Yazoo Investments die Brennerei „Alcoholes Finos Dominicanos“: Ein moderner Betrieb, der jährlich bis zu 18 Millionen Liter Alkohol produzieren kann.

Barceló wird aus frischem Zuckerrohrsaft hergestellt. Zur Firma gehören 700 Hektar Land, auf dem das Zuckerrohr angebaut wird. Der Betrieb ist CO₂-neutral, die benötigte Energie wird aus den Resten des Zuckerrohrs gewonnen. Nach einer kurzen Gärung von rund 18 Stunden wird in einer Vier-Kolonnen-Anlage auf 95 Vol.% - 96,3 Vol.% destilliert. In der Nähe von San Pedro de Macorís reift der Rum. Dort gibt es auch eine Art Museum, welches besichtigt



Gran Añejo 37,5 %



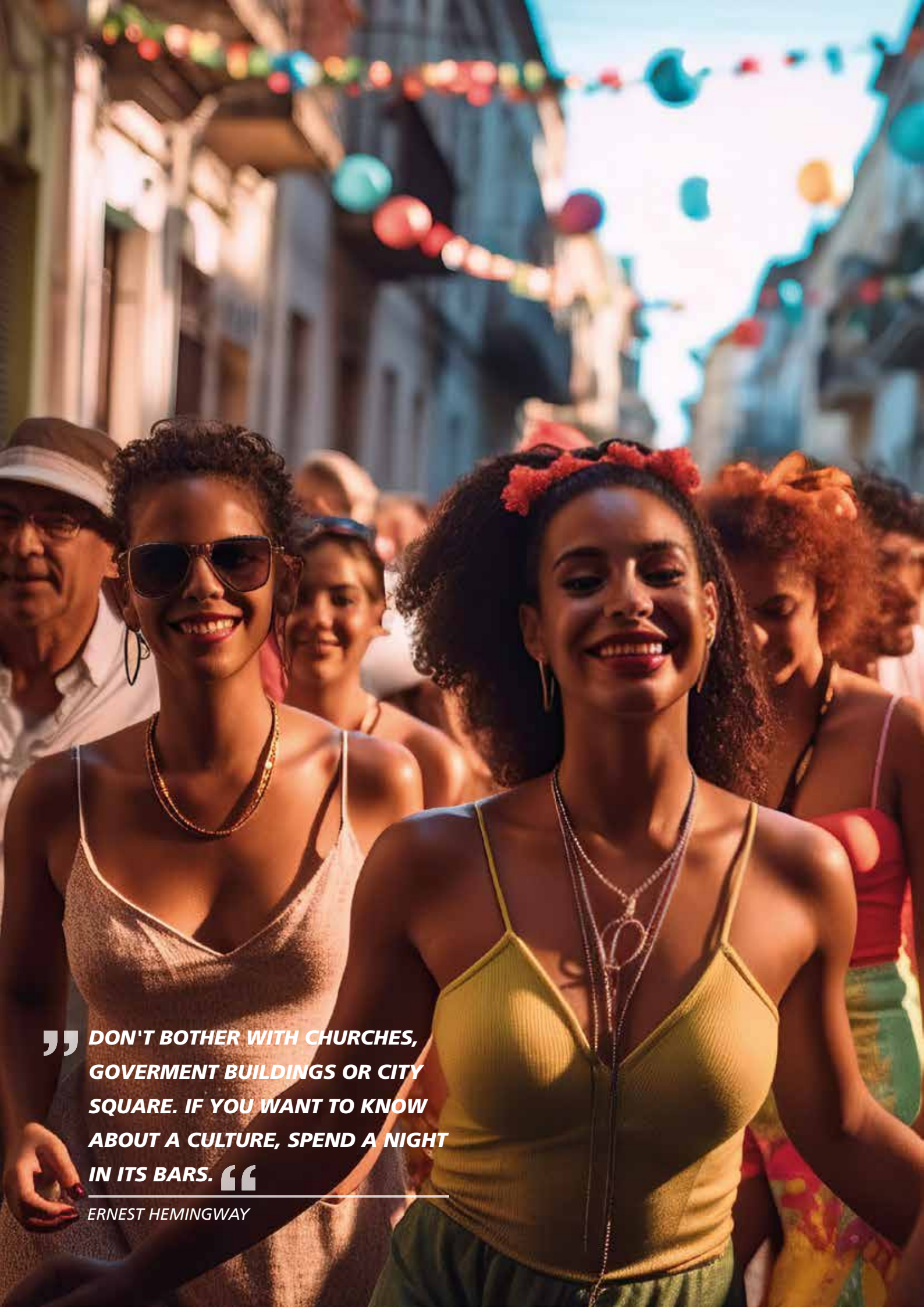
Imperial 38 %



werden kann. In Deutschland sind derzeit vier Sorten erhältlich: Ein bis zu zwei Jahre gelagerter weißer Rum, der mit Aktivkohle entfärbt wird, und ein junger goldener Rum namens „Dorado“, der ebenfalls bis zu zwei Jahre reift. Beim „Gran Añejo“ sind es bis zu sechs Jahre Reifezeit und beim „Imperial“ bis zu zehn Jahre. Es werden jedoch noch mehr Sorten produziert. Die Rums sind immer eine Art Blend aus unterschiedlichen Jahren und Fässern, wobei

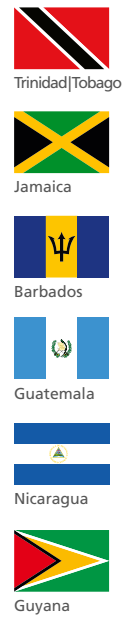
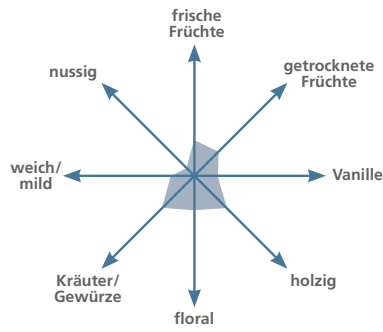
ehemalige Bourbon-Whiskey-Fässer für die Lagerung verwendet werden. Barceló ist weltweit die Nummer sechs in der Rangliste mit rund 24 Millionen verkauften Litern Rum.





**” DON'T BOTHER WITH CHURCHES,
GOVERNMENT BUILDINGS OR CITY
SQUARE. IF YOU WANT TO KNOW
ABOUT A CULTURE, SPEND A NIGHT
IN ITS BARS. “**

ERNEST HEMINGWAY



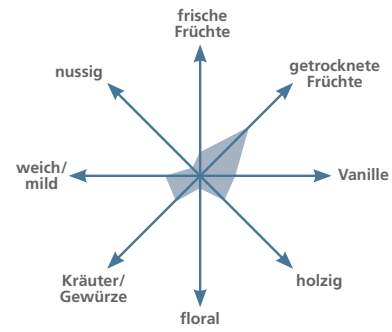
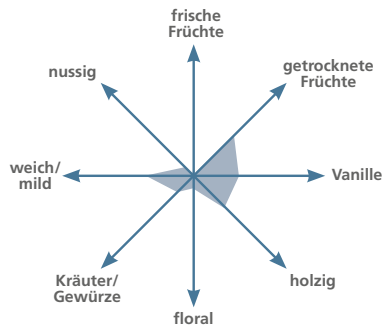
Bonpland

Der Rum entstand in Zusammenarbeit mit deutschen VDP-Weingütern.

Die saarländische Firma Capulet & Montague hat diesen Rum kreiert. Es handelt sich um einen Blend aus verschiedenen Rumsorten aus der Karibik. Die Hersteller geben an, dass es sich um Rums aus Trinidad, Jamaika, Guyana, Barbados, Guatemala und Nicaragua handelt. Auf den Flaschen werden jedoch Nicaragua, Worthy Park aus Jamaika und Foursquare von Barbados angegeben. Die Rumsorten reifen zunächst in den Originalfässern und kommen dann in Barriqueweinfässer von deutschen VDP-Weingütern.

Abschließend kommt der Rum noch in weitere Weinfässer wie Port, Moscatel und Riesling. Es werden weder extra Zucker noch Farbe hinzugefügt. Wie genau die Reifung vollzogen wird - einzeln oder dann als Blend - gibt der Hersteller nicht an. Auch über das Alter wird außer „XO“ nichts gesagt. Dies ist bei Rum in Deutschland jedoch keine verbindliche Aussage.





Reserva Blanca 40 %



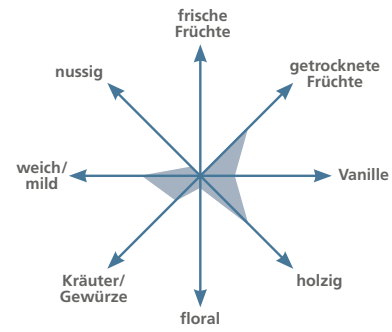
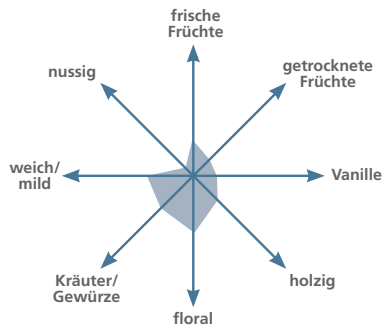
Solera 12 40 %

Botran

Botran stammt von einer der drei größten Brennereien in Guatemala, der Industrias Licoreras de Guatemala.

Für den Rum wird „Zuckerrohr-Sirup“, welcher auch Zuckerhonig genannt wird, von der „Tululá Sugar Mill“ verwendet. Die Melasse wird für Aguardiente und andere Spirituosen benutzt. Der Sirup hat einen Zuckergehalt von über 72 % Prozent und die Maische gärt rund 120 Stunden. Die Gärhefe wird

wild von Ananas gewonnen und zunächst im Labor vermehrt. Die vergorene Maische hat hier einen Alkoholgehalt zwischen 7,5 und 8,5 % Vol. und wird dann auf bis zu 88 - 92 % Vol. destilliert. Für die Rum-Destillation wird eine 23 Meter hohe Zwei-Säulenanlage genutzt. Gereift wird der Rum in ehemaligen



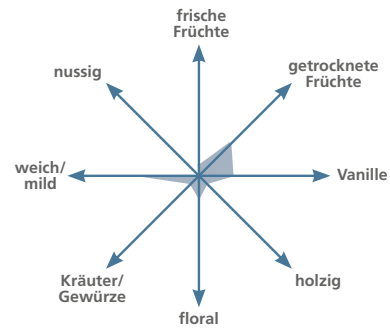
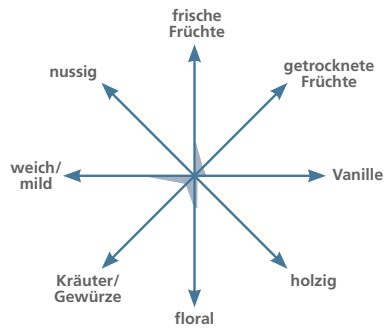
Solera 15 40 %



Solera 18 40 %

Whiskey-Fässern, welche mit 60 % Vol. befüllt und in den angrenzenden Bergen auf 2.300 Metern Höhe gelagert werden. Zudem verwendet Botran auch Sherry- und Portwein- Fässer. Die Altersangaben auf den Flaschen sind als „bis zu“ zu verstehen. Alle angebotenen Rumsorten reifen im Solera-System – sogar

der weiße Rum, dieser aber nur in Whisky-Fässern. Nach dem Reifen wird dem weißen Rum mittels Aktivkohlefilterung die Farbe entzogen. Eine Besonderheit bei der Gärung ist, dass die Firma die entstehende Kohlensäure sammelt und weiterverkauft.

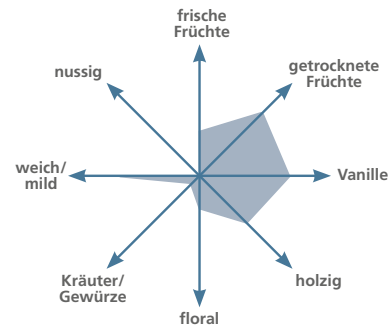
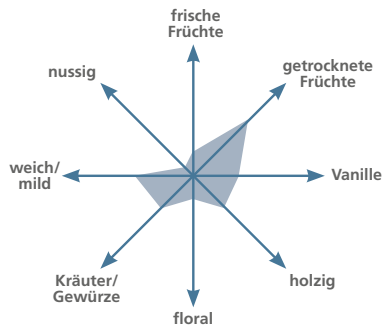


Botucal

Botucal wird in der Unidas Destelerias in La Miel, Venezuela, destilliert.

Ende der 50er Jahre schlossen sich – unter Führung der Seagram's Company Ltd. – die wichtigsten Alkohol produzierenden Firmen des Landes unter dem Dach der Licorerias Unidas S.A. zusammen, um hier sowohl Melasse als auch Getreide zu destillieren. Als Seagrams 2001 verkauft wurde, war die Brennerei für kurze Zeit im Besitz von Diageo, die aber schnell an eine venezolanische Familie verkauft haben. Mittlerweile ist die Brennerei Teil von Brown-Forman, die Botucal von den venezolanischen Besitzern gekauft hat. Zu dem Komplex gehören 1.200 Hektar

Land. Hier wird Zuckerrohr angebaut und an eine lokale Zuckerfabrik geliefert. Die Melasse für den Rum stammt von dieser Fabrik. Dort gibt es Lagerkapazitäten für 50.000 Tonnen. Die Brennerei war von Beginn an so geplant, dass dort unterschiedliche Grunddestillate erzeugt werden können. Insgesamt drei Pot Stills und vier Column Stills produzieren Rum für fast 50 verschiedene Rezepturen. Wie weit sich das durch die Amerikaner nun ändert ist nicht abzusehen. Botucal benutzt sowohl Melasse, als auch Sugar Cane Honey als Grundstoff.



Ambassador Selection 47 %

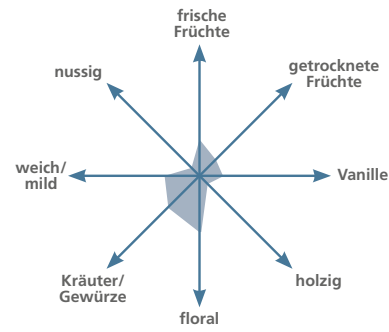
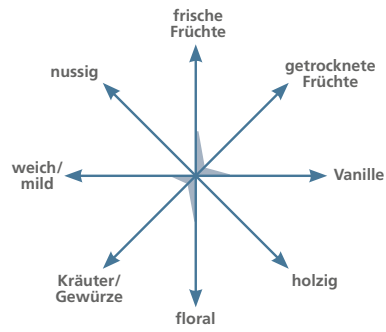


Reserva Exclusiva 40 %



Die Maische wird 26 Stunden lang auf sieben bis acht 8 % Vol. vergoren, wofür 16 Tanks á 100.000 Liter Fassungsvermögen zur Verfügung stehen. Für den „Botucal Reserva“ wird die Maische erst in einer Pot Still auf rund 54 % Vol. gebrannt (danach in der Colum Still). Dort werden unterschiedliche Fraktionen entnommen. In den 21 Lagerhäusern liegen rund 400.000 Fässer zur Reifung. Der weiße „Planas“ enthält 50% schwere Destillate aus der Pot Still. Beim „Mantuano“ sind Rums mit bis zu acht Jahren

Reifezeit enthalten. Am bekanntesten ist der „Reserva Exclusiva“. Er besteht zu 80 % aus schweren und zu 20% aus leichten Destillaten. Angeben wird eine durchschnittliche Reifung von zwölf Jahren. International heißt der Rum „Diplomatico“, jedoch gab es in Deutschland ein Markenrechtsproblem – daher der Name „Botucal“.



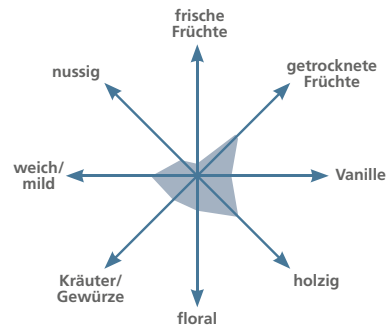
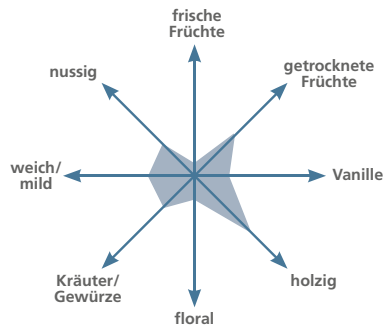
Bounty

Der umsatzstärkste Rum von St. Lucia Distillers.

In seinem Herkunftsland St. Lucia ist der Bounty Bay mit Abstand Marktführer. Der Bounty Rum stammt von der Insel St. Lucia, einem Teil der kleinen Antillen. Er wurde 1972 eingeführt. Die moderne Geschichte des Rums begann 1931, als die Dennerly Brennerei gegründet wurde. Diese gibt es nicht mehr; der Rum kommt nun aus der Roseau Bay Distillery, die Firma nennt sich St. Lucia Distillers. Sie stellt auch die bei Kennern geschätzten Sorten Admiral Rodney und

Chairman's Reserve her. Der Bounty Rum wird kontinuierlich destilliert. Der Grundstoff ist Melasse, meist aus der Dominikanischen Republik und Guyana. Der „White“ reift zwei Jahre lang in Ex-Bourbon-Fässern und wird vor dem Abfüllen gefiltert, um die Farbe zu entfernen. Der „Gold“ reift zwischen zwei und drei Jahre ebenfalls in Ex-Bourbon-Fässern, wird aber nicht mit Aktivkohle gefiltert.





Brugal

Hergestellt wird Brugal in der Dominikanischen Republik.

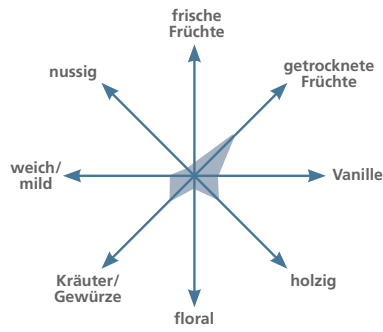
Das Unternehmen ist zum Teil in Familienhand und gehört seit 2008 zur Edrington-Gruppe. Brugal ist der Marktführer in der Dominikanischen Republik. Die Familie stammte ursprünglich aus Spanien. Andrés Brugal Montaner war es, der in der heutigen Dominikanischen Republik begann, Rum herzustellen. Gelernt hat er sein Handwerk in Kuba und ab 1888 produzierte er in Puerto Plata seinen ersten Rum. Heute sind es die Nachfahren der vierten und fünften Generation, welche für den Rum verantwortlich sind. Das genaue Rezept der Herstellung, des Blendens und der einzelnen Fässer ist natürlich geheim. Zuständig sind dafür – in letzter Konsequenz – die „Maestros Roneros“. Die komplette Herstellung

(Melasse-Gewinnung, Destillation, Reifung und Abfüllung) findet in der Dominikanischen Republik statt. Die Melasse stammt aus der La Romana-Zuckerfabrik. Nach der Gärung wird in einer zweistufigen Kolonnenanlage in der Destilería San Pedro de Macorís auf 95 % Vol. gebrannt. Zur Reifung in unterschiedlichen Eichenholz-Fässern wird er auf 65 % Vol. verdünnt. Seit dem Einstieg von Edrington kam zu der Fassreifung schottisches Know-how hinzu, was der Qualität des Rums gutgetan hat. Die neueste Variante des Brugal-Rumsortiments ist der „1888“, zunächst reift er zwischen fünf und 14 Jahren in medium getoasteten amerikanischen Weißeiche-Fässern, danach erfolgt ein Finish in Sherry-Fässern.

” THERE'S NAUGHT, NO DOUBT, SO
MUCH THE SPIRIT CALMS AS RUM
AND TRUE RELIGION. “

LORD BYRON



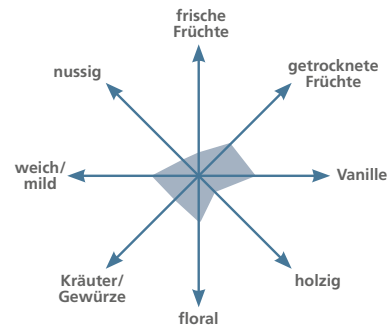
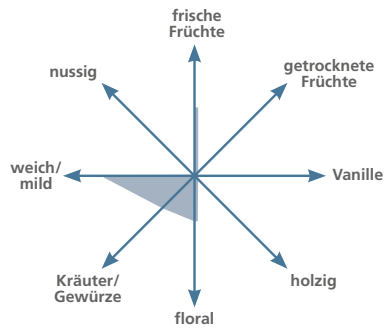


Bumbu

Rum aus Panama für das Premium-Segment.

Durch den Erfolg des Spiced Rum „Bumbu Original“ in den USA beschloss der Hersteller – die Firma Sovereign Brands -, zusätzlich noch einen „echten“ Rum anzubieten. Dieser stammt aus Panama, mit panamaischer Melasse, und wurde bis zu 18 Jahre in Ex-Bourbon-Fässern gereift. Danach erfolgte ein

Finish in Sherry-Fässern aus weißer Eiche für rund sechs Monate. Hergestellt wird der Rum in der Las Cabras Brennerei, deren Geschichte als „Sugar-Mill“ mit kleiner Brennerei in den 1930ern begann. Die aktuelle Brennerei wurde 1997 eröffnet.



White 37,5 %



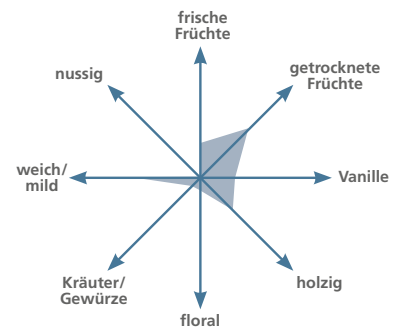
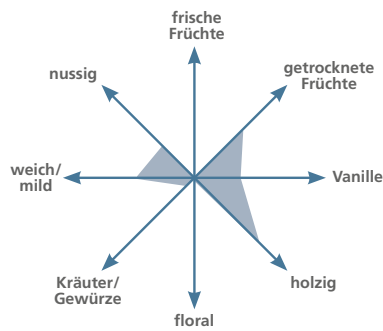
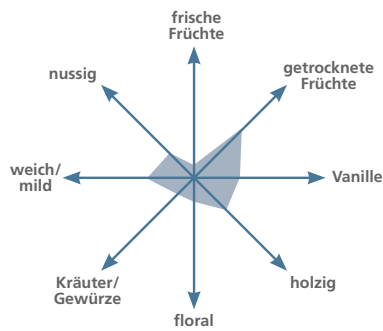
Dark 40 %

Captain Morgan

Captain Morgan ist die drittgrößte Rum Marke der Welt.

Seit 2011 besitzt Diageo eine große Brennerei auf den U.S. Jungferninseln, genauer gesagt auf Saint Croix. Ob die komplette Reifung auf den Jungferninseln stattfindet, ist nicht sicher. Die Marke ist die drittgrößte auf dem internationalen Markt, mit knapp 13 Millionen 9-Liter- Cases im Jahr 2022. Was in Europa verkauft wird, stammt allerdings nicht von diesen Inseln. Der Dark Rum kommt wohl zu 100% aus Jamaika. Diageo besitzt dort keine Brennerei, daher ist nicht klar, wer diesen Rum destilliert. Auch zur Herkunft des weißen Rums macht Diageo keine Angabe. Möglicherweise reift er ein Jahr in Fässern, bevor die Farbe herausgefiltert wird. Samuel Bronfman begann 1944 mit einer Firma namens „Captain

Morgan Rum Company“, Rum zu produzieren. Dazu kaufte er die jamaikanische Long Pond-Brennerei. Kunde der Brennerei war ein in Kingston ansässiger Apotheker. Dieser kaufte „rohen Rum“ von Long Pond und versetzte ihn mit Kräutern und Gewürzen. Dies wurde später zum „Captain Morgan Spiced“. Namensgeber für den Rum ist Sir Henry Morgan, der 1635 geboren wurde und 1654 Wales verließ, um in die Karibik auszuwandern. Er beteiligte er sich an Raubzügen englischer Freibeuter. England und Spanien schlossen Frieden, Morgan wurde verhaftet, angeklagt und freigesprochen. Dann wurde er sogar in den Adelsstand erhoben und war bis 1681 Lieutenant Governor von Jamaika.

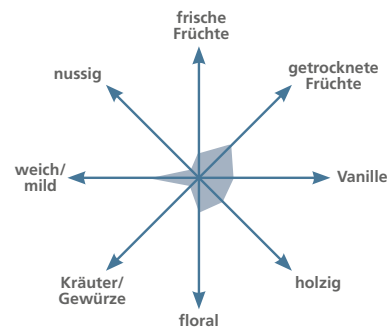
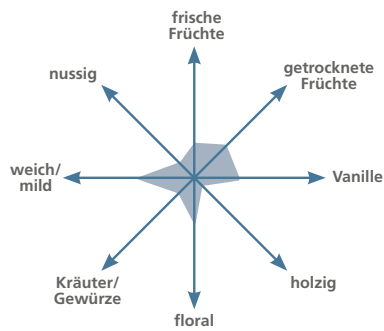


Centenario

Gegründet wurde das Unternehmen 1969 noch von Seagrams, welches ursprünglich den „Ron Centenario“ herstellte.

Nach dem Ende von Seagrams firmierte das Unternehmen zu CISA (Centenario Internacional S.A.) um. In Costa Rica ist die Firma zugleich Distributeur vieler internationaler Spirituosenmarken. Der Rum wurde zum ersten Mal im Jahr 1985 angeboten. Allerdings wurde er erst gut 20 Jahre später international exportiert. Die Rums werden aus Melasse in einer Kolonnenanlage und wohl auch in einer Pot Still hergestellt. Je nach Sorte wird dann geblendet. Das Zuckerrohr, aus dem die Melasse gewonnen wird, wächst auf 1.200 Metern Höhe auf Böden aus Vulkanasche. Eine Besonderheit sind die verwendeten Fässer, vermutlich ein Erbe aus der Seagrams-Zeit. Die Brennerei benutzt Fässer aus Schottland. Es sind

also solche, die zuerst amerikanischem Whiskey und danach schottischem Whisky zur Reife verholfen haben. Die Altersangaben auf den Flaschen bezeichnen das älteste Destillat, es handelt sich immer um eine Mischung unterschiedlich alter Rums. Der „Ron Centenario 5 Volcanes Activos“ reift in ehemaligen Highland-Fässern, der Rum „7 Provincias“ in Lowland-Fässern, „Centenario 9 Conmemorativo“ in Speyside-Fässern und der „Ron Centenario 12 Gran Legado“ reift 50:50 in Highland- und Lowland-Fässern. Für den „Centenario Fundación Solera“ werden sechs bis 20 Jahre alte Rums genommen, die im Solera-Verfahren in 80% Highland-Fässern und 20% Lowland-Fässern reifen.

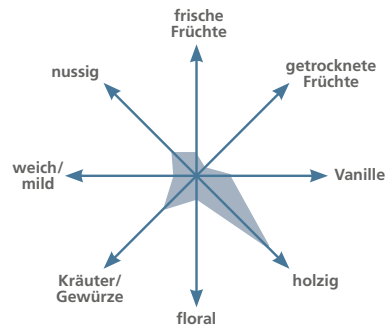
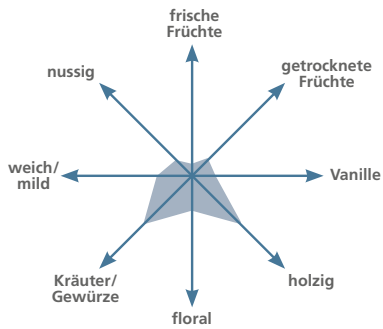


Cihuatán

Der mittelamerikanische Rum kommt aus der einzigen Rum-Destille El Salvadors.

Cihuatán ist die bisher einzige Brennerei in El Salvador für Rum und gehört zu einer der größten Zuckerfabriken des Landes. Die Destillerie wurde 2004 gegründet. Für den Rum wird Zuckerrohrsirup und Melasse verwendet, beides stammt aus dem selbst angebauten Zuckerrohr. Darüber hinaus werden auch Kleinbauern ermuntert, Zuckerrohr für die Rumherstellung zu kultivieren. Der Rum wird in einer vierstufigen Kolonne destilliert. Die schweren Rumvarianten haben einen Alkoholgehalt von 75% Vol., und die leichten haben 94,9% Vol.. Danach dienen beide dazu, diverse Rumsorten herzustellen, die unterschiedliche Geschmacksprofile aufweisen können. Die Mehrheit der Rums reift in gebrauchten

Bourbon-Fässern. Für Spezialitäten kommen aber auch frische Fässer aus amerikanischer Weißbeiche zum Einsatz. Die Lagertemperaturen schwanken zwischen 36°C am Tag und 25°C in der Nacht, was zu einem Angel's Share von rund acht Prozent führt. Der acht Jahre alte „Cihuatán Indigo Rum“ reift in einer Art Solera-Verfahren, bei dem unterschiedliche Reifestufen miteinander kombiniert werden. Für den zwölf Jahre alten „Cihuatán Cinabrio“ werden dieselben Methoden verwendet. Der Rum ist nach der Ausgrabungsstätte von Cihuatán benannt, einer antiken Maya-Siedlung, die sich ganz in der Nähe der Destillerie befindet.



VSOP Agricole 40 %



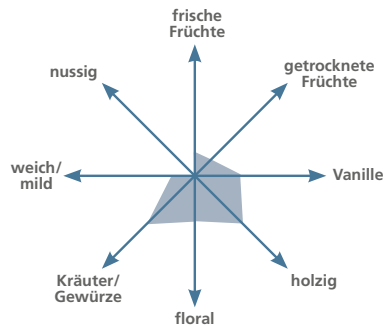
10 Jahre Agricole 42 %

Clément

Die ursprüngliche Zuckerfabrik – die Domaine de l’Acajou – wurde wohl 1770 gegründet und 1887 von Homère Clément gekauft.

Für den Export von Zucker aus Martinique war es eine schwierige Zeit, in Europa war Zuckerrübenzucker billiger, ebenso die Konkurrenten aus Südamerika. Homère Clément, zu der Zeit Bürgermeister der Stadt Le Francois, kaufte die 3 Kilometer entfernte Domaine, investierte und machte aus einem Pleitebetrieb ein florierendes Destillationsunternehmen für Rhum Agricole. Er kopierte die Brennverfahren, welche zu der Zeit für Armagnac üblich waren. Allerdings wurde der Rhum dort nur bis 1988 gebrannt. Destilliert wird in der Rhumerie Simon, gereift und abgefüllt aber noch auf dem Gelände von Clément. Simon produziert nicht unter eigenem Namen, sondern für Clément und HSE. Der Rhum Agricole hat seit 1996 eine

A.O.C., daher gelten strenge Produktionsvorschriften. So darf dieser Rum nicht nachgesüßt werden. Der Zuckerrohrsaft gärt zwischen 24 und 72 Stunden in offenen Behältern mit den natürlichen Hefen vom Zuckerrohr. Nach der Gärung hat man einen „Vin de Canne“ mit 5 - 7 % Vol. Gebrannt wird in vier kontinuierlichen Brennblasen. Bei Simon hat man einige alte Brennblasen von geschlossenen Brennereien gerettet. Darunter auch die Original Column Still von Clément. Heute werden die meisten Clément Rhums auf allen vier Brennapparaten destilliert. Das Destillat muss laut A.O.C. zwischen 65 und 75 % Vol. haben und darf nur einmal destilliert werden.



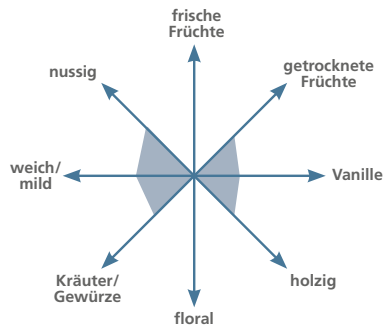
XO Agricole 45 %

Depaz

Die Geschichte des Hause Depaz und der Zuckerrohranbau auf der Habitation Depaz gehen bis ins Jahr 1635 zurück.

Das offizielle Gründungsjahr von Depaz auf Martinique ist 1651, gelegen ist die Anlage am Fuße des höchsten Berges der Insel, dem Vulkan Pelée. Das dort angebaute Zuckerrohr hat wegen des Bodens und des Klimas eine besondere Qualität. Bis heute wird das Zuckerrohr nur auf den eigenen Zuckerrohrfeldern angebaut und auch dort weiterverarbeitet. Rhum aus Martinique folgt einer eigenen AOC und so

wird er aus dem vergorenen Saft des Zuckerrohrs in einer einsäuligen Column Still destilliert. Er reift ausschließlich in Eichenholz-Fässern und wird ohne Farbstoffe, Zucker oder sonstigen Zusätzen abgefüllt. Der XO Rhum muss laut Gesetz mindestens sechs Jahre in Eichenholz-Fässern reifen, im Fall von Depaz wird das allerdings auf acht bis zehn Jahre verlängert.

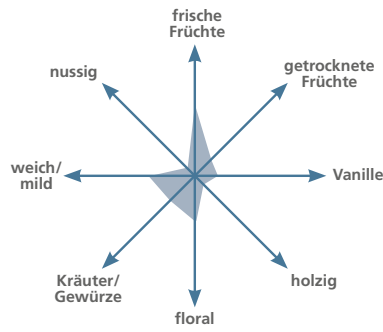


Dictador

Die Brennerei liegt in Cartagena de Indias an der kolumbianischen Küste und besteht seit 1913.

Gegründet wurde sie von Don Julio Arango y Parra. Einer seiner Vorfahren hatte den Beinamen Dictador – daher bekam der Rum diesen Namen. Heute befindet sich die Brennerei in dritter Generation in Familienhand. Die Brennerei stellt unterschiedliche Rumsorten her.

Basis für den zwölf und den 20 Jahre alten Rum ist Zuckersirup (auch Zuckerhonig genannt). Ein Teil wird in Pot Stills gebrannt (wohl 30 %) und ein Teil in der Kolonne. Beide Rumartikel reifen im Solera-System.

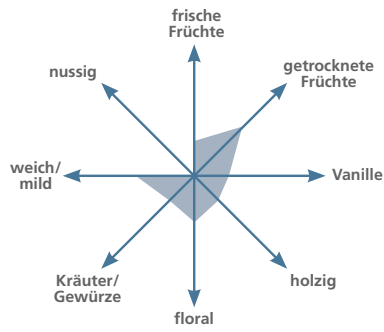


Don Papa

Dieser Rum stammt von der Insel Negros, die zu den Philippinen gehört.

Don Papa reift am Fuß des Vulkans Mount Kanlaon, in Ex-Bourbon Fässern. Das Zuckerrohr stammt komplett von der Insel Negros. Namensgeber ist ein gewisser Dionisio Magbuelas, welcher im 19. Jahrhundert eine Rolle bei der Philippinischen Revolution spielte und den Spitznamen „Papa Isio“ hatte. Die Philippinen sind nach Indien und den USA der drittgrößte Markt für Rum. Dem Rum ausgedacht hat sich 2011 ein ehemaliger Remy Cointreau-Manager – Stephen Carrol. Er ist der Erfinder der Marke Don Papa. Im März 2023 hat Diageo die Marke komplett gekauft. Es werden diverse Sorten angeboten: Der „original“ Don Papa soll sieben Jahre reifen. Dann ein Zehnjähriger aus Ex-American Oak. Mit dem

„Masskara“ wird ein Spiced Rum hergestellt, der mit einer Calamondinorangen-Infusion und Siling Labuyo (einer kleinen Chilisorte) aromatisiert wird. „Don Papa Gayuma“ reift drei Jahre lang in Ex-American Oak, bevor er für sechs Monate in getoasteten Ex-Rioja-Fässern und dann drei Monate in Ex-Islay-Whiskyfässern gelagert wurde. Was davon auf dem deutschen Markt erscheinen wird, ist fraglich. Der „Baroko“ ist die neueste Variante, allerdings handelt es sich dank großzügiger Zuckerzugabe nicht mehr um Rum, sondern um einen Spirit Drink. Produktionsdetails zu diesem Rum wurden bisher konsequent verschwiegen. Ob das unter der Regie von Diageo anders wird, bleibt abzuwarten.

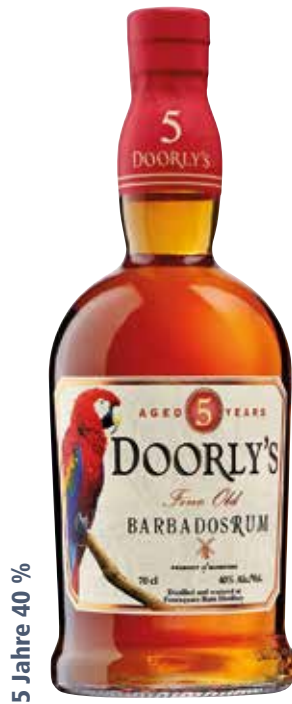
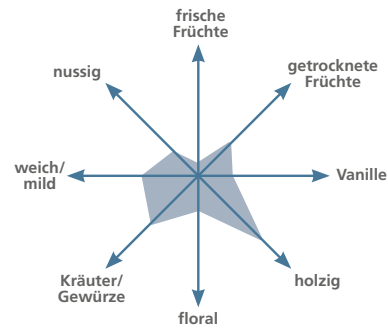
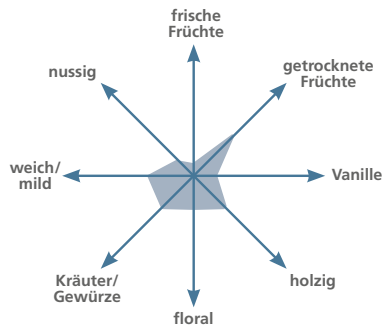


Don Q

Die Brennerei befindet sich auf Puerto Rico und wurde bereits 1865 gegründet.

1865 gründete Juan Serralles in Ponce, Puerto Rico, die Destileria Serralles und fing an, seinen ersten Rum zu destillieren. Heute ist Roberto Serralles der Inhaber in sechster Generation. Er hat sich Nachhaltigkeit auf die Fahnen geschrieben: Mit einer Biogasanlage und Solarpanels wird die benötigte Energie selbst hergestellt und die Herstellung des Rums ist klimaneutral. Die Melasse wird zunächst pasteurisiert und dann mit einem eigenen Hefestamm, der

in den 1930er Jahren von puertoricanischem Zuckerrohr isoliert wurde, vergoren: Für die schweren Rum-Varianten bis zu zwei Wochen und für die leichteren 48 Stunden. Der Rum wird weder gezuckert noch gefärbt, sondern vor der Abfüllung nur noch mit Wasser verdünnt. Der „Gran Añjeo“ ist ein Blend von Rums im Alter zwischen neun bis zwölf Jahren, dem noch gut zwei Prozent 50-jähriger Rum aus einer Solera hinzugegeben wird.



5 Jahre 40 %



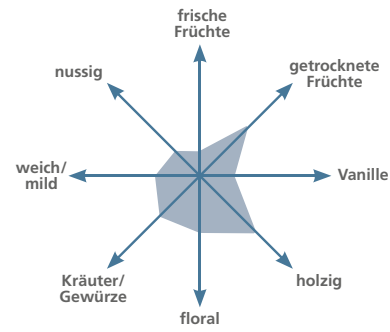
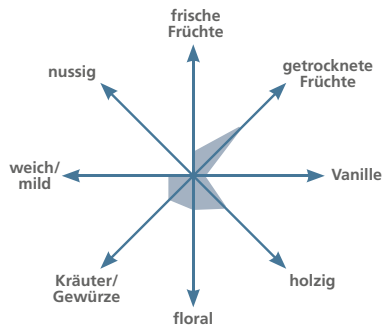
XO 43 %

Doorly's

Dieser Rum wird von Richard Seale in St. Philip auf Barbados destilliert und die R.L. Seale Company wird in vierter Generation von der Familie selbst geleitet.

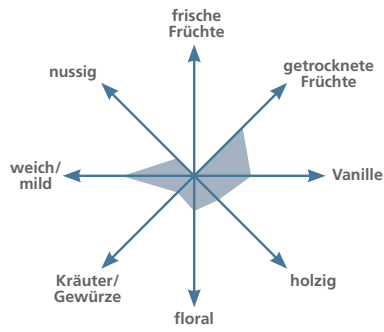
Es werden zwei Destillationsmethoden angewandt: Eine Pot Still-Methode, die den deutschen Obstbrennblasen insofern ähnelt, als dass über dem Brennkessel eine kleine Kolonne sitzt. Zusätzlich wird in der Foursquare-Brennerei eine moderne Vakuumkolonnenanlage betrieben. Dies hat den Vorteil, dass mit

weniger Hitze destilliert werden kann und so frische Aromen erhalten bleiben. Ausgangsstoff für den Rum ist eine Sorte Melasse, welche mit Brennhefe aus Südafrika zum Gären gebracht wird. Das bei der Gärung entstehende CO₂ wird gesammelt und weiterverkauft, denn man versucht, umweltfreundlich



zu arbeiten. Auf dem Gelände befand sich früher eine Zuckerfabrik, die ihre Anfänge 1636 hatte. Die Firma stellt derzeit zehn unterschiedliche Rum- Marken her. Der fünf Jahre alte Doorly's reift in ehemaligen Whisky-Fässern. Für den „XO“ wählt der Master Blender sechs bis zwölf 12 Jahre alte Rums aus, die

in spanischen Oloroso-Fässern ein zweites Mal reifen. Den Doorly's Rum gibt es zudem in zwei älteren Varianten: Einer mit zwölf Jahren Reifung und einer Variation, die 14 Jahre in Eichenholzfässern reifen darf und mit 48% Vol. etwas kräftiger ist.



Barbados



Guyana

Spirit Drink 40 %



Dos Maderas

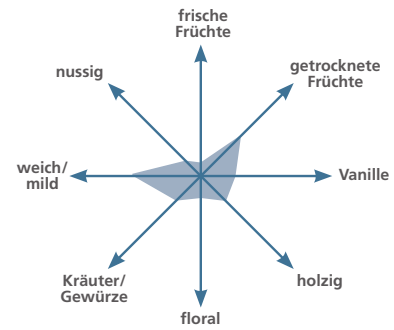
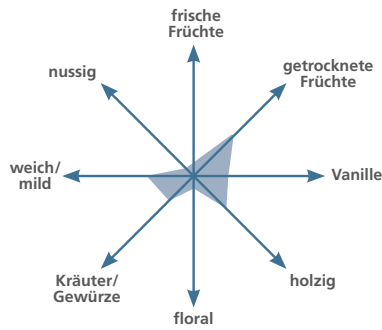
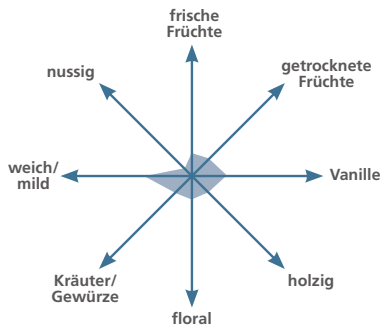
Karibischer Rum trifft auf spanischen Sherry

Der spanische Sherry-Spezialist, die Bodega Williams & Humbert, ist ebenfalls im Rum-Segment mit der Serie „Dos Maderas“ (Zwei Hölzer) aktiv. Die verwendeten Rumsorten stammen aus Guyana und Barbados. Genauere Angaben zur Brennerei oder zur Destillationsart werden nicht gemacht.

Hauptprodukt der Reihe ist der „5+5“. Zunächst reifen die verwendeten Rums für fünf Jahre in der Karibik. Anschließend erfolgt die weitere Reifung der Rums in den Bodegas von Williams & Humbert in Spanien. Zunächst kommt der Rum für drei Jahre in Fässer, die zuvor mit Palo Cortado Sherry befüllt

waren. Palo Cortado ist ein eher trockener Sherry mit Aromen, die an Nüsse und Mandeln erinnern. Darauf folgt noch eine zweijährige Reifung in Fässern, die zuvor mit 20 Jahre altem Pedro Ximenes Sherry gefüllt waren. Pedro Ximenes, oder auch PX genannt, ist ein sehr, sehr süßer Sherry. Allerdings erfüllt der „Dos Maderas 5+5 PX“ aufgrund seines hohen Zuckergehalts nicht mehr die aktuellen Vorgaben, um als Rum zu gelten. Er trägt die Bezeichnung „Premium Caribbean Spirit“. Es gibt auch noch einen „5+3“ und den „Seleccion“.





3 Jahre 40 %



7 Jahre 41,3 %



10 Jahre 41,3 %



Eminente

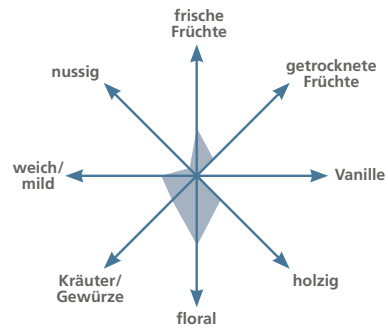
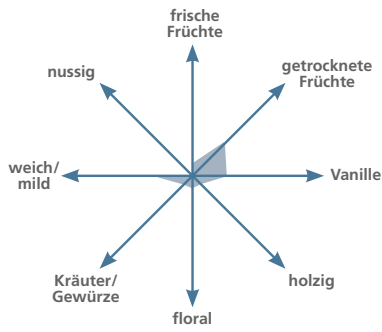
Eine neue Rum-Marke aus Kuba von Moët Hennessy.

Im Jahr 2020 kündigte LVMH eine Zusammenarbeit mit Cuba Ron, einer Abteilung des kubanischen Ernährungsministeriums, an, um einen neuen kubanischen Rum herzustellen. Der „Eminente“ getaufte Rum kam dann 2022 auf den Markt. Hergestellt wird er in der 1972 erbauten Ronera Central in Villa Clara, ziemlich in der Mitte der Insel Kuba. Verantwortlich auf kubanischer Seite ist der Maestro Ronero César Augusto Martí Marcelo, einer von derzeit neun Maestros Roneros. Diese hoch angesehene Funktion erfordert mindestens 25 Jahre Berufserfahrung. Für den „Eminente Rum“ steht ihm zudem ein Master Blender von Cognac Hennessy zur Seite.

Die Besonderheit bei den Eminente-Rumsorten ist der hohe Anteil an gereiftem Aguardiente – der Hersteller gibt 70 Prozent an. Kuba destilliert kontinuierlich, wobei die Aguardientes nur auf rund 75% Vol. gebrannt werden und dadurch sehr aromatisch sind. Diese werden mit den 96% Vol. Redistillados geblendet. Je mehr Aguardiente, desto aromatischer der Rum. Eminente besitzt zudem eine D.O.P (eine geschützte Ursprungsbezeichnung), die Kuba im Jahr 2013 eingeführt hat.

KUBA





7 Jahre 40 %



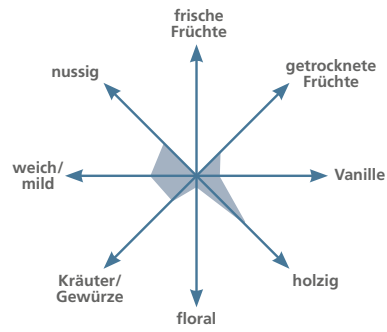
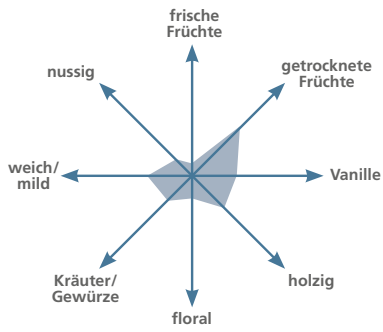
12 Jahre 40 %

Flor de Caña

1875 kam der 25-jährige Francisco Alfredo Pellas Canessa nach Nicaragua, um das Familienunternehmen zu übernehmen.

1890 gründete Francisco die erste Rumbrennerei des Landes: Die San Antonio Sugar Mill in Chichigalpa, Nicaragua. Zuckerrohr fand erst 1880 den Weg in dieses Land. 1937 gründete die Familie Pellas die Compañía Licorera de Nicaragua S.A. Heute leitet die fünfte Generation der Familie die Pellas Gruppe mit 25 Unternehmen (darunter auch die Brennerei). Der Markt für den Rum ist längst nicht nur Mittelamerika;

derzeit wird in fünfzig Länder weltweit exportiert. Nicht weniger als zehn unterschiedliche Rumsorten werden unter dem Namen produziert – jedoch nicht alle davon auch nach Deutschland exportiert. Grundlage für den Rum ist Melasse aus Nicaragua, welche mit Reinzuchthefer zum Gären gebracht wird. Destilliert wird mit zwei modernen Kolonnenanlagen, die jeweils über sechs Säulen verfügen.



15 Jahre 40 %



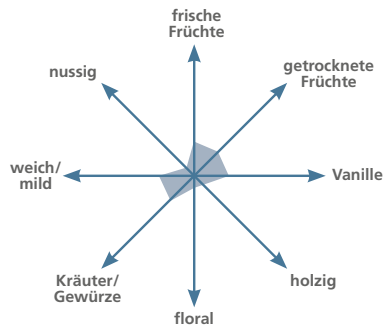
18 Jahre 40 %



Die Brennerei produziert neben der Eigenmarke noch Bulk-Rum und Neutralalkohol. Darüber hinaus sammelt man das bei der Gärung entstehende CO₂ und verkauft es. Der Rum reift in tropischem Klima mit hoher Luftfeuchtigkeit. Die Firma hat eine Trademark für den Begriff „Slow Aging“ – hierbei handelt es sich jedoch eher um einen Marketingaspekt. Die Eichen-Fässer lagern aufrecht auf Paletten

– eine weitverbreitete Methode. Grundsätzlich sind die Lagerhäuser isoliert und man versucht somit, erhebliche Verluste zu vermeiden. Eine eigene Kuferei gehört ebenfalls zum Komplex und die Fässer sind auf 185 Liter Fassungsvermögen standardisiert. Seit 2018 verfügt der Rum in den USA über ein Fair Trade Label.





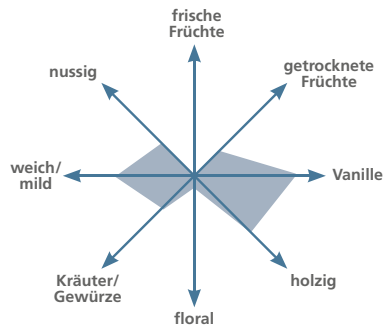
FRC

Karibischer Rum mit einer Hommage an Flensburg.

Die Flensburg Rum Company (FRC) wurde im Jahr 2019 gegründet, um die Geschichte der Ära des Rums in Flensburg wiederzubeleben. Die Marke ist ein Teil der Oldman Spirits GmbH, die auch für Rum Projects und Gin Projects verantwortlich zeichnet. Der „FRC Caribbean Rum“ ist eine Mischung aus Rums von Barbados und Jamaica. Barbados verfügt gegenwärtig über vier Brennereien, während es auf Jamaica sechs

davon gibt. Woher genau der Rum stammt bleibt ein Firmengeheimnis. Bekannt jedoch ist, dass es sich um eine Kombination aus Pot Still Rum und Column Still Rum handelt. Eine genaue Altersangabe fehlt, allerdings reift der Rum nach seiner Reifezeit in der Karibik noch für kurze Zeit in Flensburg nach. Flensburg war einst eine Art Rum-Hauptstadt, in der Hunderte von Rumhäusern Blends herstellten.



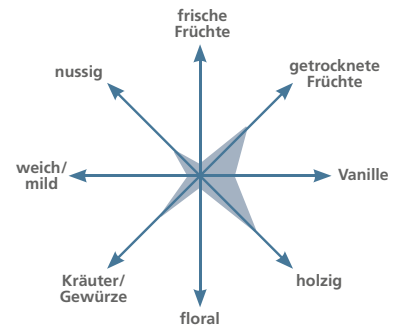
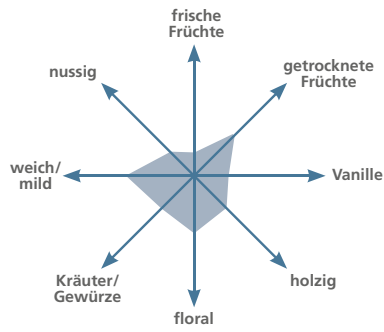
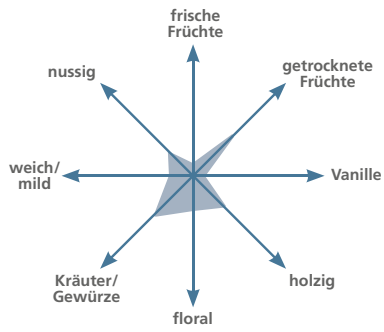


Gold of Mauritius

Die Insel Mauritius ist vielen Leuten vor allem als Urlaubsparadies bekannt. Sie beherbergt jedoch auch einige Brennereien.

Das Erbe der Insel ist französisch und englisch. Die Rumsorten von dort folgen der französischen Tradition (Rum aus Zuckerrohrsaft und nicht aus Melasse). Der „Gold of Mauritius“ zählt nicht zu dieser Tradition, er wird aus einheimischer Zuckerrohrmelasse im traditionellen Verfahren hergestellt. Es handelt sich um einen Blend aus verschiedenen Einzeldestillaten unterschiedlicher Brennereien der Insel, welche bis zu fünf Jahre alt sind.

Frederic Bestel ist Besitzer der Marke und Master Blender des Rhums. Er verfeinert diese Rums in Fässern aus Südafrika, welche vorher südafrikanischen Portwein enthielten (der sich strenggenommen jedoch nicht Portwein nennen darf, denn dieser muss ja aus Portugal kommen). Rund sechs bis acht Monate dauert die Nachreifung.



Black Seal 40 %



Black Seal 151 Proof 75,5 %



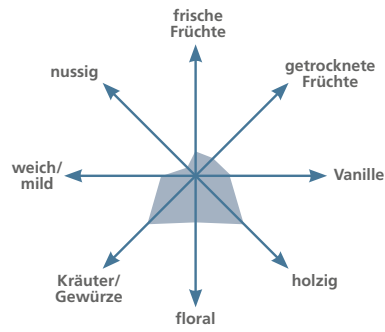
Family Reserve 40 %

Goslings

Beginnen hat alles mit James Gosling, dem Sohn eines Wein- und Spirituosenhändlers.

James Gosling kam aus Kent und wollte 1806 in Amerika Geschäfte machen. Auf dem Weg musste er in Bermuda zwischenlanden und eröffnete im Dezember 1806 einen Laden in St. George, Bermuda. Bis in die 50er Jahre des letzten Jahrhunderts bestand der Laden fort. Ab 1863 wurde in dem Geschäft selbst geblendeter Rum verkauft. Dieser war sehr dunkel, fast schwarz. Während des Zweiten Weltkrieges, als Flaschen knapp waren und zum Beispiel Champagnerflaschen recycelt wurden, entstand der Name „Black Seal“. Die verkorkten Flaschen wurden mit schwarzem Wachs versiegelt. Die Firma befindet sich noch heute im Familienbesitz. Auf den Bermudas wurde nie selbst Rum gebrannt. Goslings blendet eine Mischung aus Pot Still- und Continuous Still-Rums, die

drei bis sechs Jahre alt sind Rum und aus der Karibik und sind. Beim „Family Reserve“ sollen die Rums zwischen 16 und 19 Jahren alt sein. Der Black Seal ist das Aushängeschild des Unternehmens und geht Hand in Hand mit dem markenrechtlich geschützten Cocktail „The Dark 'n' Stormy“. Der Cocktail hat seinen Ursprung in einer Ingwerbierfabrik, die als Tochtergesellschaft des Royal Naval Officer's Club betrieben wurde. Sie entdeckten bald, dass ein Spritzer des lokalen Goslings Black Seal Rum genau das war, was dem Ginger Beer fehlte. Der Name soll entstanden sein, als ein alter Fischer bemerkte, dass das Getränk die „Farbe einer Wolke hat, unter der nur ein Narr oder ein Toter segeln würde“.



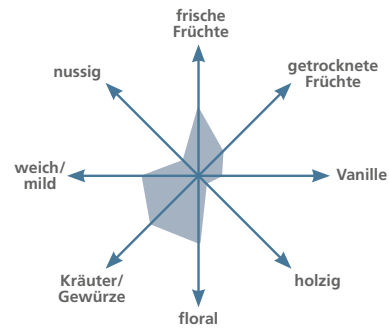
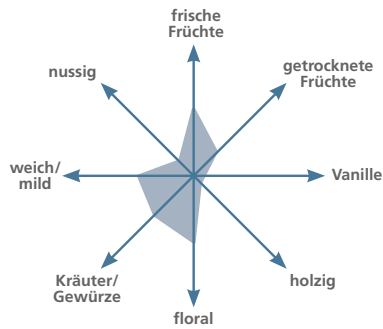
Agricole 40 %

H.S.E.

1979 und 1980 zerstörten zwei Hurrikans die gesamten Anlagen und erst 1994 wurde die Marke wiederbelebt.

Im Jahre 1882 hat der Unternehmer Amédée Aubéry die Zuckerplantage La Maugée um eine Brennerei erweitert und begonnen, Rhum zu destillieren. 1909 gelangte der Betrieb in die Hände von André Simonnet, dem Schwiegersohn von Aubéry. Seine Familie führte diese bis zur Zerstörung durch die Hurrikans David und Allen. André Dormoy, Eigentümer der Destillerie La Favorite, kaufte 1984 die Destillerie Rhum HSE Saint-Etienne und verlagerte die Produktionsanlagen nach Lamentin. Er musste 1994 an Yves Hayot von der Destillerie Simon verkaufen. Seit dieser Zeit erfolgt der Destillationsprozess in der Destillerie du Simon, allerdings in den restaurierten

alten Brennanlagen von H.S.E. Die Habitation Saint Etienne selbst liegt im Inneren der Insel. Hergestellt wird der Rhum auf traditionelle Weise mit Beheizung per Dampfmaschine, die seit 1934 in Betrieb ist. Sie zerkleinert das Zuckerrohr und presst daraus den frischen Saft. Nach 48 Stunden Gärung wird dieser in der kupfernen Creole-Still gebrannt. Der „Black Sheriff“ ist ein Rhum Vieux, der drei Jahre in Eichen-Fässern gereift wird, die besonders intensiv getoastet wurden. Das bedeutet, dass die ehemaligen Bourbon-Fässer nochmals ausgeflammt werden, bevor der Rhum darin gereift wird.



8 Jahre 46 %



HLCF 60 %

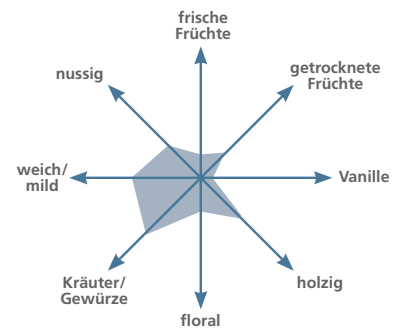
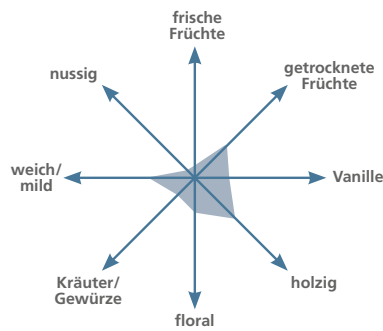
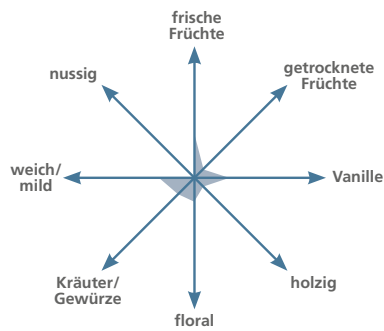
Hampden

In der Welt der Rum-Connaissseure genießen die Destillate von Hampden Estate eine besondere Wertschätzung.

Lange Zeit war dieser Hersteller nur Eingeweihten bekannt und es gab auch nur einen hochprozentigen ungelagerten Rum von Hampden zu kaufen. Der acht Jahre gereifte Rum ist erst seit 2018 in einer eigenen Abfüllung erhältlich, davor wurde er nur an Rum-Blender verkauft. Die Zuckerplantage gehört zu den ältesten auf der Insel und wurde 1753 gegründet. Der Rum ist unverfälscht, nicht gezuckert und dank der Destillation in den Double Retort Pot Stills besonders aromatisch.

Hinzu kommt die besondere Herstellung – bei Hampden wird zur sehr langen Vergärung der Melasse „Dunder“ hinzugegeben und ansonsten auf natürliche Hefen vertraut. Bei „Dunder“ handelt es sich um Reste vorhergehender Brennvorgänge, die in der freien Natur in einem Becken vor sich hin reifen. Dadurch hat Hampden Rum einen besonders hohen Anteil an aromagebenden Estern, Werte um die 1.600 mg pro Liter sind hier die Regel.



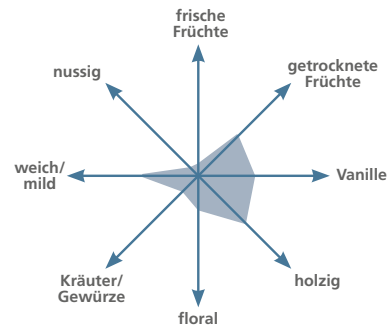
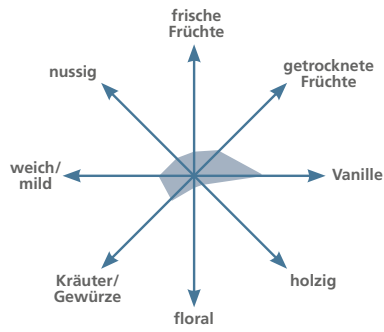


Havana Club

Der Rum ist wohl die bekannteste Marke der Insel Kuba und wurde 1934 eingeführt.

Mit fast vier Millionen verkauften Cases ist Havana Club heute die Nummer 5 der Rums weltweit. Der weltweite Vertrieb liegt in den Händen von Pernod Ricard, welche mit dem Inhaber der Brennerei Cuba Ron S.A. 1993 ein Joint Venture – unter dem Namen Havana Club International – geschlossen haben. Davor war der Rum höchstens Kuba-Touristen bekannt und denjenigen, die in den sozialistischen Partnerländern Kubas lebten. Der gebürtige Baske José Arechabala kam 1862 im Alter von 15 Jahren von Spanien nach Kuba. 1878 gründete er die Rum-Destillerie La Vizcaya (span.: die Biskaya) in Cárdenas, in der später

der Havana Club gebrannt werden sollte. Arechabala erkannte die Zeichen der hohen Nachfrage nach Rum von amerikanischen Touristen. Er schloss sich 1927 mit weiteren Brennereien zur „Jose Arechabala S.A.“ zusammen und ließ eine große Fabrik errichten. Der zunehmende Erfolg, besonders bei den englischsprachigen Kunden, führte dazu, dass der Rum 1934 den Namen „Havana Club“ bekam. Dieser Name ist leicht zu merken und mit dem Namen der Stadt sowie den dortigen „Vergnügungen“ verbunden.



Especial 40 %

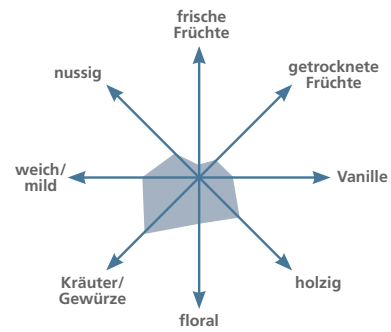
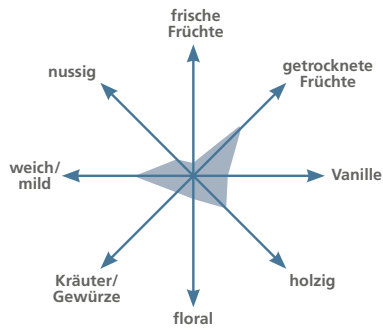


Selección de Maestros 45 %

Im Logo der Marke ist auch heute noch die Skulptur der Giraldilla (Wahrzeichen der Hauptstadt Havanna) zu sehen. Seit der Revolution von Fidel Castro und dem Sturz Batistas 1959 ist Havana Club in staatlicher Hand. Im Jahre 1978 wurde eine neue große Destillerie in Santa Cruz del Norte – ca. 50 Kilometer westlich der Hauptstadt – erbaut. Sie übernimmt bis heute die Produktion der weißen Rumsorten „Havana Club „Añejo Blanco“ und „Havana Club Añejo 3 Años“. Die braunen Rumvarianten werden seit 2007 in einer modernen Destillerie in San José de la Lajas, welche knapp 30 Kilometer südlich von Havanna

liegt, hergestellt. Vom „Havana Club Especial“ über „Selección de Maestro“ bis hin zum Premium Rum „Máximo Extra Añejo“ deckt diese Destillerie den gesamten Bedarf an braunem Havana Club Rum weltweit ab. Gebrannt wird der Rum aus Melasse. Das Zuckerrohr hierfür wird in Kuba zwischen Dezember und März geerntet. Die Melasse wird gereinigt und mit Wasser versetzt, danach kommen Hefekulturen hinzu und nach ca. 24 Stunden Gärung ist der „Vino de Cana“ mit rund 7 % Alkohol entstanden. »





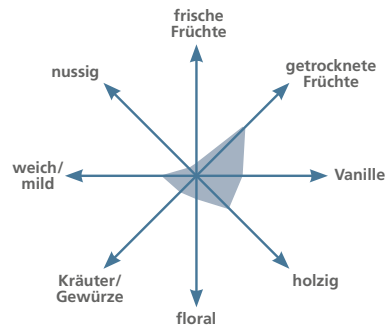
Unión 40 %



Máximo 40 %

» In den kontinuierlichen Brennanlagen werden zwei Destillate gewonnen: Die schwereren Aguardientes mit 75 % Alkohol und die leichteren extrafeinen Destillate mit 96 % Vol. Die jungen Aguardientes reifen für mindestens 24 Monate in Weißbeiche-Fässern und werden anschließend „veredelt“ (Blending). Der finale Blend der Aguardientes wird „Madre“ (Mutter) genannt und ist die aromatische Basis aller weiteren Qualitäten von Havana Club. Die Aguardientes Madre werden nun mit frischem Quellwasser und den extrafeinen Destillaten versetzt. So entsteht der Ron Fresco – der frische Rum. Die Rones Fresco werden in

ausgewählten Weißbeiche-Fässern gelagert, in denen vorher amerikanischer Bourbon gereift wurde: Junge Fässer wegen der enthaltenen Tannine, alte Fässer, um den Rum atmen zu lassen. Für das Blenden ist der Maestro Ronero verantwortlich. Bei Havana Club war dies bis vor kurzem Don José Navarro. Navarro hatte diese Arbeit seit 1971 gemacht und die heutigen älteren Variationen sind noch unter seiner Ägide entstanden. Derzeitiger Maestro Ronero von Havana Club ist Asbel Morales Lorenzo.



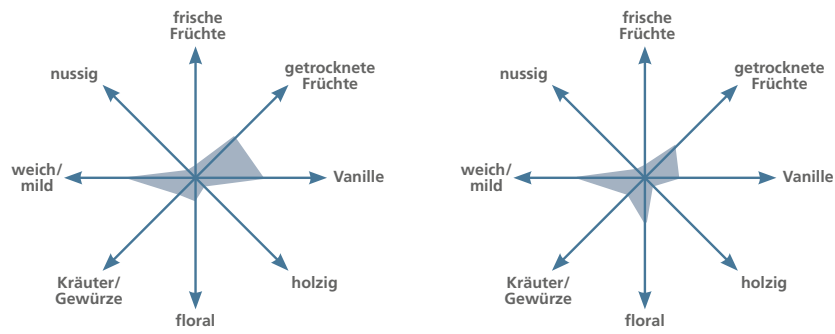
8 Jahre 40 %

Haynes

Karibischer Rum mit Bezug zu Barbados.

Der Rum ist nach dem Richard Haynes Boardwalk in Christchurch, Barbados, benannt. Obwohl der Rum möglicherweise von Barbados stammt, wird er als Caribbean Rum bezeichnet. Die offizielle Altersangabe beträgt acht Jahre, da der jüngste Anteil mindestens so lange gereift ist, und zwar in neuen Eichenholzfässern. Ein Teil des Flascheninhaltes reift zunächst drei Jahre in Ex-Bourbon-Fässern, bevor er laut Hersteller

weitere 15 Jahre reift und anschließend beide Chargen miteinander vermischt werden. In der Werbung des Herstellers wird dann von einer 26-jährigen Fassreife gesprochen. Echte Details zur Reifung oder zur Brennweise des Rums werden nicht enthüllt. Bei der Farbe wird mit Farbstoff nachgeholfen.



Trinidad|Tobago



Jamaica



Barbados



Guyana

Reserva 40 %



XO 40 %



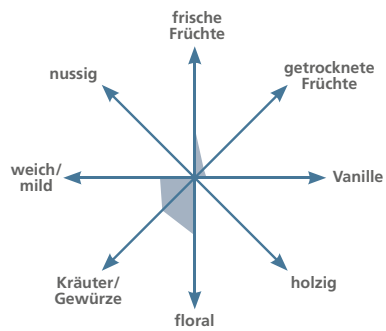
Hell or High Water

Karibische Rums mit wechselvoller Geschichte.

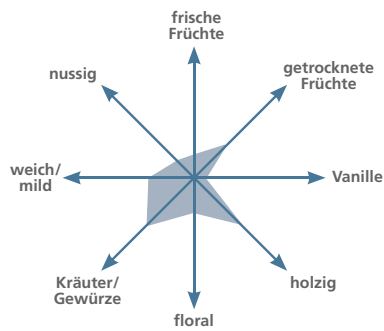
Hinter der Marke steht die finnische Firma One Eyed Spirits, die 2010 gegründet wurde. Die Hell or High Waters Rums hießen vor 2020 noch Ron de Jeremy. Der ehemalige Pornodarsteller und Namensgeber wurde jedoch 2020 inhaftiert und der Rum erhielt einen neuen Namen. Die Rums sind jedoch unverändert geblieben. Der „Reserva“ ist eine Mischung von

Rums aus Barbados, Trinidad und der Dominikanischen Republik. Sie werden in Pot- und Column Stills destilliert und reifen bis zu acht Jahre in Ex-Bourbon-Fässern. Der „XO“ reift bis zu 15 Jahre in Ex-Bourbon-Fässern und ist ebenfalls eine Kombination aus Pot Still- und Column Still Rums. Diese stammen aus Barbados, Trinidad, Jamaika und Guyana.

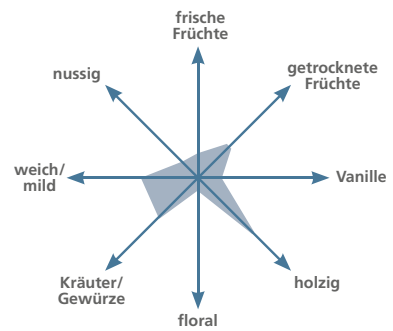




Blanc Agricole 50 %



Terroir Volcanique Agricole 43 %



XO Agricole 45 %



J. M.

Die Brennerei J.M. existiert seit 1845, als der französische Kaufmann Jean-Marie Martin das Anwesen in Macouba am nördlichen Ende der Insel Martinique kaufte.

Alle Rhums unterliegen der A.O.C. (Appellation d'Origine Contrôlée) und werden am Firmensitz nicht nur hergestellt, sondern auch abgefüllt. Destilliert wird in zwei kupfernen, kontinuierlichen „colonne traditionnelle Créole“-Brennblasen. Das frische Destillat hat 72 % Vol. und beinhaltet noch viel von den natürlich blumigen und fruchtigen Aromen des Zuckerrohrsaftes. Das Zuckerrohr stammt aus den eigenen Pflanzungen auf der „Habitation Bellevue“. Ungewöhnlich – der Qualität jedoch förderlich – ist das rasche Entsaften des Zuckerrohrs. Die A.O.C. Appellation verlangt, dass das Zuckerrohr bis maximal 24 Stunden nach der Ernte entsaftet sein

muss; bei Rhum J.M. schafft man dies sogar innerhalb einer Stunde nach dem Einschlagen der Pflanzen. Die weißen Rhums werden nicht sofort, sondern langsam innerhalb von drei Monaten auf die Trinkstärken von 55, 50 oder 40 % verdünnt. Für die Lagerung in den ausgebrannten Holzfässern wird das frische Destillat auf 60 % Vol. – vor dem Befüllen der Fässer – verdünnt. Das Klima der Insel sorgt dafür, dass im Jahr rund zehn Prozent der gelagerten Rhums verdunstet. Die gereiften Sorten lagern mindestens ein Jahr in den Fässern, die „V.S.O.P.-Variante“ vier und der „X.O.“ sogar sechs Jahre.



SECRETS
ALLARTA BAY 1782 ML.

MIAMI 524 ML.

LONDON 4702 ML.

SECRETS PUERTO
LOS CABOS 2071 ML.

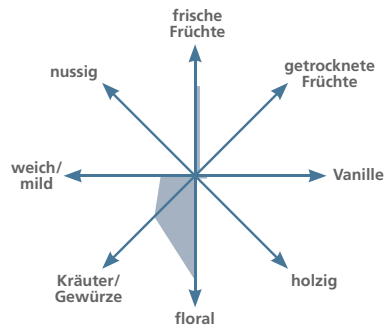
SECRETS THE VINE 703 ML.
CAMPAIN

NEW YORK 1553 ML.

MEXICO CITY 1380 ML.

DREAM PLANA BONITA 671 ML.
PANAMA

SECRETS MADOMA BEACH
CAMPAIN 630 ML.



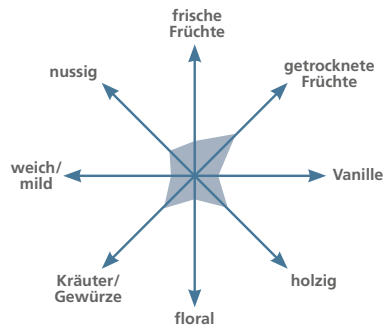
63 %

J. Wray & Nephew Ltd

Die Geschichte von J. Wray & Nephew beginnt 1825, als John Wray in Kingston (Jamaika) die „The Shakespeare Tavern“ eröffnete.

1860 nahm er seinen Neffen Charles James Ward ins Geschäft mit auf, welcher nach dem Tod von John Wray 1870 die Geschäfte allein weiterführte. In der Taverne wurde auch der selbst gebrannte Rum verkauft. Bereits 1862 gewann dieser Rum auf der Londoner „International Exhibition“ Goldmedaillen für die gereiften Rumsorten. 1916 wurde die Firma von Lindo Brothers & Co gekauft und kurz darauf auch Jamaikas älteste Zuckerplantage: Appleton Estate. Seit 2012 gehört alles zur Campari Gruppe. Der „Wray & Nephew White Overproof Rum“ ist das Flaggschiff der Brennerei und einer der beliebtesten hochprozentigen weißen Rums.

Angeblich ist 90 % des in Jamaika verkauften Rums von Wray & Nephew. Zudem werden nun auch noch ein einfacher weißer und ein goldener Rum angeboten. Die Melasse wird aus dem Zuckerrohr der Appleton, Holland und New Yarmouth Estates gewonnen. Man erntet sowohl von Hand als auch mithilfe von Maschinen. Nach dem Verdünnen mit Wasser wird die Melasse 30 Stunden mithilfe von Hefe vergoren. Es werden beide Destillations-Methoden bei Wray & Nephew angewandt: sowohl Pot Still als auch eine Drei-Säulen-Column Still. Das Blending der Rums, das Reifen und die Abfüllung finden in Kingston statt.

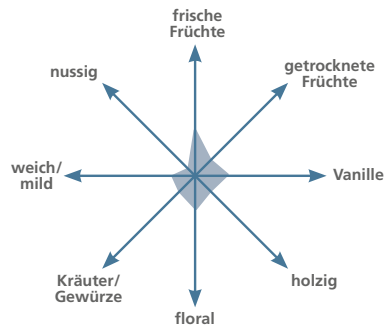


La Hechicera

Rum im spanischen Stil aus Kolumbiens einziger privater Rum-Brennerei.

Die Brennerei entstand 1990 und wurde vom Vater des heutigen Besitzers, Miguel Riascos De Castro Sen., gegründet. Am Anfang stand ein Technologietransfer mit Kuba, das Know-how und Maestro Roneros bereitstellte. Da die Technik aus Kuba stammt, ist anzunehmen, dass der Rum in einer Kolonnenanlage gebrannt wird. Zunächst lieferte La Hechicera Bulk Rum an den staatlichen Rumhersteller. Im Jahr 2012 begannen sie dann, einen eigenen Rum auf den Markt zu bringen. Der Rum wird im Solera-Verfahren im spanischen Stil hergestellt.

Es werden Ex-Bourbon-Fässer aus amerikanischer Weißeriche verwendet, die aus Kentucky stammen. Der „Reserva Familiar“ ist ein Blend aus Rums im Alter von zwölf bis 21 Jahren. La Hechicera ist das einzige privat geführte Rum-Unternehmen in Kolumbien. Im Jahr 2022 hat Pernod Ricard den Vertrieb der Marke übernommen.



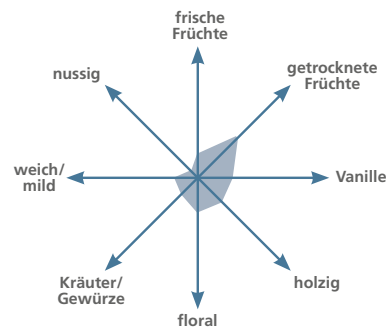
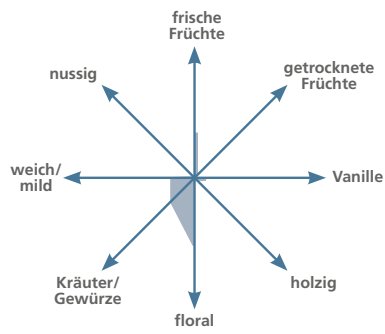
Legendario

Klassischer kubanischer Rum aus der ältesten Destille des Landes.

Dieser kubanische Rum wird in der Ronera Cárdenas von Cuba Ron hergestellt. Die 1878 in Cárdenas gegründete Gruppe José Arechabala SA (JASA) ist eine Zuckerfabrik, zu der seit ihrer Gründung eine Brennerei namens La Vizcaya gehört.

Die Brennerei wurde nach der Revolution in Ronera Cárdenas umbenannt. Die Marke Legendario gibt es seit 1946. Es ist ein typisch kubanischer Rum, eine Mischung aus Aguardiente und Redestillado.





Mauritius



Jamaica



White 38 %



Dark 38 %

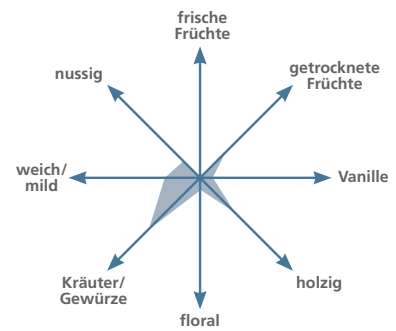
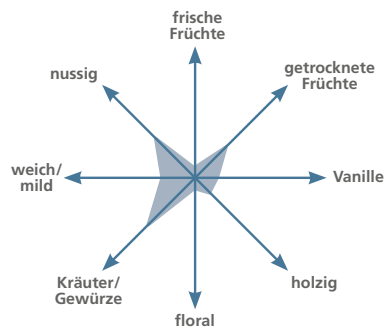
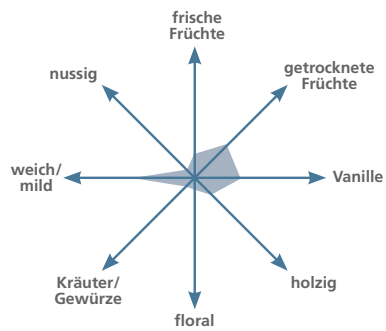
Majawi

Ein Zwei-Insel-Blend für das Niedrigpreissegment.

Wer bei Majawi an einen exotischen Ort denkt, der irrt. Die Firma Hardenberg Spirits hat einfach die Anfangsbuchstaben der beteiligten Rumsorten und des letzten Produktionsortes genommen: „Ma“ von Mauritius, „Ja“ von Jamaika und „Wi“ wie Wilthen. Seit 2020 sind diese Rumsorten auf dem Markt.

Welche Destillate genau eingesetzt werden, wie alt diese sind, oder wie sie hergestellt werden, wird nicht verraten. Der Rum aus Jamaika scheint zumindest ein High-Ester-Rum zu sein.





10 Jahre 40 %



12 Jahre 40 %



15 Jahre 40 %

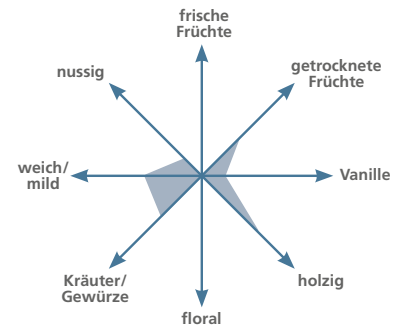
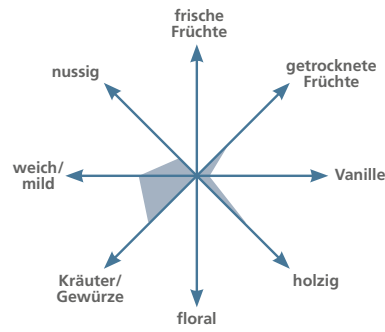
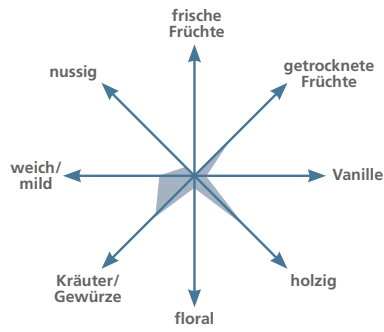


Malecon

„Rum Malecon“ wird nach alter und traditionell kubanischer Methode beim größten Hersteller von Zuckerrohrspirituosen Panamas, der Varela Hermanos S.A., produziert.

Die Firma existiert seit 1908 und wurde von dem spanischen Auswanderer Don José Varela Blanco in Pesé als Zuckerrohr-Plantage und Zuckerfabrik gegründet. Zusätzlich begann man 1936, Zuckerrohr-Destillate herzustellen – zunächst lediglich für den heimischen

Markt. Varela Hermanos produziert heute diverse Rumsorten unter verschiedenen Marken. Das Zuckerrohr, welches aus der Gegend von Pesé stammt, wird noch per Hand geerntet. „Rum Malecon“ wird aus Zuckerrohr-Melasse gebrannt. »



18 Jahre 40 %



21 Jahre 40 %

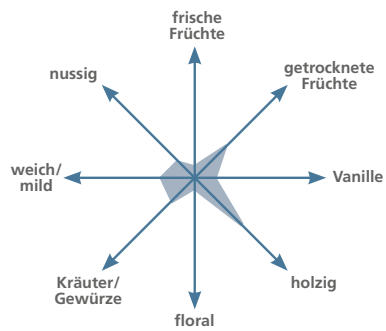


25 Jahre 40 %

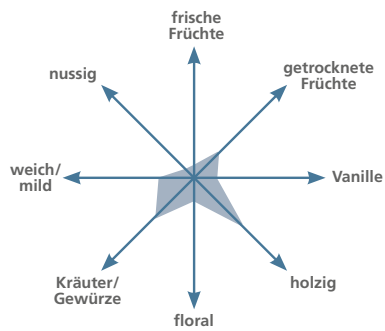


» Destilliert wird in einer modernen kontinuierlichen Vier-Säulen-Brennanlage. Wie üblich findet die Lagerung in ehemaligen Whiskey-Fässern aus den USA statt und dauert zwischen acht und 25 Jahre, womit dauerhaft eine große Auswahl unterschiedlicher Altersstufen angeboten werden kann.

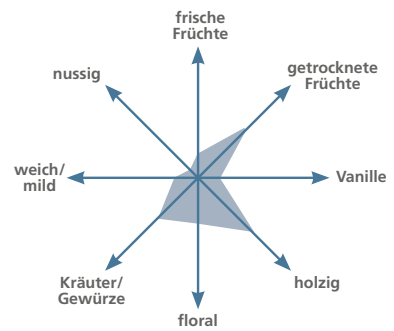
Die Marke Malecon gehört der Firma Savio in Italien – dort wird auch abgefüllt. Das Rezept für den Rum hat Francisco „Don Pancho“ Fernandez in den 90er Jahren kreiert. Er war einst Masterblender bei Havana Club und steckt als Mastermind hinter einer ganzen Reihe von Rums. So wundert es nicht, dass



13 Jahre 50,5 %



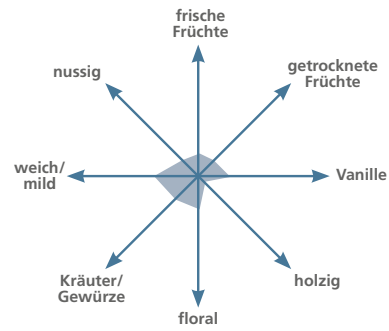
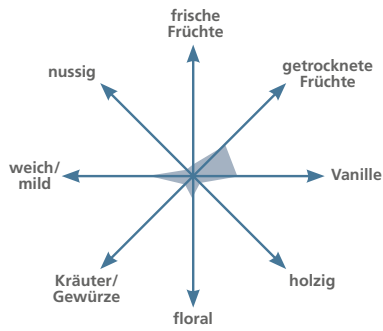
17 Jahre 51,2 %



20 Jahre 48,4 %



der Stil dieser Rumsorten denen aus Kuba sehr ähnelt. Die diversen Varianten konnten beim Internationalen Spirituosen Wettbewerb (ISW) immer wieder Goldmedaillen gewinnen.

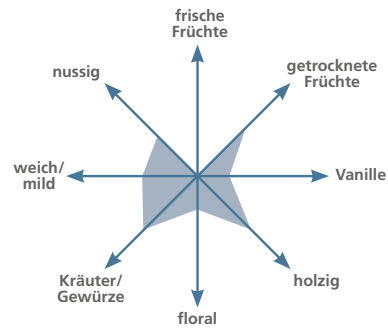
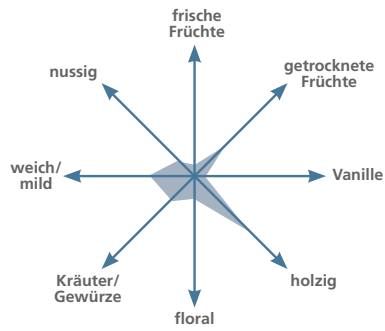


Matusalem

Zwei spanische Immigranten, die Brüder Benjamin und Eduardo Camp, sowie deren Partner Evaristo Álvarez gründeten in Santiago de Cuba 1872 Matusalem & Company.

Der Grund, Spanien zu verlassen, war klar, nämlich, um in Kuba Rum zu produzieren. Sie hatten wohl Kenntnisse über das Solera-Verfahren, welches in ihrer spanischen Heimat zur Reifung von Sherry und Brandy üblich war. Dieses Verfahren wollten sie auf die Reifung von Rum übertragen. Der Firmenname ist nicht zufällig gewählt, denn es ist eine Anspielung auf den alttestamentarischen Methusalem, der angeblich 969 Jahre alt wurde. Zudem gibt es im Spanischen das Sprichwort: „Más viejo que Matusalén“ =

„Älter als Methusalem“, was im Zusammenhang mit dem Rum auf die lange Reifezeit anspielt. Während der „Goldenen Cocktail-Jahre“ der Insel, gegen Ende der Prohibition von Alkohol in den USA (1919–1933) bis in die 50er Jahre hinein, hatte der Matusalem wohl bis zu 50 % Marktanteil in Kuba. Noch vor der Revolution – im Jahre 1956 – starben der Firmenpräsident Claudio Álvarez LeFebre sowie sein einziger Sohn Claudio Álvarez Soriano und die Tradition begann zu wackeln. Mit der Revolution kam das Ende



Solera 15 40 %

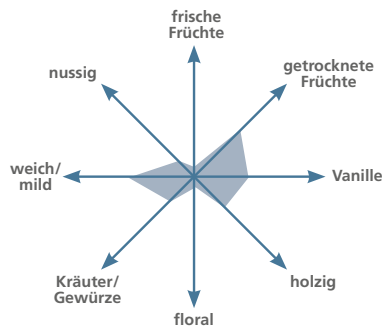


Solera 23 40 %



für den Familienbetrieb der Álvarez in Kuba, woraufhin diese nach Amerika auswanderten. Das „geheime“ Rezept und die Markenrechte nahm man mit; somit verschwand der Rum vom Markt. Einer der Nachfahren des Firmengründers erwarb Mitte der 1990er Jahre die Markenrechte und verfolgte das Ziel, den einst berühmten Rum wieder aufleben zu lassen. Als geeigneten Ort für die Herstellung wählte er die Dominikanische Republik, denn dort waren die Herstellungsbedingungen denen des alten

Kubas am ähnlichsten. Dieser Rum wird noch heute in der Dominikanischen Republik aus Zuckerrohrmelasse hergestellt. Eine eigene Destillerie hat Matusalem nicht. Den Rum liefert die bekannte Rum-Firma Bermudez in Santiago. Alle Qualitäten reifen im Solera-Verfahren und haben das typische, leicht süßliche Aromaprofil.



Solera 15 - Spirit Drink 40 %

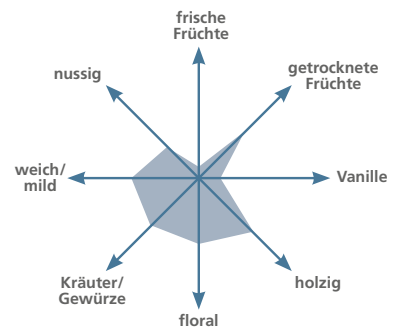
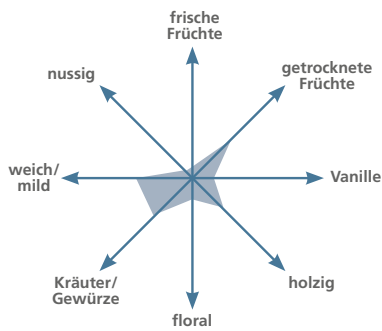
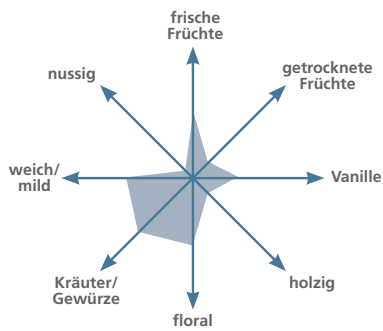
Millonario

Die Geschichte des Ron Millonario begann 1904 auf der Hacienda Agrícola de Chiclayo weit im Norden Perus.

Auf der Hazienda im Norden Perus wurde bis 1938 lediglich Zuckerrohr angebaut und verarbeitet. Dann kehrte der Sohn des Besitzers mit einer Brennblase im Gepäck vom Studium aus Glasgow zurück und die Geschichte des Rums begann. Der erste Ron Millonario erschien wohl im Jahr 1950, so lautet zumindest die offizielle Firmendarstellung. Fabio Rossi von Rossi & Rossi aus Treviso entdeckte die Marke 2004 und mittlerweile gehört sie zu diesem italienischen Spirituosen-Konglomerat. Es werden diverse Sorten angeboten. Diese reifen in einem Solera-Verfahren, welches aus vier Fassreihen besteht. Es soll ein hoher

Anteil an Ex-Sherryfässern verwendet werden. Die Melasse stammt immer noch von peruanischem Zuckerrohr und wird wohl in einer kontinuierlichen Anlage mit drei Säulen gebrannt. Der „Millonario 15 Reserva Especial“ ist eine Spirituose, da hier großzügig mit Zucker gearbeitet wird. Bis zu 15 Jahre alt soll das Produkt sein.

Jede Flasche ist in handgewebten Toquilla-Palmenfasern aus der kleinen Stadt Catacaos in der Nähe von Piura im Norden Perus eingewickelt. Aus dem gleichen Material werden auch Panamahüte hergestellt.



Eclipse 37,5 %



Black Barrel 43 %



XO 43 %

Mount Gay

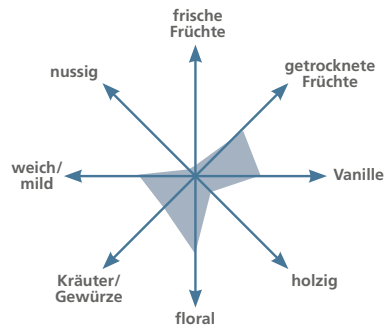
Wohl die älteste Rum-Marke der Welt – der erste Nachweis ist eine Verkaufsurkunde vom 20. Februar 1703.

Unsicher ist die erste schriftliche Erwähnung von 1663, in der Fähnrich Abel Gay und Leutnant William Gay das St. Lucy Estate im Norden der Insel erwarben; gesichert der Verkauf 1703, daher ist die Brennerei die älteste noch in Betrieb befindliche Rum-Destille. Destilliert wird im Norden von Barbados auf dem Mount Gay. Der Firmensitz mit Lagerung, Abfüllung und Besucherzentrum befindet sich im Süden von Barbados. Auf dem Grundstück wird Zuckerrohr angebaut, welches zur staatlichen Zuckerraffinerie gebracht wird, wo man die Melasse für die Brennerei bezieht. Die Melasse wird sodann in Eichenholz- Gärbottichen für 36 bis 48 Stunden vergoren. Der spätere Rum ist eine Kombination leichteren Rums aus der kontinuierlichen Brennanlage und schwereren

Destillaten aus kupfernen Pot Stills. Der größte Teil der Blends besteht mehrheitlich aus den leichteren Bränden der Kolonnenanlagen, wo auf bis zu 97 % Vol. destilliert wird. Die Pot Still-Rums werden zweimal destilliert – zunächst auf 55 - 60 % Vol. und dann auf 86 % Vol. Die Destillate reifen im Süden der Insel (auf Gelände einer alten Zuckerfabrik des 18. Jahrhunderts), wo diese in 200-Liter-Fässern aus Weißeiche lagern, welche vorher Bourbon Whiskey zu seiner Reife verhalfen. Vor dem Füllen in Fässer wird das Destillat auf 68 % Vol. mit Wasser verdünnt. Gereift wird getrennt und danach geblendet. Je nach Blend sind zwischen drei und 15 % aus den Pot Stills. Mount Gay ist Teil der Remy Cointreau-Gruppe.

SENSORY LAB





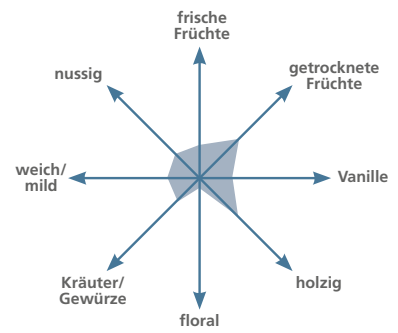
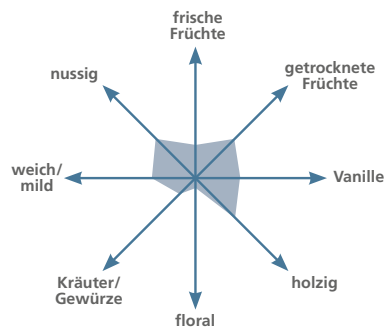
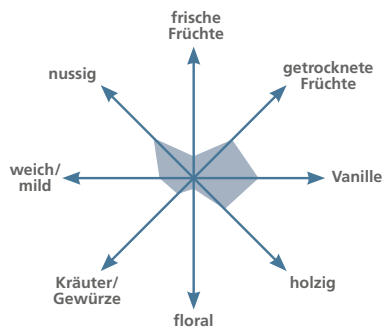
Myers's

Dieser Rum war – vor dem Rum-Boom – bei uns der Inbegriff des Jamaika Rums.

Namensgeber ist Fred L. Meyer und 1934 wurde der Rum auf dem amerikanischen Markt eingeführt. Der Rum wird in Jamaika aus Melasse destilliert. Gebrannt wird sowohl in Pot Stills als auch in kontinuierlichen Brennkolonnen. Danach reift der Rum bis zu vier Jahre in ehemaligen Whisky-Fässern. Sehr wahrscheinlich wird der Rum von der staatlichen

National Rums of Jamaica Ltd. (NRJ) hergestellt, wobei es sich um eine Muttergesellschaft der drei Destillen Long Pond, Innswood und Clarendon handelt, an denen Diageo finanziell beteiligt ist. Die Clarendon-Destillerie wurde 2010 umweltgerecht modernisiert – mit einer zusätzlichen EU-Förderung in Höhe von 4 Millionen Euro.





7 Jahre 42,8 %



12 Jahre 42,8 %



Supreme 42,8 %

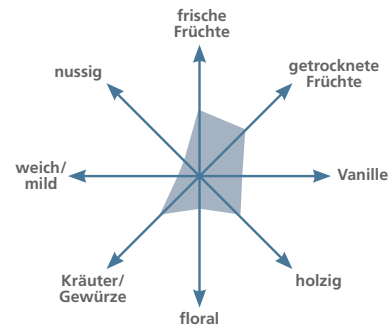
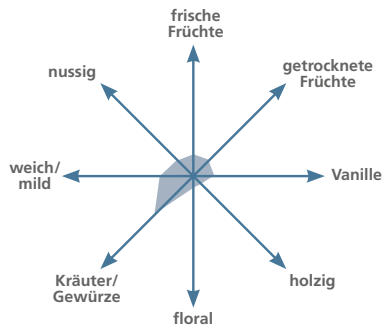


Old Monk

Der Klassiker in Sachen Rum aus Indien.

Der Hersteller, die Mohan Meakin Ltd, führt ihre Firmengeschichte auf das Jahr 1855 zurück und begann als Bierbrauerei. Ziemlich schnell folgte im Sortiment Whisky und seit 1954 wird der Old Monk Rum hergestellt. Bis in die 1980er Jahre war er der meistverkaufte Rum Indiens. Wie er hergestellt wird, hat die

Firma nie preisgegeben. Sicherlich aus Melasse und vermutlich in einer kontinuierlichen Brennanlage in der Kasauli-Destillerie, der ältesten Brennerei Asiens. Mohan Meakin Ltd besitzt heute drei Destillerien und zwei Brauereien in Indien. Der „Amber“ ist eine Mischung aus dem klassischen „Old Monk Rum“ und



20 Jahre 42,8 %



The Legend 42,8 %

einer 20 Jahre alten Abfüllung, somit ist der Rum insgesamt keine 20 Jahre alt. Beim „Old Monk Legend“ spricht der Hersteller von unterschiedlichen Ausgangsstoffen, also wohl Melasse, Sugarcane Honey und Zuckerrohrsaft. Das Destillat soll in „Silver Oak“ Fässern reifen. Silbereichen sind allerdings keine

Eichen, auch das Alter ist ungewiss, „very old vatted“ gibt der Hersteller an.



»Mai Tai«

Victor Bergeron alias Trader Vic nahm für sich in Anspruch, den Mai Tai 1944 erfunden zu haben.

Angeblich mixte er den ersten Mai Tai für zwei gute Freunde aus Tahiti, die daraufhin ausgerufen haben sollen: „Mai Tai Roa Ae“, was in etwa heißt: „Nicht von dieser Welt – Das Beste“.

Diese Geschichte ist recht umstritten, die Beliebtheit des Cocktails jedoch nicht.

Zutaten:

3 cl frisch gepresster
Limettensaft
1,5 cl Curaçao Triple Sec
0,75 cl Orgeat
0,75 cl Kandiszuckersirup
6 cl kräftig, gereifter Jamaika Rum
Eiswürfel

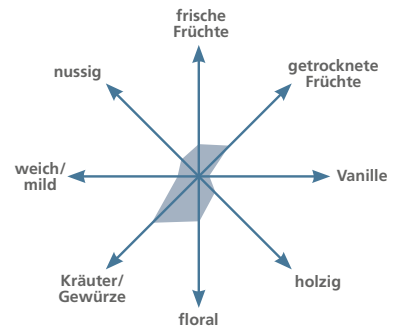
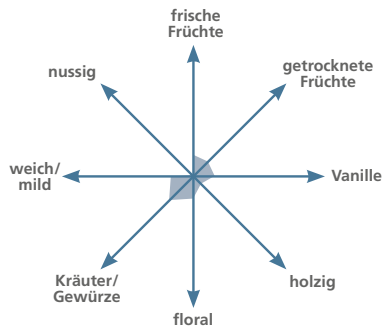
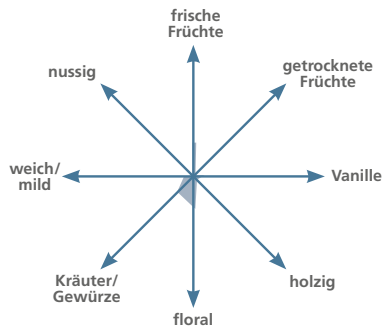
Für die Garnierung:

Eine ausgepresste Limettenhälfte
in den Drink

Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Cocktailshaker geben und kräftig schütteln, danach in einen Tumbler oder ein Old Fashioned Glas auf frisches Eis abseien.





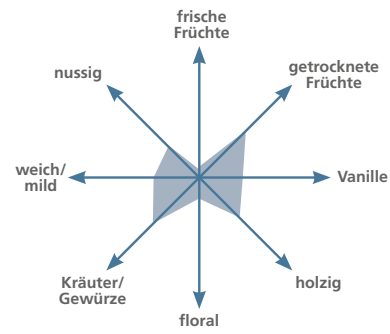
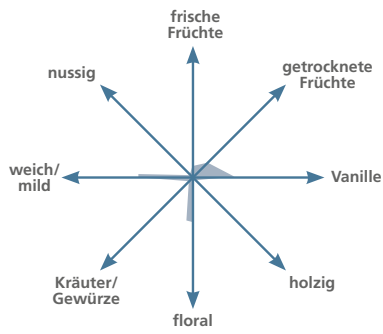
Old Pascas

Diese Rums sind typische Vertreter der Inseln Barbados und Jamaika, mit einem günstigen Preis.

Old Pascas ist ein Rum aus dem niedrigen Preissegment, der oft unterschätzt wird. Markeninhaber Borco gibt nur wenige Informationen zu den Produkten preis. Der „Old Pascas Dark Rum“ aus Barbados reift laut Borco „direkt am Meer“, somit kommt als Hersteller nur die West Indies Brennerei in Frage. Diese gehört dem französischen Unternehmen Ferrand, Produzent von Cognac und den Plantation Rums. In der Brennerei gibt es eine große kontinuierliche Brennsäule sowie Pot Stills. Hier wird auch die weiße Variante produziert. Zum „Old Pascas Jamaica

Overproof Rum“ sind die Informationen noch spärlicher. Man kann aber davon ausgehen, dass die größte Destille auf Jamaika diesen Rum herstellt. Daher kommt hier die Clarendon Brennerei in Frage, die zu National Rums of Jamaica gehört. Diese Destille stellt 15 Millionen Liter Alkohol pro Jahr her und verfügt über Pot Still und eine moderne Kolonnenanlage. Der Rum mit 73% Vol. wird zumindest teilweise im Pot Still-Verfahren hergestellt.



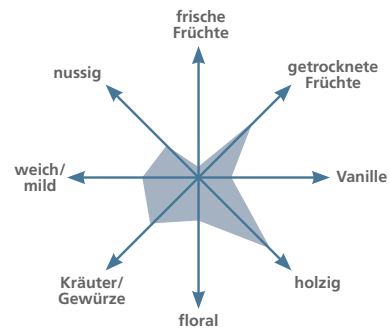
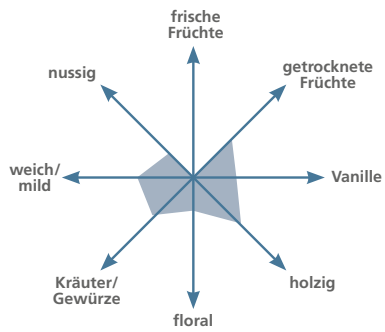


Pampero

Die Marke gehört heute zum Spirituosengiganten Diageo.

Gegründet wurde die „Las Industrias Pampero“ 1938 von Manuel Toro und Alejandro Hernández in Caracas. In den 1950er Jahren verlagerte Hernández die Produktion nach Ocumare del Tuy. Seine Herstellungsmethoden für Ron Añejo wurden für ganz Venezuela übernommen. Hernández begann damit, den weißen Rum 24 Monate zu lagern und vor der Abfüllung über Aktivkohle zu filtern. 1966 hat er seine Firma an ehemalige Mitarbeiter verkauft, 1991

ging das Unternehmen mit den Rum-Marken Pampero, Ocumare und Estellar an UDV, die nun als Diageo firmiert. Ocumare und Estellar sowie die Produktionsanlagen mit der Hacienda Guadalupe gingen in den 2000er Jahren an die „Complejo Industrial Licorero Del Centro C.A.“. Der Produktionsort ist die Hacienda La Guadalupe am Rande von Ocumare del Tuy.



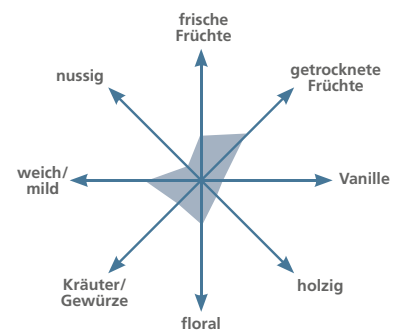
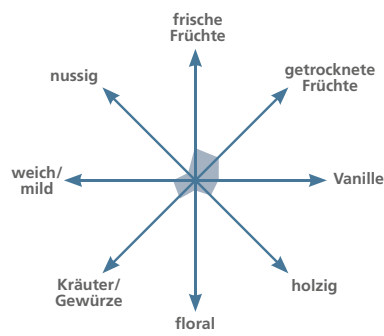
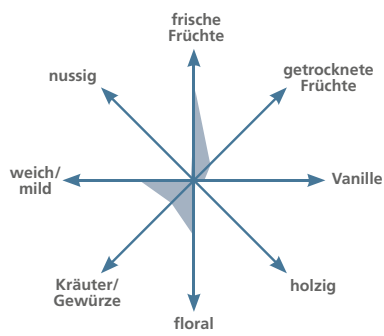
Selección 40 %



Aniversario 40 %

Pampero wird in Ocumare del Tuy für Diageo hergestellt. Temperaturen um die 30°C und eine Luftfeuchtigkeit von knapp 90 % sorgen für eine zügige Reifung der Destillate– in ehemaligen Bourbon-Fässern. Auf dem Gelände sollen rund 160.000 Fässer, davon rund 35.000 für den Pampero, reifen. Der Rum wird aus Melasse in einer modernen Kolonnenanlage gebrannt. Flaggschiff der Marke ist der „Aniversario“.

Die Flasche steckt in einem Beutel aus Leder und der Rum erblickte 1963 das „Licht der Welt“, anlässlich des 25-jährigen Jubiläums der Firma. Angeblich werden für den „Aniversario“ auch ehemalige Sherry-Fässer zur Reifung eingesetzt.



3 Stars 41,2 %



Jamaica



Barbados



Trinidad|Tobago

Original Dark 40 %



Jamaica



Barbados

Overproof 69 %



Jamaica



Barbados



Guyana

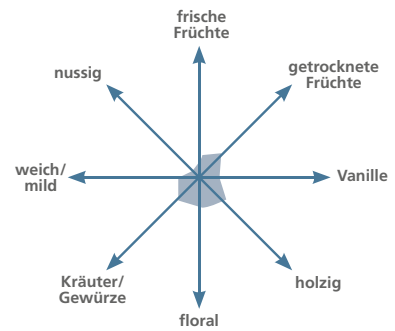
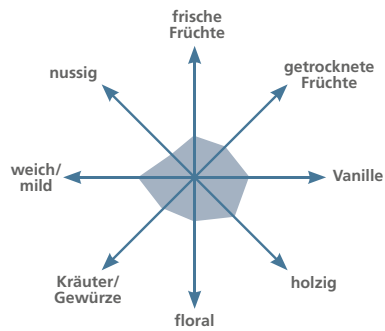
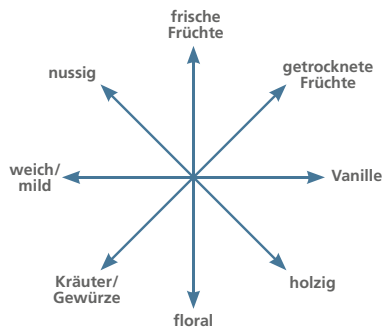
Plantation

Plantation ist eine Rum-Marke, die ganz unterschiedliche Rumsorten unter einem Dach vereinigt.

Hinter „Plantation“ steht das Cognac-Haus Ferrand mit seinem charismatischen Besitzer Alexandre Gabriel. Das Haus Ferrand pflegt seit vielen Jahren gute Beziehungen zu den Rum-Destillieren der Karibik, welche die benutzten Cognac-Fässer kaufen. Gabriel hatte die Idee, die besten Rums zu kaufen und diese in Frankreich in Cognac-Fässern ein zweites Mal zu

reifen. Zunächst reifen die Rums in der Karibik unter dem heißen und feuchten Klima meistens in jungen Bourbon-Fässern. Sobald sie trinkreif sind, werden sie mit ihrem natürlichen Alkoholgehalt nach Frankreich importiert, so bleibt das volle Aroma erhalten. Die Brände reifen dann noch einige Monate (manchmal auch etwas länger als ein Jahr) in kleinen

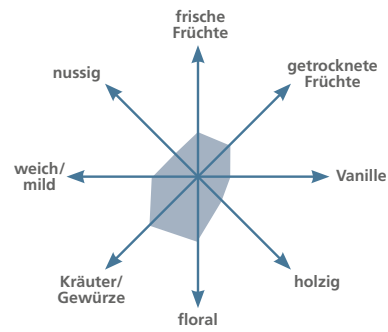
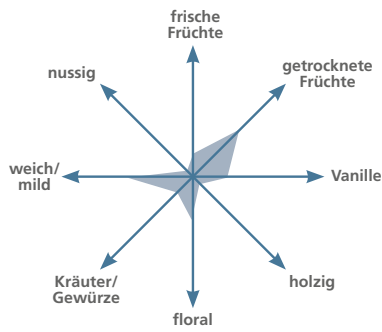




Cognac-Fässern aus Eichenholz. Manche der Rum-sorten sind Single Estate Rums mit Jahrgang, sowie Blends, die sowohl im Pot Still- als auch im Column Still-Verfahren destilliert werden. Seit 2017 gehört die West Indies Rum Distillery auf Barbados zur Firma und ebenso Teile der Jamaica Rum Company mit den Brennereien Monymusk und Long Pond.

Der „Plantation O.F.T.D. Overproof 69 %“ ist eine Cu-vée verschiedener brauner Rums aus Guyana, Jamai-ca und Barbados, welche in unterschiedlichen Fässern lagerten und je nach Land verschieden hergestellt wurden. O.F.T.D. steht dabei für Old Fashioned Traditional Dark. »





Xaymaca 43 %



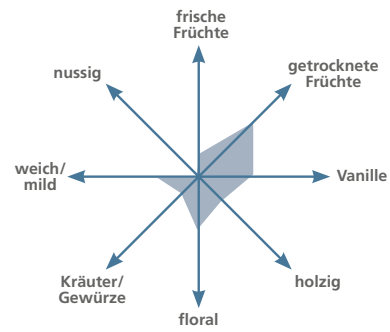
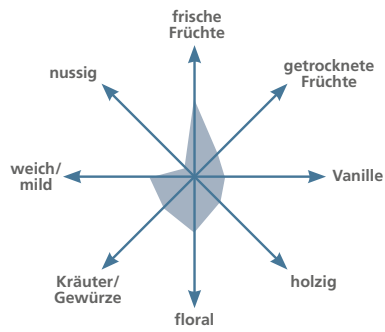
Guatemala & Belize 42 %



» Der „Xaymaca“ ist eine Mischung von zwei Pot Still-Brennereien - Clarendon und Long Pond - und verkörpert einen typischen Jamaika-Rum, ohne Zusatz von Zucker. Mit dem „3 Stars“ wird ein weißer Rum angeboten, der aus Barbados, Trinidad und Jamaika stammt. Die Rums aus Barbados und Jamaika sind ungelagert, der Rum aus Trinidad hingegen

ist zwei bis drei Jahre alt. Zum Schluss kommt noch etwas zehnjähriger Jamaika-Rum hinzu. Der Rum wird vor der Abfüllung leicht gefiltert und bekommt neun Gramm Zucker pro Liter zugesetzt. Der fünf Jahre alte Rum aus Barbados ist ein ganz typisches Beispiel für die Varianten, die Plantation anbietet: Ein Blend unterschiedlicher Barbados-Rums, fünf

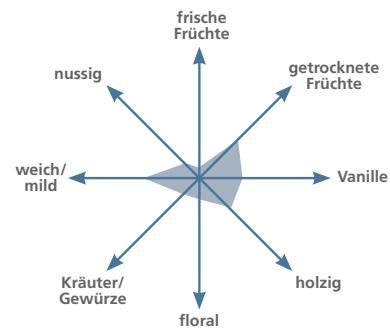
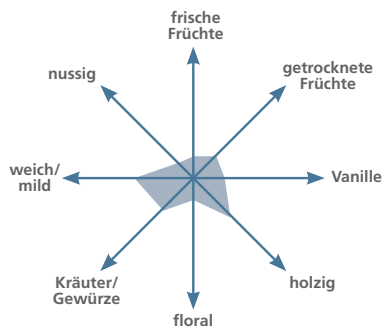




Jahre in der Karibik in Bourbon-Fässern gereift, mit einem anschließenden Finishing in alten Cognac-Fässern auf Château de Bonbonnet in der Region Cognac. 16 Gramm Zucker kommen hier auf den Liter. Das Angebot der Plantation Rums unterliegt aufgrund der Natur der Sache einer Schwankung. Nicht

immer ist jede Variante verfügbar. International bekommen die Plantation Rums seit vielen Jahren Medaillen und Auszeichnungen bei Rum-Messen und Wettbewerben.



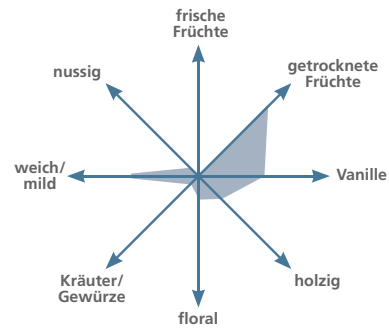
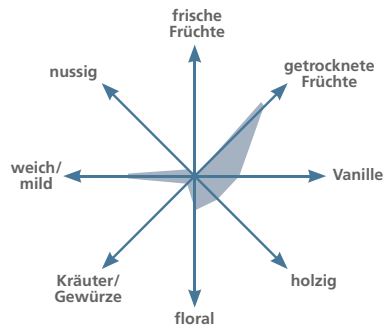


Pott

Der Pott Rum hat seinen Ursprung in Flensburg, einst eine Hochburg für Zucker und Rum.

Lange Zeit gehörte Flensburg zu Dänemark und war eine Basis für die Handelsflotte. Dänemark besaß bis 1917 die heutigen U.S. Jungferninseln und zwischen der Kolonie und dem Mutterland gab es regen Handel. Das erste Schiff in Richtung „West-Indies“ – der Segler „Neptunus“ – verließ Flensburg 1755 und hatte am Rückweg Rum geladen. Da es für Melasse und Rum damals keine Handelsbeschränkungen gab, wurde Flensburg schnell ein Rum-Zentrum. Einer der Kapitäne war Hans Hinrich Pott, welcher 1884 eine kleine Rum-Firma eröffnete. Er war beliebt und ein umgänglicher Mensch, somit erhielt er den Spitznamen „Der gute Pott“. Dieser Spitzname übertrug sich

auch auf das Produkt. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde „Pott“ zum meistgekauften braunen Rum in der Bundesrepublik und hat noch heute diese Position inne. „Pott Rum“ ist ein Blend aus Destillaten, die zum einen in kontinuierlichen Kolonnen und zum anderen in Pot Stills hergestellt werden. Aus welchen Brennereien der Rum stammt, wird nicht kommuniziert, aber dafür die Herkunftsländer: Jamaika und La Réunion. Der Hersteller, H. H. Pott, ist heute ein Teil der Henkell-Gruppe.



Solera 12 40 %



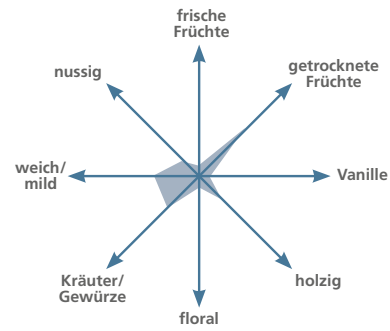
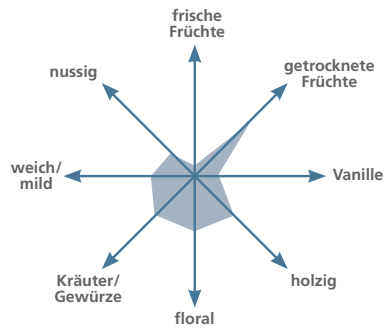
Solera 15 40 %

El Ron Prohibido

Dieser mexikanische Rum wird von dem bekannten Tequila-Hersteller Corralejo produziert.

Als Spanien noch Kolonialmacht war, verbot man gerne in den Kolonien hergestellte Produkte, um die spanischen Produzenten zu schützen. Dies betraf auch Spirituosen. So kam dieser Rum zu seinem Namen „der verbotene Rum“. Spanien exportierte jedoch fleißig in die Kolonien, und so kamen viele Fässer auch nach Mexiko. Süße, aromatische Weine waren beliebt. Die Einheimischen füllten dann ihre eigenen Spirituosen in diese Fässer und das Resultat ging ins Heimatland, bis es verboten wurde.

Der Rum beruft sich auf diese Tradition und wird laut Hersteller mit einem „Hauch“ Rosinenwein abgerundet. Streng genommen widerspricht das jedoch der Spirituosenverordnung für Rum. Beide Sorten, „12“ und „15“, reifen im Solera-Verfahren, die Altersangabe ist also nicht absolut zu verstehen. Grundstoff ist Melasse, über die Destillationsart ist nichts bekannt.

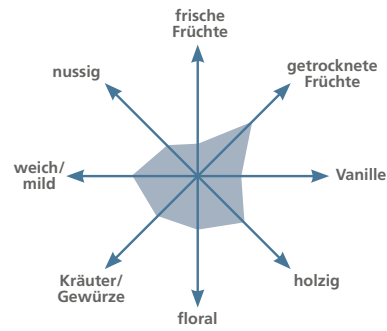
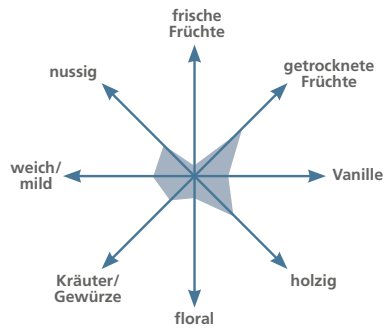


Pusser's

Pusser's Rum nimmt für sich in Anspruch, der Original-Rum zu sein, welcher über 300 Jahre lang an Bord der Britischen Marine ausgeschenkt wurde.

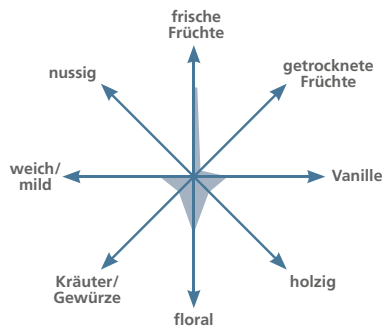
Der ursprüngliche Navy Rum kam aus verschiedenen Destillen, die zum britischen Weltreich gehörten. Heute stammen die Destillate wohl ausschließlich aus Guyana. Der Rum ist sehr dunkel, wobei die Farbe von den Fässern stammt. Die verwendete Melasse für „Pusser's Rum“ stammt aus Guyana. Eine Besonderheit sind zwei der eingesetzten Brennblasen, die aus speziellem „Greenwood“ (Holz aus dem

Amazonasgebiet) gemacht und seit 1732 im Einsatz sind. Sie wurden und werden immer wieder ausbessert. Die ursprüngliche Destille hieß Port Mourant. Pusser's stammt von dem englischen Wort „Purser“ ab. Der Purser kontrollierte die Aufzeichnungen aller Essens- und Getränkervorräte an Bord und verteilte die täglichen Rumrationen – eine Tradition, die von 1655–1970 gepflegt wurde.



Der Purser erhielt um das Jahr 1655 herum den entstellten Namen „Pusser“ und alles, was von ihm kam, wurde „Pusser's“ genannt. Die Matrosen sagten ebenfalls zu ihrer Rumration „Pusser's“. Ab 1655 bekam jeder Matrose pro Tag einen halben Liter Rum ausgegeben. Der letzte „Tot“ wurde am 31.7.1970 gereicht, allerdings gab es zu dieser Zeit nur noch ein doppeltes Stamperl auf Kosten der Queen.

Dieser Tag wird heute in der Rum-Welt liebevoll „Black Tot Day“ genannt. Nach dem Ende der Rum-Rationen wurde es zunächst still um diesen Rum, bis die Marke 1979 von Charles Tobias wiederbelebt wurde. Dieser erwarb von der Royal Admiralty die Rechte und das Blending-Rezept an dem Rum. 1980 begann man, den Rum wieder zu verkaufen.

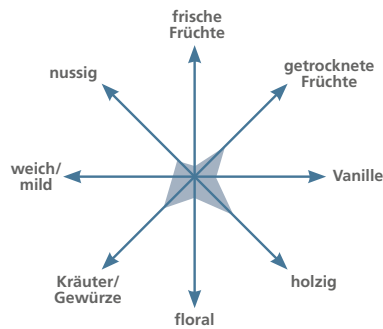


Pyrat

Pyrat Rum gehört zu der amerikanischen Tequila Firma Patrón und wurde 1995 aus der Taufe gehoben.

Zuckerrohr war auf der Insel Anguilla nie ein großes Thema. Mit dem Namen „Pyrat“ (wie das englische Pirate ausgesprochen) will man einen Bezug zu den angeblich großen Zeiten des Rums herstellen. De facto ist der Rum ein bewusst geschaffenes Retortenprodukt ohne lange Tradition. Er ist eine Mischung unterschiedlicher Destillate aus der Karibik, welche laut offizieller Aussage alle im Pot Still-Verfahren aus Melasse gebrannt werden.

Die Rumsorten werden von DDL (Demerara Distillers) in Guyana geblendet und abgefüllt. Der „XO“ beinhaltet Destillate, die bis zu 15 Jahre Reifezeit vorweisen können. Ungewöhnlich ist die Lagerung nicht nur in Bourbon-Fässern, sondern ebenfalls in Limousin-Eiche-Fässern aus Frankreich. Dieser Rum hat einen sehr eigenen (ungewöhnlichen) Geschmack in Richtung Orange/Zitrus und ist relativ süß.



Ryoma

Japanischer Rum aus Japans ältester Rum-Destille.

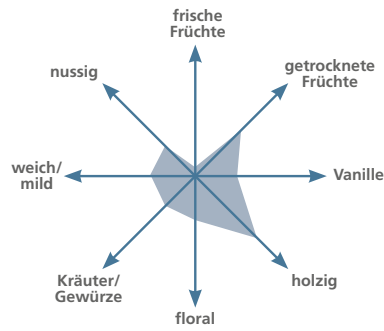
Hergestellt wird dieser japanische Rum in der Kikusui-Brennerei in der Präfektur Kōchi auf der südjapanischen Insel Shikoku. Die Brennerei gehört zur Kikusui Sake Brauerei, die seit 1881 Sake herstellt. In den 2000er Jahren begann sie auch mit der Herstellung von Rum. Für den Rum wird frisch gepresster brauner Zuckerrohrsaft aus dem Zuckerrohr verwendet,

welches der Hersteller ebenfalls auf der Insel Shikoku selbst anbaut. Früher hatte der Rum eine Altersangabe von sieben Jahren, die jedoch mittlerweile entfallen ist. Die Reifung dauert nun zwischen einem Jahr und 18 Monaten. Ob der Rum aus Pot Still oder Column Still gewonnen wird, ist unklar.



**” NO! STOP! NOT GOOD! WHAT ARE YOU
DOING? YOU BURNED ALL THE FOOD,
THE SHADE... THE RUM! “**

CAPTAIN JACK SPARROW
(Pirates of the Caribbean)



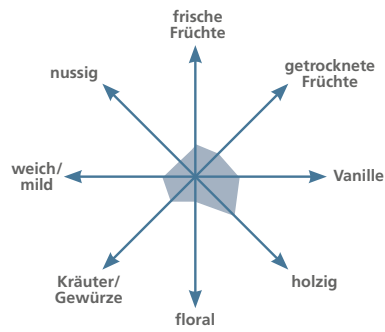
Santa Teresa

Die Hacienda Santa Teresa wurde 1796 in einem fruchtbaren Tal 60 Kilometer südwestlich von Caracas gegründet.

Der Rum wird erst seit 1896 hergestellt. Die Firma rühmt sich, die älteste lizenzierte Destillerie Venezuelas zu sein und wird immer noch von der Vollmer-Familie in der fünften Generation geführt. Einige der Gebäude auf dem Gelände stammen aus dem frühen 19. Jahrhundert. Die aktuelle Brennerei wurde jedoch 1979 modernisiert. Die Melasse wird in einer nahen Zuckerfabrik hergestellt. Das Zuckerrohr dazu stammt von firmeneigenen Feldern. Die Gärung findet kontinuierlich über drei Tage statt, wobei das CO₂ aufgefangen und gereinigt weiterverkauft wird. Destilliert wird in einer dreifachen Kolonnenanlage,

in der unterschiedliche Rohdestillate gewonnen werden. Die Brennerei besitzt zudem eine alte Pot Still-Destillation, aus der – laut Hersteller – ein „handwerklicher Alkohol“ erzeugt wird. Inwieweit dieser in den Rum einfließt, lässt sich nicht herausfinden. Die Reifung dauert mindestens zwei Jahre und findet in amerikanischen Weißeiche-Fässern sowie französischen Eiche-Fässern aus dem Limousin statt, auch das Solera-Verfahren wird angewendet.

Santa Teresa hat ein eigenes Resozialisierungs-Projekt für kriminelle Jugendliche, wo mithilfe von Sport das Sozialverhalten verbessert werden soll.

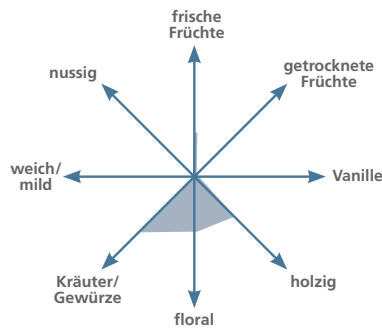


Santisima Trinidad

Ein klassischer kubanischer Rum.

Diese kubanischen Rums werden in der „Ronera Paraíso“, auch als „Sancti Spiritus“ bekannt, hergestellt. Sie gehört zu Tecnoazúcar, einer Firma, die diverse Produkte rund um Zucker herstellt, darunter auch sechs Rum-Marken. Santísima Trinidad, zu Deutsch die Heilige Dreifaltigkeit, ist eine davon. Ge-gründet wurde die Brennerei wohl im Jahr 1944. Alle kubanischen Rumsorten reifen zunächst zwei Jahre in Ex-Bourbon-Fässern, werden dann gefiltert und mit frischem Destillat gemischt. Das ist die erste Reifung. Diese „Base-Rums“ werden dann unterschiedlich weiterverarbeitet.

Der siebenjährige Santísima Trinidad wird dann in anderen (gebrauchten) Fässern noch einmal für sieben Jahre gelagert. Der Ron Santísima Trinidad 15 Jahre besteht aus „Base Rum“, geblendet mit vierjährigem Rum. Diese Mischung wird anschließend noch einmal in anderen gebrauchten Fässern weitergereift, bis er zum 15 Jahre alten Rum wird.

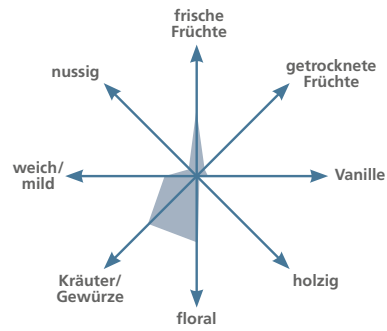
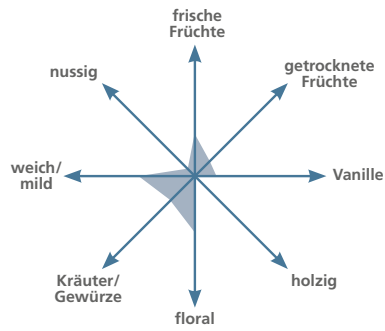


Siegfried

Eher ungewöhnlich und gedacht als alkoholfreier Ersatz für Rum.

Neben ihrem Aushängeschild, dem Siegfried Rheinland Dry Gin, bieten die Rheinland Distillers bereits seit 2018 alkoholfreie Spirituosen-Alternativen an. Das in Bonn beheimatete Unternehmen hat mit „Siegfried Wonderoak“ eine alkoholfreie Flüssigkeit

im Programm, die zum Mischen gedacht ist, auch als Ergänzung zu Rum oder als Rumersatz. Als Aromen kommen Tonkabohnen, Muskat sowie Limette und Curaçao zum Einsatz.



Imperial Blanc Agricole 40 %



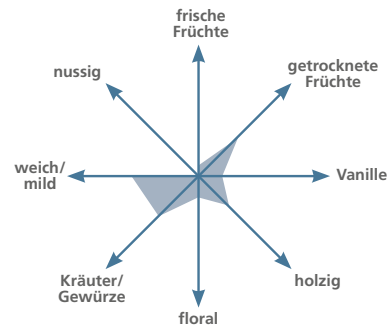
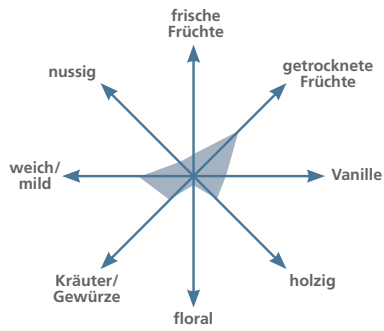
Blanc Agricole 55 %

St. James

Die karibische Insel gehört als Überbleibsel aus der Kolonialzeit immer noch zu Frankreich. Hier wird Rhum Agricole produziert.

Die Brennerei St. James wurde 1765 gegründet und ist heute die Nummer 1 unter den Rhum Agricoles. Begonnen hat alles, als der Pater Lefébure und seine Glaubensbrüder von König Ludwig XV. die Verantwortung für das Militärkrankenhaus in Fort St. Pierre übertragen bekamen. Der Pater lies eine Zuckerfabrik errichten und zusätzlich noch eine Brennerei.

Dort wurde in der Domaine „Trou-Vaillant“ destilliert. Der Rhum wurde meist an britische Kolonien geliefert, da für Frankreich ein Importverbot galt, um die heimische Branntweinproduktion zu schützen. „Trou-Vaillant“ lässt sich schwer mit englischer Zunge aussprechen. Nahe der Domaine gab es angeblich eine Siedlung Namens „Saint Jacques“ (übersetzt:



Royal Ambré Agricole 40 %

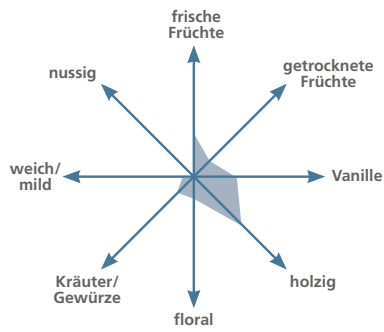


12 Jahre Agricole 43 %



Saint James), was die Engländer leichter aussprechen konnten. Somit war der Name Saint James geboren, den die Brennerei heute noch trägt. Erst 1882 ließ sich der Marseiller Händler Paulin Lambert, der den Rum importierte, die Marke schützen. Er „erfand“ auch die damals ungewöhnliche viereckige Flasche, welche platzsparender verpackt werden konnte. Der

„Rhum St. James“ wird aus vergorenem Zuckerrohrsaft von eigenen Zuckerrohrplantagen in einer kontinuierlichen Brennanlage destilliert und unterliegt den AOC-Bestimmungen für Rhum Agricole.

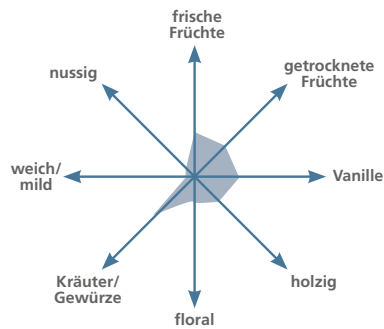


Steiger

Dieser deutsche Rum reift drei Jahre in Weißbeichenfässern.

Steiger Spirits hat seinen Sitz in Dorsten, im äußersten Norden des Ruhrgebiets, an der Grenze zum Münsterland. Die Firma wurde im Jahr 2016 gegründet und der Name „Steiger Spirits“ stellt eine Hommage an die Bergbautraditionen im Ruhrgebiet dar. Am Anfang produzierte man Korn und Gin, die Herstellung von Rum kam dann später dazu. Die Melasse für den in Deutschland gebrannten Rum stammt aus

Nicaragua und Paraguay. Das Destillat wird drei Jahre lang im Weißbeichenfass gelagert. Wie genau und von wem der Rum hergestellt wird, kommuniziert Steiger Spirits nicht. Neben Rum hat der Hersteller auch Kräuterlikör, Korn, Whisky, Gin und Wodka im Portfolio.



The Sentinel

Künstliche Reifung unter Einsatz von Ultraschall geben diesem Rum seine Aromen.

Dieser Rum kommt von The Illusionist Distillery, die seit 2015 im Geschäft ist. Er wird als „Scented Rum“ bezeichnet, allerdings handelt es nicht um einen Spiced Rum. Das Produkt ist bio-zertifiziert. Jeder Flasche wird ein kleiner Zerstäuber beigelegt, der ein zusätzliches Aroma enthält, welches über einen mit dem Rum zubereiteten Cocktail gesprüht werden kann. Daher der Begriff „Scented“. Insgesamt gibt

es sechs Düfte zur Auswahl. Der Basis-Rum wird fair-trade aus Paraguay von der Bio Brennerei Legado bezogen. Als besonderes Gimmick wird der Rum einige Tage lang Ultraschall ausgesetzt, um ihn einem „Acoustic-Ageing“ zu unterziehen. Hinzu kommen Holzchips aus französischer und amerikanischer Eiche in verschiedenen Toastungsgraden, sowie zerkleinerte PX-Sherryfässer.

Produktivität vor Optik

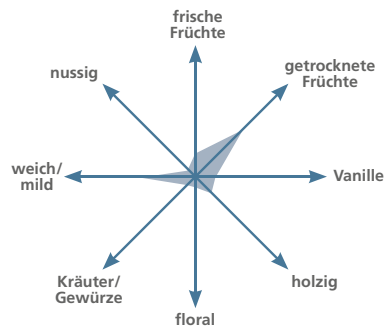
Die wenigsten Rum-Brennereien sind optische Schönheiten, das Augenmerk liegt hier eher auf der Effizienz. Wenn frisches Zuckerrohr verwendet wird, muss alles schnell vonstattengehen. Zwischen der Ernte und der Saftgewinnung dürfen nicht mehr als 24 Stunden verstreichen, da das Zuckerrohr in der Sonne sehr schnell unerwünschte Aromen und Mikroorganismen entwickelt.

Das zerkleinerte Zuckerrohr wird zunächst entsaftet, wobei die Fasern getrocknet und oft als Brennstoff für die Destillation verwendet werden. Der Saft wird dann mit natürlichen oder zugesetzten Hefen vergoren und anschließend destilliert. Je nach Brennerei dauert es oft nicht länger als drei oder vier Tage von der Ernte bis zur Herstellung des ersten weißen Rums.



In vielen Brennereien findet man immer noch Überbleibsel der Zuckerherstellung. In diesen Pfannen wurde der Zuckerrohrsaft eingekocht, um Zucker und Melasse zu produzieren.





Guatemala



Panama



Dom. Rep.

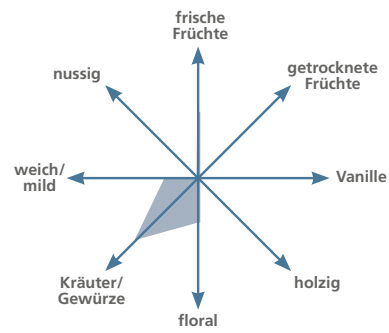
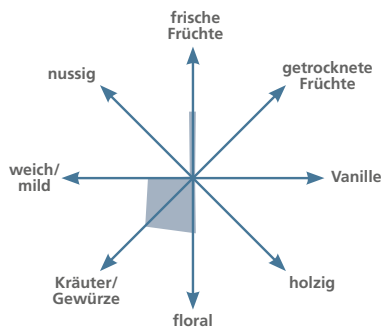
Tres Países

Ein Blend von Rum aus drei unterschiedlichen Ländern, nicht genauer bekannten Brennereien.

Dieser neu am Markt befindliche Rum ist laut Hersteller ein Blend von bis zu acht Jahren gereifter Rums aus drei Ländern. Aus Guatemala, Panama und der Dominikanischen Republik stammen die Destillate.

Gebrannt wird aus Melasse und gelagert in amerikanischen Weißeiche. Es ist zu vermuten, dass dieser Rum vom Masterblender bei E&A Scheer in Amsterdam kreiert wurde.





Blanc Agricole 50 %



Cuvée de l'Océan Agricole 42 %

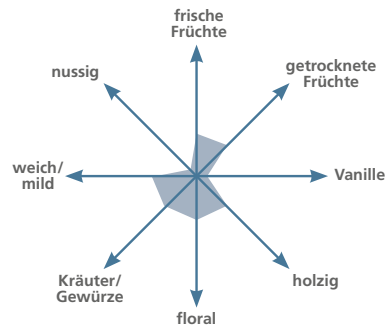


Trois Rivières

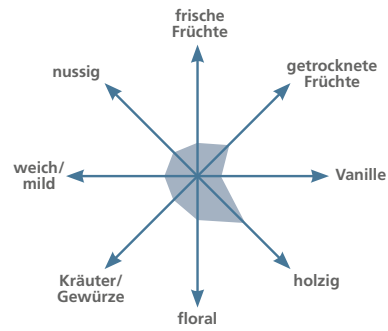
Ein klassischer Rhum Agricole aus Martinique.

Dieser AOC Rhum Agricole stammt aus dem Süden der französischen Überseeinsel Martinique und gehört seit 2019 zur Campari-Gruppe, zusammen mit den weiteren Rhum-Marken La Mauny und Duquesne. Die ursprüngliche Brennerei ist seit 2004 ein Museum, und alle drei Marken werden bei La

Mauny hergestellt, jedoch mit den jeweiligen Originalbrennkolonnen. Auf dem internationalen Markt werden derzeit 16 Varianten dieses Rhums angeboten. Man beruft sich gerne auf eine lange Tradition, wurde das Land doch 1660 von Nicolas Fouquet, dem Finanzminister unter Ludwig XIV., beansprucht.



Cuvée du Moulin Agricole 40 %

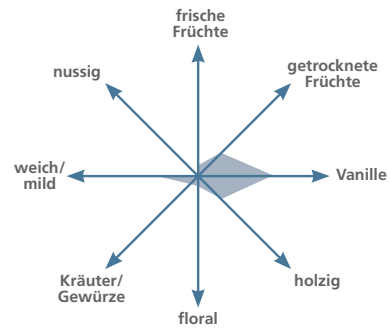
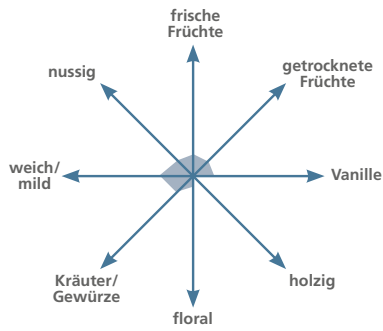


VSOP Agricole 40 %



Gut 100 Jahre später hatte sich eine rege Zuckerherstellung etabliert und 1785 kam auch die Rumherstellung in Trois Rivières dazu. Das Sortiment reicht von höherprozentigen weißen Rhums bis zu zwölf Jahren gelagerten Varianten; auch mit diversen Fässern wird experimentiert.

Eine Besonderheit in der Welt des Rhums ist der „Rhum Vieux de L'Océan“, dieser Rhum wird mit einer kleinen Menge gefiltertem Meerwasser verdünnt.



3 Jahre 38 %



5 Jahre 38 %

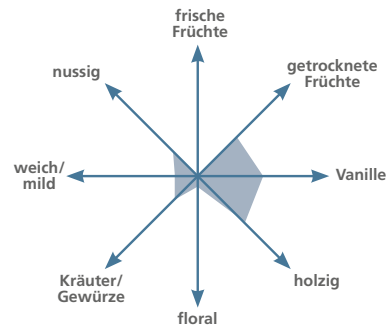
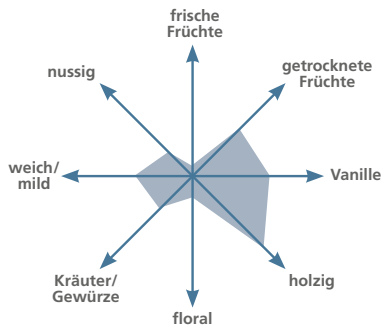


Varadero

Den meisten wird Varadero eher als kubanisches Strandparadies ein Begriff sein, ist es doch seit über 100 Jahren ein beliebtes Urlaubsziel.

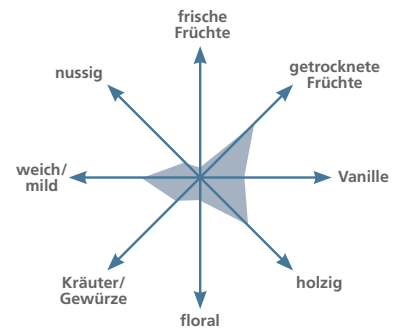
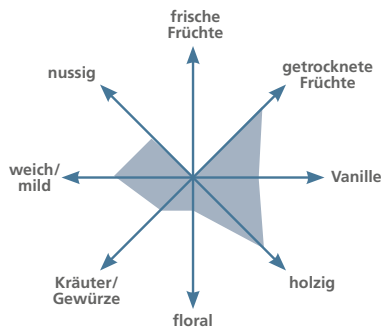
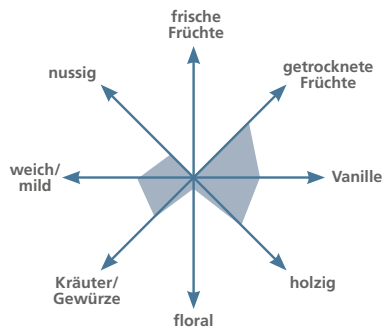
Der Rum Varadero stammt allerdings aus der Rone-ra Santiago de Cuba, im gleichnamigen Ort, welcher am anderen Ende der Insel über 800 Kilometer vom Urlaubsparadies entfernt liegt. Ursprünglich war das

die Brennerei, welche Facundo Bacardí 1862 gegründet hat, und somit ist sie eine der ältesten auf dieser Insel. Nach der Kubanischen Revolution 1959 floh zwar die Familie Bacardí von der Insel, die Brennerei



wurde jedoch weitergeführt. Heute gehört sie zur Corporación Cuba Ron S.A., welche auch für die anderen Rumsorten aus Kuba verantwortlich ist. Der Rum wird in kubanischer Tradition aus vergorener

Melasse in einer kontinuierlichen Destillationsanlage gebrannt und in Weißeiche-Fässern gereift. Soweit bekannt, ist das Alter, das auf den Flaschen angegeben wird, eine Durchschnittsangabe.



Solera 23 40 %



XO 40 %



Royal 45 %

Zacapa

Zacapa ist wohl eine der bekanntesten Rumsorten.

Hersteller ist - wie auch bei Botran - die Industrias Licoreras de Guatemala.

Grundstoff für den „Zacapa“ ist der sogenannte „Virgin Sugarcane Honey“. Dabei wird dem frisch gepressten Zuckerrohrsaft ein Teil des Wassers entzogen, um eine konzentrierte Zuckerlösung zu erhalten. Für die Gärung wird ein firmeneigener Hefestamm verwendet, welcher aus Ananas gewonnen wurde. Die anschließende Gärung dauert gut fünf Tage, bis die Maische um die acht Prozent Vol. Alkohol hat. Destilliert wird kontinuierlich auf einer 23 Meter hohen Zwei-Säulen-Anlage. Danach wird das Destillat in Eichenfässer gefüllt und auf 2.300 Metern Höhe über dem Meeresspiegel gelagert. Das Besondere beim „Zacapa“ ist das ausgeklügelte Solera-Verfahren: Die erste Reifung findet immer in Bourbon-Fässern statt, danach gibt man ältere Chargen

hinzu. Diese Mischung kommt in ausgebrannte Bourbon-Fässer, wird dann wieder mit älteren Chargen vermischt und wird danach in Sherry-Fässer gefüllt. Anschließend kommen erneut ältere Chargen hinzu, um diese Mischung dann in ehemalige Pedro Ximenes Sherry-Fässer zu geben. Dieses Produkt wird dann noch einmal mit älteren Chargen vermählt und danach erst reift der Rum so lange, bis die Masterblenderin – Lorena Vasquez - zufrieden ist. Dieses Verfahren wird auch beim „Zacapa 15“ und „Zacapa 23“ angewendet. Der „Zacapa XO“ reift zum Schluss noch einmal in französischen Cognac-Fässern. Der „23er“ beinhaltet Rums von sechs bis 23 Jahren. Bei der „XO-Variante“ reifen die einzelnen Rums zwischen sechs und 25 Jahren.







Spiced Rum

Spiced Rum ist zwar keine eigene Kategorie im Sinne der Spirituosenverordnung, daher nennt man ihn in der Regel eine Spirituose auf Rumbasis.

Der historische Hintergrund liegt in der Schärfe und Unreinheit des ursprünglichen Rums, der nicht umsonst den Beinamen „Kill Devil“ hatte. Daher wurde der Rum oft mit lokalen Kräutern, Gewürzen oder Obst vermischt, ebenso mit Zucker oder Melasse. Man wollte das Getränk dadurch genießbarer machen. Das kannte man schon aus Europa wo von je her Destillate, Wein und Bier aromatisiert wurden. Beliebte Gewürze heutzutage sind Vanille, Zimt, Muskat und Nelken, oder nur deren Aromen, aber jeder Hersteller hat ein anderes Rezept. Beim früher in Deutschland populären Rum-Topf ist die Flüssigkeit im Prinzip auch ein Spiced Rum. In den Rhum Agricole Gebieten erfreut sich etwas ähnliches ebenfalls großer Beliebtheit, der Rhum Arrangé. Heutzutage ist der verwendete Rum natürlich genauso sauber destilliert wie für andere Rums.

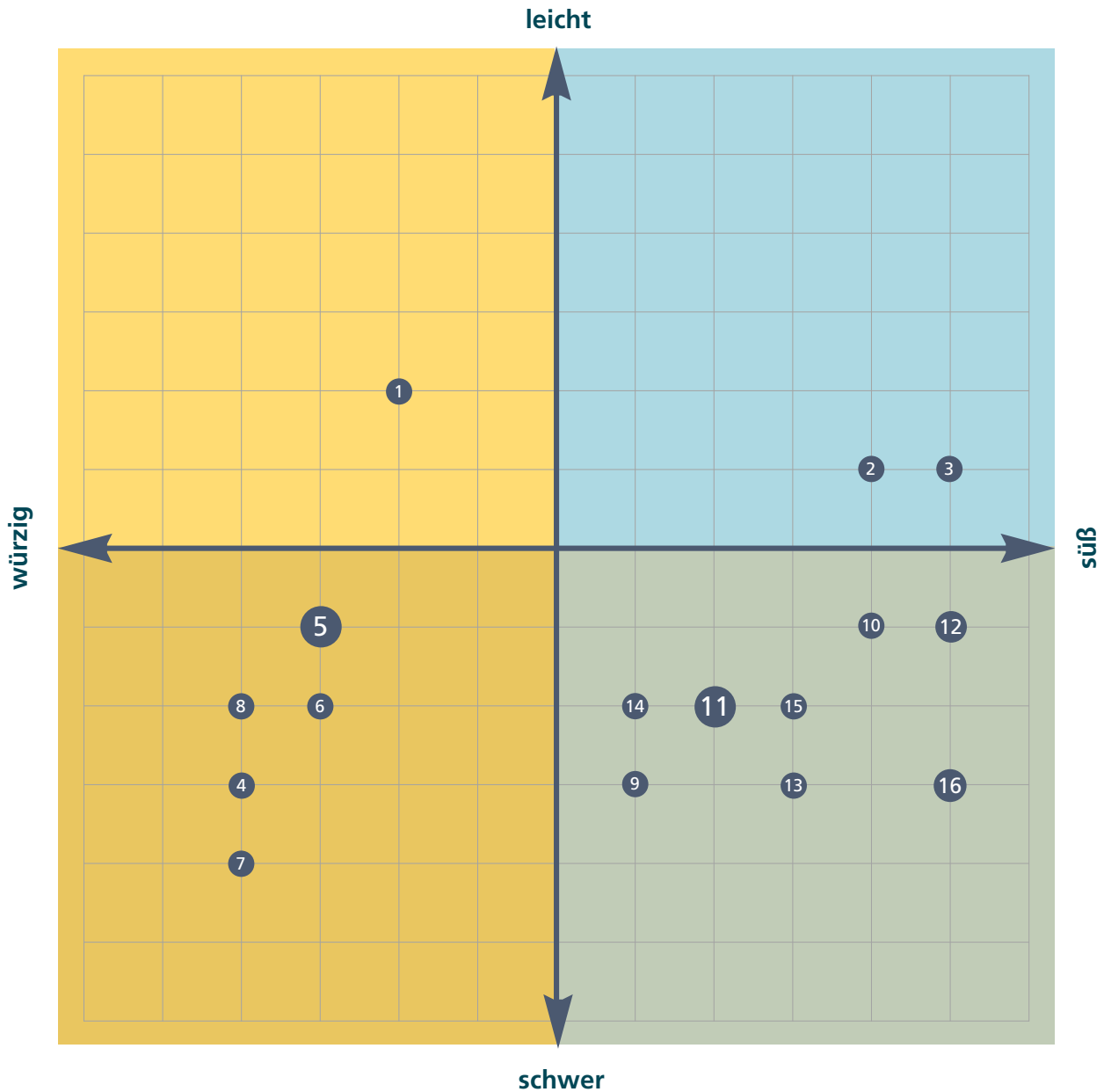
Das Geschmackskreuz SPICED RUM

Geschmackseinordnung »würzig – leicht«

- 1 BACARDÍ

Geschmackseinordnung »leicht – süß«

- 2 CAPTAIN MORGAN
3 BOUNTY COCONUT RUM LIQUEUR

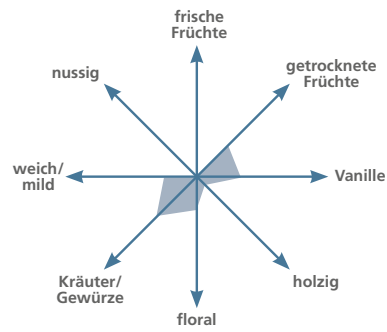


Geschmackseinordnung »würzig – schwer«

- 4 BOTRAN COBRE
5 BOUNTY SPICED
LA HECHICERA SERIE NO. 2
WOOD STORK SPICED
6 THE KRAKEN
7 PUSSER'S
8 REMEDY

Geschmackseinordnung »schwer – süß«

- 9 DISCARDED
10 BUMBU ORIGINAL
11 CANEROCK
LA HECHICERA SERIE NO. 1
OLD MONK
12 CAPTAIN CANE
LEGENDARIO ELIXIR DE CUBA 7 JAHRE
13 ANGOSTURA TAMBOO
14 HELL OR HIGH WATER
15 MAJAWI
16 PUNCH-HOUSE
MILLONARIO KUYTCHI



Tamboo - Spirit Drink 40 %

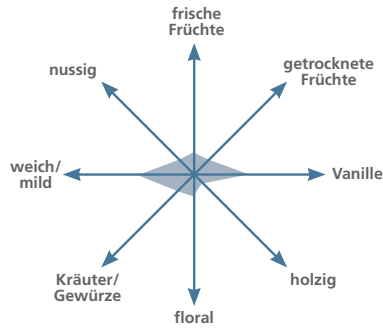


Angostura

Ende 2022 wurde dieser Spiced Rum von dem traditionsreichen Rum-Produzenten in Europa lanciert.

Der „Angostura Tamboo Spiced Rum“ wurde unter Verwendung karibischer Gewürze wie Zimt, Kardamom, Nelken und wohl auch Muskat und Vanille hergestellt. Der genaue Herstellungsprozess, sowie das Alter des Rums werden allerdings nicht verraten. Mit der Namensgebung und der Aufmachung will der

Hersteller einen Bogen zu dem auf der Insel sehr beliebten Karneval spannen. „Tamboo“ ist die Bambus-trommel, die seit 1884 auf den Straßen von Trinidad und Tobago den Karneval einläutet. Nach dem Karneval in Rio ist dies der größte Karneval dieser Art.



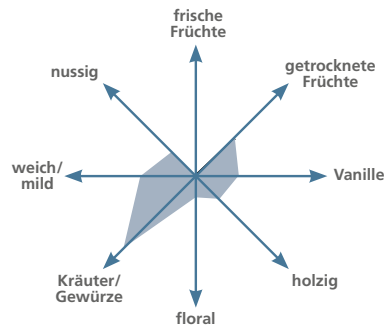
Bacardí

Die exakte Herstellung des Bacardí Spiced wird nicht preisgegeben

Der Bacardí Spiced ist einer der erfolgreichen Vertreter der Kategorie „Spiced Rum“. Eines steht fest: Mit 35 % Vol. ist es eine Spirituose auf Rumbasis, aber kein Rum im Sinne des Gesetzes. Lange Zeit, als andere Firmen schon längst mit Spiced Rum auf den Markt kamen, war Bacardí in diesem Segment zurückhaltend. Man sah sich als traditioneller Anbieter von Rum. Doch der weltweite Erfolg des Segments, angeführt von Captain Morgan, führte zum Umdenken innerhalb des Familienbetriebs. Gelagert wird der Spiced Rum wohl drei Jahre in Ex-Amerikanischen Eichenfässern, die wie üblich ausgebrannt

werden. Bacardí spricht davon, dass daher die leichten Raucharomen in der Spirituose stammen. Das Produkt ist allerdings eher „süß“ als „spicy“, und es sind wohl neben Zucker auch Muskat, Zimt und Vanille zugesetzt. Möglicherweise handelt es sich um einen Blend aus „Bacardí Gold“ und „Bacardí Superior“, die mit den Gewürzen vermischt werden. Genaueres ist über den „Bacardí Spiced“ nicht zu erfahren.





Cobre - Spiced Rum 45 %

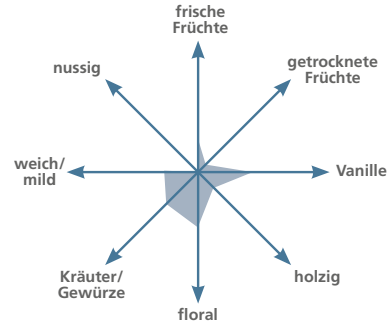
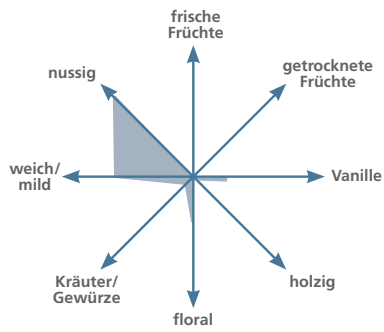


Botran

Auch die Industrias Licoreras de Guatemala hat mit einem Spiced Rum das Angebot abgerundet.

„Cobre“ ist Spanisch für Kupfer, der Spiced Rum kommt aus Guatemala. Als Basis dient wie bei den andern Botran Rums Sugarcane Honey. Für diesen Rum werden junge und ältere Destillate vermischt, es

sind bis zu 20 Jahre alte Solera gereifte Rums dabei. Erfreulicherweise hat der Cobre kräftige 45 % Vol. Als „Spices“ werden Ingwer, Kardamom, Zimt und Nelken hinzugegeben.



Coconut Rum Liqueur 25 %



Spiced Rum 40 %



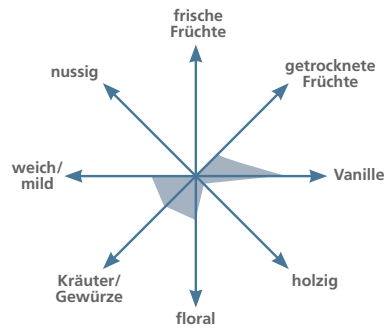
Bounty

Spiced Rum mit einer besonderen Zutat.

Der „Bounty Spiced“ stammt von der Karibikinsel St. Lucia, aus der Roseau Bay Distillery. Der Basis-Rum wird kontinuierlich aus Melasse gebrannt. Beim „Spiced Rum“ kommen Vanille, Zimt und die Rinde des „Richeria grandis“-Baumes hinzu. Der Baum ist in der Karibik weit verbreitet und wird dort „Bois Bande“

genannt. Der Rinde werden aphrodisierende Eigenschaften zugeschrieben. Der „Spiced Rum“ reift rund zwei Jahre in Ex-Bourbonfässern.





Original - Spiced Rum 40 %

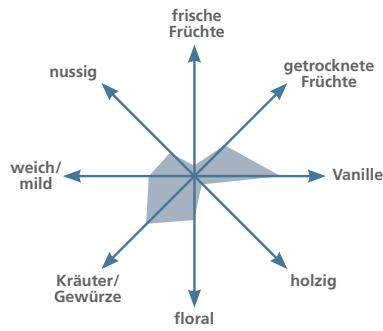


Bumbu

Spiced Rum als Motor des Erfolgs.

Die Marke Bumbu wurde 2016 von dem amerikanischen Familienunternehmen Sovereign Brands kreiert. Die Firma wurde 1999 von den Brüdern Brett und Brian Berish gegründet und besitzt eine Reihe von Wein- und Spirituosenmarken. Seit 2021 ist Pernod Ricard mit einer Minderheitsbeteiligung in das Unternehmen eingestiegen. Der Bumbu Original

wird vom Hersteller als Craft-Rum-Flavour-Spirit bezeichnet; es handelt sich hierbei um eine Spirituose auf Rumbasis. Gebrannt wird er aus vergorener Melasse auf Barbados in der West Indies Brennerei. Das Destillat wird mit „Gewürzen“ vermischt, und man beruft sich auf ein Original-Seefahrer-Rezept aus dem 16. Jahrhundert.



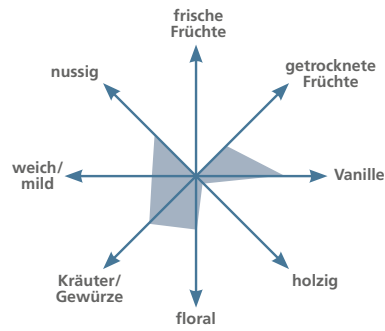
Canerock

Spiced Rum aus Jamaica.

Die Herkunft der Basis-Rums lässt so manchen Liebhaber große Augen machen: Die Rumsorten stammen aus der „Clarendon Distillery“ und der „Long Pond Distillery“ auf Jamaika. Der Rum ist aus Melasse und eine Kombination aus Column Still und Pot Still. Als Spices werden Vanilleschoten aus Madagaskar, Kokosnussfleisch aus der Karibik und jamaikanische Gewürze verwendet. Ingwer wird ebenfalls

preisgegeben und es sollen auch noch andere, nicht explizit genannte Gewürze enthalten sein. Die Zutaten werden separat mazeriert. Die Rumsorten reifen unterschiedlich lange: Die Mehrheit bis zu drei Jahre aber es kommen auch Rums im Alter von fünf bis zehn Jahren in diese Spirituose. Pro Liter werden 25 Gramm Zucker hinzugefügt.



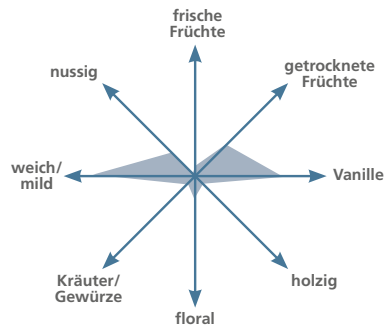


Captain Cane

Ein deutscher Spiced Rum auf Basis karibischer Rums.

Von der Oldman Spirits GmbH stammt diese Spirituose auf Rumbasis. Er besteht laut Hersteller aus „feinsten Rumsorten der Karibik“ und diversen Zutaten wie

Kokos und Vanille, mehr ist allerdings nicht bekannt.



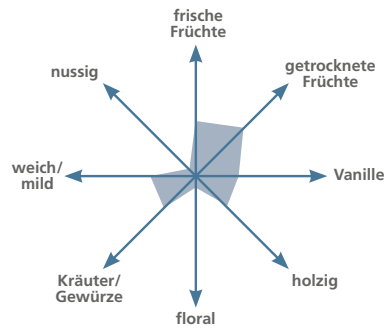
Captain Morgan

Einer der ersten Spiced Rums auf dem Markt.

Samuel Bronfman begann im Jahr 1944, auf Jamaika mit einer Firma namens „Captain Morgan Rum Company“ Rum zu produzieren. Anders als heute wurden nicht Rums eingekauft, sondern Bronfman kaufte gleich die jamaikanische Long Pond-Brennerei. Bisheriger Hauptkunde der Brennerei war der in Kingston ansässige Apotheker Levy Brothers. Dieser

kaufte „rohen Rum“ von Long Pond, versetzte ihn mit Kräutern und Gewürzen und machte damit glänzende Geschäfte. Bronfman mochte das Produkt, kaufte die Rechte daran und so entstand der „Captain Morgan Spiced“. Nicht zuletzt dank des Captain Morgan Spiced Rums gehört diese Diageo-Marke zu den größten internationalen Rum-Marken.



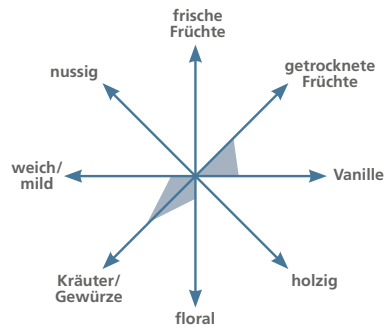


Discarded

William Grant setzt bei den Produkten der Discarded-Reihe auf Nachhaltigkeit.

Das Familienunternehmen William Grant ist hauptsächlich durch die Whiskysorten Glenfiddich und Balvenie sowie natürlich den Hendrick's Gin bekannt. Weniger bekannt ist der Hang zum Experimentieren und die Bereitschaft für Innovationen. In den schottischen Lowlands steht die Girvan-Brennerei – sie ist das Zentrum der Firma für diese Produkte. Unter dem Namen „Discarded“ wurde eine Marke für genau diese Innovationsbestrebungen etabliert. Der Name bedeutet so viel wie „verworfen“ – also etwas, das es eigentlich nicht geschafft hat. Der zugrunde liegende Gedanke ist wohl, aus scheinbar Nutzlosem etwas

Wertvolles entstehen zu lassen, und genau das trifft auch auf dieses Produkt zu. Es handelt sich um einen fruchtigen, süßen Rum aus der Karibik. Ursprünglich wurde dieser Rum zum „Würzen“ leerer Whiskyfässer bei W. Grant and Sons verwendet und dann mehr oder weniger entsorgt oder verkauft. Jetzt wird er mit einem Extrakt aus Bananenschalen gemischt, die ihm zusätzliche Aromen verleihen. Unter dem Label sind derzeit ein „Sweet Cascara Vermouth“, ein Wodka aus Traubenschalen und eben der Rum aus Bananenschalen erhältlich.



Spiced Rum 38 %



Jamaika



Barbados

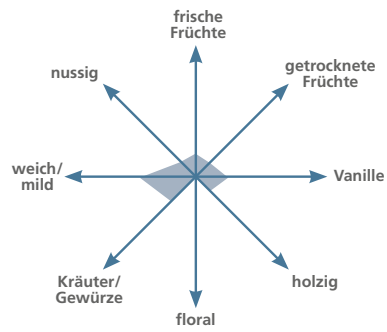
Hell or High Water

Dieser Spiced Rum ist ein Blend dreier karibischer Rums.

Dieser Spiced Rum war bis 2020 als Ron de Jeremy Spiced bekannt. Der Namensgeber ist jedoch seit 2020 inhaftiert und daher nicht mehr als Werbeträger geeignet. Der Rum wird aus Column Still- Rumsorten der „West Indies Rum Distillery“ in Barbados, „Alcoholes Finos Dominicanos“ in der Dominikanischen

Republik und „Demerara Distillers“ in Guyana hergestellt. Als Gewürze werden Vanille, Zimt, Kardamom, Anis und Koriander verwendet.





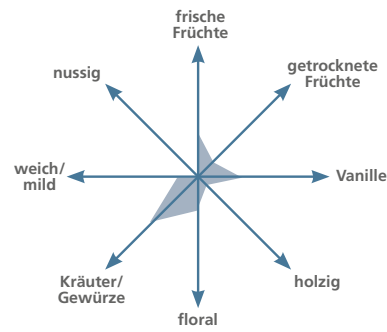
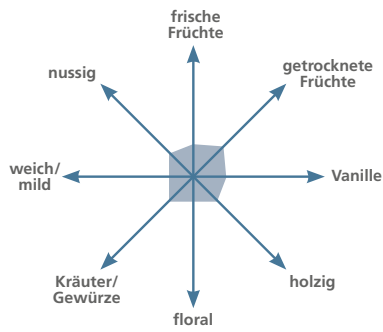
Spiced Rum 40 %

The Kraken

Die Kraken Rum Co. hat ihren Sitz in Lawrenceburg, Indiana.

Produziert wird der Rum von den Trinidad Distillers, welche wiederum zu Angostura gehören, in einer modernen, kontinuierlichen Brennanlage. Ausgangsstoff für den Rum ist Melasse, die aus der Karibik und Lateinamerika stammt. Es ist ein sogenannter Spiced Rum, der zur Verwendung in Cocktails oder zur

Mischung mit Cola gedacht ist. Der 47 % Vol. starke Rum wird mit 13 unterschiedlichen Gewürzen (z. B. Zimt, Limone, Vanille, Nelken) aromatisiert. Zusätzlich werden natürliche Aromen und Farbstoffe hinzugegeben. Das Überzeugendste ist die dunkle Farbe und das progressive Flaschen-Design.



Serie No.1 - Spiced Rum 43 %



Serie No. 2 - Spiced Rum 41 %

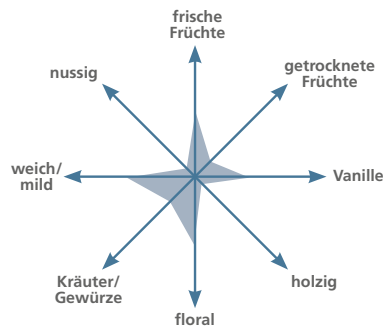


La Hechicera

Von der Serie Experimental gibt es bisher zwei Versionen.

Bei der „No.1“ waren die Ex-Bourbon Fässer zunächst zwölf Jahre mit Muskateller-Wein befüllt, der in der Hitze Kolumbiens in diesen Fässern Aromen von Walnuss, Pflaumen und Leder entwickelte. Die Fässer wurden geleert und dann mit La Hechicera Rum befüllt. Es gab nur 16 dieser Fässer.

Bei der „No.2“ wurden sonnengetrocknete Bio-Bananen in fein gereiftem Rum eingelegt. Wie alt der Rum beziehungsweise die Spirituose ist, wird nicht kommuniziert.

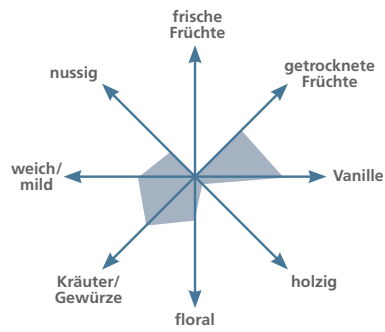


Legendario

Ein Rum-Likör mit Rosinen.

Hier handelt es sich nicht um Rum, sondern um einen Likör auf Rum-Basis. In dem sieben Jahre alten Rum werden Rosinen mazeriert und es kommt wohl auch Traubensaftkonzentrat als Süßungsmittel zum Einsatz. Hergestellt wird er in der Ronera Cárdenas von Cuba Ron. Die Brennerei hieß ursprünglich La

Vizcaya, wurde aber nach der Revolution in Ronera Cárdenas umbenannt. Die Marke Legendario gibt es seit 1946. Der Basis Rum ist typisch kubanisch: Eine Mischung aus Aguardiente und Redestillado.



Spirit Drink 35 %



Mauritius



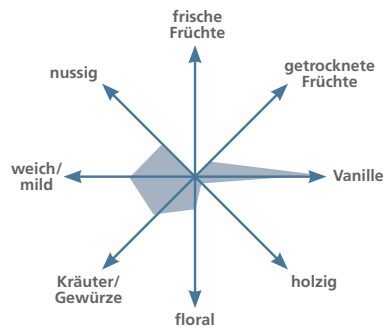
Jamaica

Majawi

Exotischer Spiced Rum mit Rauchnote.

Grundlage für diese Spirituose sind Rums aus Mauritius und Jamaika, die mit nicht näher genannten Zutaten aromatisiert werden. Dieser Spiced Rum soll auch eine Torfnote haben. Finalisiert und geblendet wird der Spiced Rum in Wilthen.





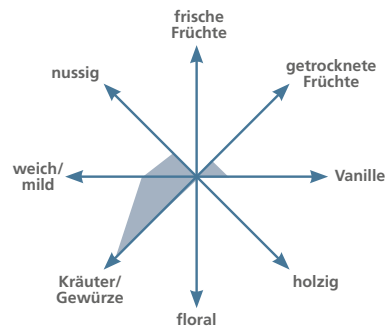
Kuytchi - Spirituose auf Rum-Basis 40 %



Millonario

Kuytchi ist die Inka-Göttin des Regenbogens.

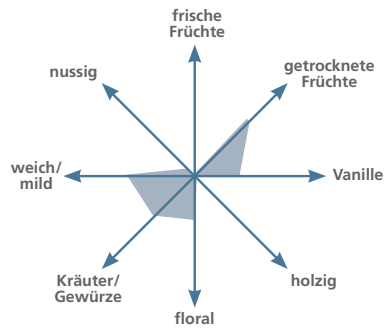
Zu deren „Ehren“ wurde diese Spirituose auf Rumba-
sis kreiert. Ron Millonario wird dazu mit natürlichen
Aromen von Kakao und „Dulce de Leche“ (span. „Sü-
Bes aus Milch“) angereichert. Dies Karamellcreme
aus Milch, Zucker und Vanille ist in Lateinamerika ein
verbreiteter Brotaufstrich.



Old Monk

Eher eine Seltenheit auf dem Markt: Eine Rum-Basis mit Kaffeearomen.

Der Hersteller Mohan Meakin Ltd gibt an, dass der Flavoured Rum aus Wasser, Neutral Spirit, gereiftem Alkohol und Invertzuckersirup, Zuckercouleur und Kaffee sowie Rum-Aromen besteht. Die Spirituose gibt es seit 2021. Der Kaffeegeschmack ist überraschend gut gelungen.



Spiced Rum 40 %



Barbados



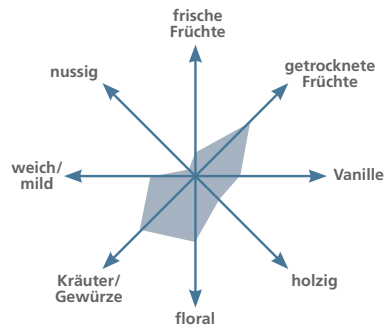
Jamaica

Punch House

Rum gemischt mit einem Mazerat der Marasca-Kirsche.

Diese Spirituose auf Rum-Basis ist laut Hersteller eine Mischung von Rum der „West Indies“, genauer gesagt Barbados und Jamaika, die fünf Jahre gereift sind. Dieser Rum wird dann mit einer Marasca-Kirsch-Infusion und einem Himbeeren-Destillat vermischt. Hergestellt wird er bei Torino Distillers in Italien.



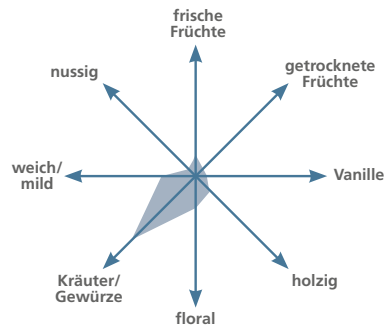


Pusser's

Einer der ganz wenigen Spiced Rum mit kräftigen 54,5% Alkohol.

Der Rum reift mindestens drei Jahre lang in Ex-Bourbon-Fässern und stammt, wie der „Original Pusser's Rum“, aus Guyana. Die Spices sind in diesem Fall eine Mischung aus Banane, Vanille, Schokolade, Zimt und einem Hauch von Ingwer. Früher hatte der „Pusser's Spiced“ lediglich 35% Vol., der deutlich

höhere Alkoholgehalt ist im Bereich der Spiced Rums auf jeden Fall ein Alleinstellungsmerkmal. Auch der „Gunpowder Spiced“ wird nach den Spezifikationen der Royal Navy gemischt. Diese hat die letzte Ration dieses Rums allerdings am 31. Juli 1970 an die Marinesoldaten ausgegeben.



Dom. Republik



Barbados



Trinidad & Tobago

Spiced Rum 41,5 %



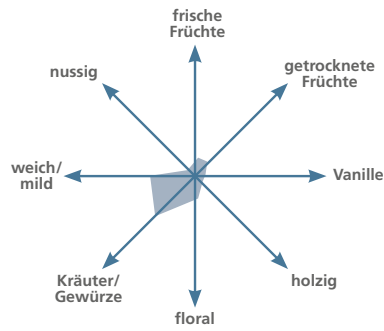
Remedy

Spiced Rum mit Bezug zur Prohibitionszeit.

Remedy ist ein relativ neuer Spiced Rum, obwohl er sich auf eine lange Tradition beruft. Angeblich hat der Rum seinen Ursprung in New York während der amerikanischen Prohibitionszeit (1920-1933). Alkohol zu medizinischen Zwecken war während dieser Zeit vom allgemeinen Handelsverbot ausgenommen. In Farrington's Drug Store, so wird behauptet, hat Frank M. Farrington mit Gewürzen versetzten Rum verkauft. In Sleepy Hollow, New York, gab es

seit 1893 tatsächlich einen Farrington's Drug Store und es gab auch einen Frank Farrington, dieser hat aber Bücher geschrieben, die man als Drogist mehr und besser verkauft. Angeboten wird ein klassischer Spiced Rum, mit Vanille, Orangenschalen, Zimt und Pfeffer. Es handelt sich um einen Blend von Rums aus Barbados, Trinidad & Tobago und der Dominikanischen Republik.



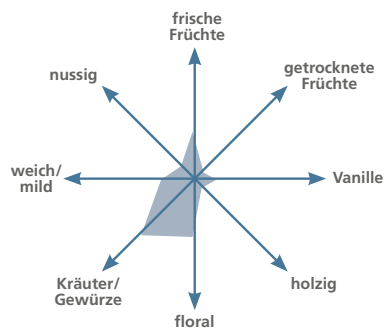


Sailor Jerry

Der Spiced Rum hat seinen Namen von einem berühmten Tatkookünstler.

Sailor Jerry hieß eigentlich Norman Keith Collins und war einer der berühmtesten Tätowierer. Er verstarb 1973. Das Rezept für den Spiced Rum stammt angeblich von ihm. Zwei seiner Schüler gründeten 1999 eine Firma für diesen Rum und diversen Krimskrams. Im Jahr 2008 hat W. M. Grant die Rum-Marke gekauft. Die Hawaiianerin auf dem Etikett wurde angeblich

von Collins entworfen. Die Spirituose auf Rumbasis ist mit Limette, Vanille und fünf weiteren Gewürzen aromatisiert. Wo der Rum hergestellt wird, ist nicht klar; lediglich „in der Karibik“ wird angegeben. Manche Quellen sprechen von den amerikanischen Jungferninseln.



Wood Stork

Spiced Rum mit Schwarzwälder Extra.

Dieser Rum kommt von Bimmerle aus dem Schwarzwald. Die Melasse dafür stammt aus Südamerika und wird bei Bimmerle vergoren und in Pot Still gebrannt. Als „Spice“ setzt Bimmerle eine Mischung

aus Ingwer, Chili, Kaffeebohnen, Vanille, Kakaobohnen und Bitterorange ein. Als Schwarzwälder Zugabe wird noch Fichten- und Tannenhonig aus der Region hinzugegeben.

Spirituosenverordnung 2019/787

des europäischen Parlaments und des Rates vom 17. April 2019, gültig ab 25. Mai 2021

1. Rum ist:

a) Rum ist eine Spirituose, die ausschließlich durch die Destillation des Produkts der alkoholischen Gärung von Melasse oder Sirup, die aus der Rohrzuckerproduktion stammen, oder von Zuckerrohrsaft selbst gewonnen und zu weniger als 96 % vol so destilliert wird, dass das Destillat in wahrnehmbarem Maße die besonderen sensorischen Eigenschaften von Rum aufweist.

b) Der Mindestalkoholgehalt von Rum beträgt 37,5 % vol.

c) Der Zusatz von Alkohol, ob verdünnt oder unverdünnt, ist nicht zulässig.

d) Rum darf nicht aromatisiert werden.

e) Zuckerulör darf Rum nur zur Anpassung der Farbe zugesetzt werden.

f) Rum darf zur Abrundung des endgültigen Geschmacks des Erzeugnisses gesüßt werden. Das Fertigerzeugnis darf jedoch nicht mehr als 20 g süßende Erzeugnisse je Liter, ausgedrückt als Invertzucker, enthalten.

g) Bei gemäß dieser Verordnung eingetragenen geografischen Angaben darf die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung von Rum ergänzt werden durch

- i) den Begriff „traditionnel“ oder „tradicional“ sofern der betreffende Rum
 - nach alkoholischer Gärung von Ausgangsstoffen, die ausschließlich aus dem betreffenden Herstellungsort stammen, zu weniger als 90 % vol destilliert wurde, und
 - einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 225 g/hl r. A. aufweist und
 - nicht gesüßt ist;

ii) den Begriff „landwirtschaftlicher“, sofern der betreffende Rum den Anforderungen gemäß Ziffer

i) entspricht und ausschließlich durch Destillation nach der alkoholischen Gärung von Zuckerrohrsaft hergestellt worden ist. Der Begriff „landwirtschaftlicher“ darf nur bei einer geografischen Angabe eines französischen überseeischen Departements oder der autonomen Region Madeira verwendet werden.

Diese Ziffer lässt die Verwendung der Begriffe „landwirtschaftlicher“, „traditionnel“ oder „tradicional“ in Verbindung mit allen Erzeugnissen, die nicht unter diese Kategorie fallen, nach den für diese Erzeugnisse geltenden spezifischen Kriterien unberührt.

Rum-Verschnitt

wird in Deutschland hergestellt und durch den Verschnitt von Rum mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs in der Weise gewonnen, dass mindestens 5 % des Alkohols im Fertigerzeugnis vom Rum stammen muss. Der Mindestalkoholgehalt von Rum-Verschnitt beträgt 37,5 % vol. In der Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung ist das ist das Wort „Verschnitt“ in derselben Schriftart, Größe und Farbe wie das Wort „Rum“ zu halten; es muss zusammen mit diesem auf derselben Zeile erscheinen und ist bei Flaschen auf dem Frontetikett anzubringen. Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung dieses Erzeugnisses ist „Spirituose“. Wird Rum-Verschnitt außerhalb Deutschlands in Verkehr gebracht, so muss auf dem Etikett die Zusammensetzung des Alkohols angegeben sein.



Glossar

Agricole

Rhum Agricole ist ein Rum, der aus frisch gepresstem Zuckerrohrsaft hergestellt wird.

Alambic Charentais

Traditionelle Brennblase die bei Cognac vorge-schrieben ist, jedoch auch bei einigen Rumherstel-lern genutzt wird.

Angel's Share / La part des anges / Anteil der Engel

Anteil an Alkohol, der sich durch die Fasslagerung verflüchtigt. Wie hoch der Anteil ist, hängt von diversen Faktoren ab, vor allem der Umgebungs-temperatur, der Luftfeuchtigkeit sowie der Art, dem Alter und der Größe des verwendeten Fasses. Die Höhe der Luftfeuchtigkeit entscheidet auch dar-über, ob mehr Wasser oder mehr Alkohol verdunstet.

Añejo

Bezeichnung für Rum der in einem Holzfass gereift ist. Dieser Begriff ist keine Altersdefinition für ein Rumprodukt.

A.O.C.

A.O.C. steht für: Appellation d'Origine Contrôlée. Die französische Version der „geschützten geogra-phischen Herkunft“. Rhum aus Martinique hat z.B. diesen Schutz.

Aromatisierter (flavoured) Rum / Spiced Rum

Rum mit verschiedenen Aromen und mit mind. 37,5 % Alkoholgehalt. Varianten mit weniger Alko-hol werden als Liköre oder Spirituosen auf Rumba-sis bezeichnet.

Historisch wurde manchen Rumsorten, gegen den scharfen oder harschen Geschmack, Früchte und Gewürze beigemischt. Ist heute noch beliebt in den ehemals Französischen Gebieten.

Bagasse

Bezeichnet die Reste vom Zuckerrohr, nachdem der Saft ausgepresst wurde. Bagasse wird oft an der Sonne getrocknet und danach als Brennstoff verwendet.

Blending / Blended Rum

Bedeutet das Zusammenmischen (Vermählen) ver-schiedener Rumsorten und/oder Jahrgängen einer oder mehrerer Brennereien, um ein dauerhaft glei-ches Produkt anbieten zu können. Hierdurch kön-nen zudem mehr Sorten erzeugt werden. Ist kein Merkmal guter oder schlechter Qualität

Brix-Grade

Eine Maßeinheit, die eher in englischsprachigen Ländern, für das Bestimmen des Mostgewichtes für Fruchtsäfte, Getränke und allgemein Zuckerhal-tiges verwendet wird. Eine Flüssigkeit hat 10 Brix (=10 % Brix), wenn ihre Dichte, die einer Lösung von 10g Saccharose in 100g Saccharose/Wasser-Lö-sung (entspricht einer zehnprozentigen Lösung) ist (Saccharose ist hierbei nur die Vergleichssubstanz, die untersuchte Flüssigkeit muss keine Saccharose enthalten). Der Brix Grad gibt also die Menge des vergärbaren Zuckers an.

Batch Verfahren

Beim Batch-Verfahren wird die Maische in ein-zelnen Batches destilliert (Anwendung bei der ›Pot Still‹-Destillation).

Black Tot Day

So wird der Tag genannt, an dem die Royal British Navy zum letzten Mal die tägliche Rum Ration an ihre Seeleute ausgab (31.07.1970). Im 17. Jahrhun-dert bestand die tägliche Trinkration aus einer Gal-lone Bier. Da Bier verderblich war und viel Platz benötigte, wurde ab 1655 ein Half Pint (ca. 29 cl) hochprozentiger Rum ausgegeben. Ab 1740 wurde der Rum 4:1 mit Wasser verdünnt und auf zwei Ra-tionen pro Tag verteilt. Ab 1823 gab es „nur“ noch 1/4 Pint und ab 1850 1/8 pint. Die tägliche Ration Rum gab es bei der US Marine bis 1862, bei der Ka-nadischen bis 1972 und bei der Neuseeländischen bis 1990.

Cutpoint

Ist der Zeitpunkt, an dem der Vor- und Nachlauf vom Mittellauf des Destillats abgeschieden werden. Nur der Mittellauf wird später zum Rum.

Congener

Hiermit werden im Englischen die Fuselöle bezeich-net. Diese haben aromagebende Eigenschaften.

Dunder (engl.) / Vinasse (fr.)

Bezeichnet man als Überbleibsel der Destillation. Setzt sich am Boden der Brennblase ab und ent-hält unter anderem Säuren (Buttersäure). Wird vor allem in Jamaika der Maische – als Säureregulator und Geschmacksgeber – zugegeben.

Destillation (lat.: *destillare* „herabtröpfeln“)

Ist ein thermisches Trennverfahren um verdampfbare Flüssigkeiten zu gewinnen oder Lösungsmittel von schwer verdampfenden Stoffen abzutrennen. Die Destillation hat gegenüber anderen Trennverfahren den Vorteil, dass in der Regel keine weiteren Stoffe hinzugefügt werden.

Echter Rum

Original Rum mit Alkoholgehalt von mindestens 37,5 %. Eine deutsche Bezeichnung.

Eiche

Rum wird fast ausschließlich in Eichenfässern gereift. Die meistverwendete Eichenart ist die amerikanische Weißeiche, *Quercus Alba*, da gebrauchte amerikanische Whiskey-Fässer die Üblichen sind. Zum Teil kommen auch europäische Eichen zum Einsatz, wenn französische Fässer oder ehemalige Sherryfässer benutzt werden.

Ester

Sind chemische Verbindungen und das Reaktionsprodukt aus einem Alkohol sowie einer Säure unter Abspaltung von Wasser. Sie sind wichtige Aromageber bei Spirituosen.

Gärung/Fermentation

In den Gärbottichen wird die Würze, mit der Hilfe von Hefe, in der Regel in 30 oder mehr Stunden in eine rund 7 % bis 10 % Vol. alkoholhaltige Flüssigkeit umgewandelt.

Hefe

Ist ein pilzlicher Organismus. Meist kommt die Brauerhefe (*Saccharomyces cerevisiae*) zur Anwendung. Manche Hersteller haben ihre eigenen Hefestämme, welche sie seit Jahren züchten, um ein immer gleiches Ergebnis bei der Gärung zu erzielen. Im Prinzip ist auch eine spontane Gärung mit wilden Hefen möglich, diese liefert jedoch unberechenbare Ergebnisse. Hefe verstoffwechselt Zucker zu Alkohol und Kohlendioxid, die allgemeine (vereinfachte) Gärungsgleichung sieht so aus: $C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2 C_2H_5OH + 2 CO_2$

H.P.A. oder L.P.A

Hektoliter pure alcohol (fr.) oder Liters pure alcohol (engl.) ist im englischen Sprachraum übliche Bezeichnung für den möglichen oder tatsächlichen

Ausstoß einer Brennerei. Eine theoretische Einheit, wo der Alkohol 100 % Vol. hat.

Heads, Tete oder Vorlauf

Der Anteil, welcher zuerst aus der Brennblase kommt. Dieser hat einen hohen Anteil an Methanol und Aceton sowie weitere höherwertige Alkohole. Der Vorlauf hat nicht nur unangenehme Organoleptische Eigenschaften, er ist auch zu einem gewissen Grade toxisch. Je nach Produktionsmethode und Produkt wird der Vorlauf entweder entsorgt oder gesammelt und wieder dem Destillationsprozess zugeführt.

Heart, Coeur oder Herzstück

Ist der Anteil an der Destillation, welcher zum späteren Produkt werden soll, zwischen dem Vor- und dem Nachlauf. Je nachdem wie die Brennmeister Vor- und Nachlauf abtrennen, können sie den Charakter des Destillats beeinflussen.

Melasse

Eine sirupartige Masse, welche übrig ist, nachdem der extrahierbare Zucker aus dem Zuckerrohrsaft entfernt wurde. Melasse geht farblich von hell zu dunkelbraun und hat unterschiedliche Qualitätsstufen. Diese hängen vom Zuckergehalt und der Menge der anderen Inhaltsstoffe ab. Melasse enthält immer noch diverse Zuckerarten, Mineralstoffe und Aromageber. Melasse ist der Grundstoff für die meisten Rumsorten.

Patent Still / Continuous Still / Column still / Kolonnen Destillation

Arbeitet im Gegensatz zur Pot Still im kontinuierlichen Betrieb. In diesen Brennapparaten wird in hohen Metallröhren – mit vielen Trennböden – der Alkohol aus der vergorenen Maische heraufdestilliert. In Guyana sind noch sehr alte Patent Stills aus Holz im Einsatz. Im Inneren kommt immer Kupfer zum Einsatz.

Pot Still

Kupferne Brennblase zum Abtrennen von Alkohol durch Destillation. In der Regel werden hiermit aromareiche schwere Destillate erzeugt.





QUELLEN:

Henry Hobhouse „Seeds of Change.
Six plants that transformed mankind“, London 1999
W.M. Ingledew „The alcohol textbook“ 5th edition,
Nottingham 2009
Eric Leroy, „Image du Rhum“, La Trinité 1996
Ian Williams „Rum, a social and sociable
History of the real spirit of 1776“,
New York 2005
Hugh Barty-King „Rum, yesterday and today“,
London 1983
René van Hoven „Journey to above the clouds“,
Amsterdam 2012
Rosanna Di Turi „Ron de Venezuela“, Venezuela 2010
Dave Broom „Rum“, dt. Ausgabe, München 2004
Rudolf Borchers. „Das Buch vom guten Pott“,
Flensburg, ohne Jahr
Bernhard Schäfer „Rum“ München 2016
Matt Pietrek & Carrie Smith „Modern Caribbean Rum“,
New Orleans 2022

WEB:

<http://bahamabobsrumstyles.blogspot.de/>
<http://www.gotrum.com/>
<http://www.therumcollective.com/>
<http://www.diffordsguide.com/>
<http://rumconnection.com/>
<http://www.ministryofrum.com>
<http://rumcouncil.com/>
<http://www.dominicanrumguide.com/>
<http://www.discus.org/>
<http://www.rumporter.com/>
<http://www.losronesdevenezuela.com/>
<http://www.wirspa.com/>

BILDNACHWEIS:

Diageo Germany GmbH mit Sitz in Hamburg

Bernhard Schäfer

© für stock.adobe.com:

imagika, macau, bmf-foto.de, kmiragaya, photoprime,
rbkelle, A.Jedynak, pomogayev, fudio, freebird7977,
Mr. Bolota, H-Media, Simon Dannhauer, Nenad,
dusanpetkovic1, Gang, ronnybas, Aquarius, dbvirago,
kamonrat, Jazmine, A.Jedynak, dusanpetkovic1, akturer,
Stockbym, didiksaputra, Simon Dannhauer, Cmon,
ThierryDehove, Sven Taubert, giorgi, Noppasinw,
H-Media, adammachowiak, tonktiti, Freesurf, Beboy,
Yakov, SeanPavonePhoto

© für istockphoto.com:

Caddy_rot_iStock_000043220792_Double
Gewürze_iStock_AnnaPustynnikova

