

## Rum für Anfänger

Ich verstehe nichts von Rum. Ich bilde mir zwar ein, einiges über Schnäpse zu wissen, aber Rum war bisher nicht mein Ding. Auf Empfehlung eines Kollegen, einem richtigen Rum-Freak, habe ich zwei verschiedene Rums gekauft, einen Plantation Barbados und einen Plantation Haiti XO. Plantation ist eine Marke des Cognac-Hauses Ferrand in Ars/Cognac. Die Beschreibung des Barbados-Rums verspricht „.... exotische Aromen von Zuckerrohr, Vanille und getoastetem Brot bis hin zu Bananen, Orangen, Kakao und Tabak“. Ich habe intensive Kokosnuss gefunden, sowohl in der Nase wie auch im Gaumen, auch etwas Karamell. Der Haiti-Rum soll 8 Jahre im Bourbon Fass, 3 Jahre in einem gebrauchten Cognac-Fass und als Finish in einem White Pinneau Fass gereift sein. White Pinneau ist ein Getränk aus einer Mischung von unvergorenem Traubensaft und Cognac, welches in der Charente (Westfrankreich) hergestellt wird. Nun Geruch und Geschmack dieses Haiti-Rums waren wirklich speziell. Zuerst ein fast aufdringlicher Medizinalton, dann Dörrpflaumen und Bananen. Schon etwas gewöhnungsbedürftig.

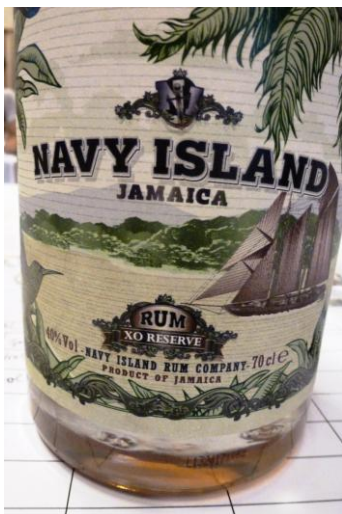


Nach dieser Erfahrung war ich kein bisschen gescheiter geworden, was Rum betrifft. Deshalb meldete ich mich zu einer Rum-Degustation an. Mein Getränkehändler ist ein umtriebiger Mensch und organisiert öfters Wein-, Whisky- und eben auch Rum-Degustationen. An diesem Anlass, durchgeführt von einem Vertreter der Firma „Best Taste Trading“ namens Martin, wurden den 20 Teilnehmern 9 Rums verschiedener Stilrichtungen vorgestellt. „Best Taste Trading“ nennt sich stolz „The Official Importer & Distributor“ von über 80 nationalen und internationalen Brands. Der Firma gehört übrigens auch die Brennerei S. Fassbind AG in Oberarth.

### Geschichte, Stilrichtungen, Herstellung

Martin streift in seinem Referat kurz die Geschichte des Rums, die Stilrichtungen und die Herstellung.

- Geschichte des Rums: Zuckerrohr stammt ursprünglich aus dem ostasiatischen Raum. Seine Nutzung als Süßmittel begann schon im 5. Jh. v. Chr. Die Pflanze wurde Ende des 15. Jh. von den Spaniern nach Mittel- und Südamerika gebracht. Besonders in der Karibik, aber auch in Mexiko und Peru, wurde das Süßgras auf grossen Plantagen von Sklavenarbeitern angebaut und zu Zucker verarbeitet. Der Zucker wurde nach Europa exportiert. Das Nebenprodukt Melasse wurde zu Rum vergoren. Rum war ein billiger Schnaps und ursprünglich für die Sklaven auf den Plantagen bestimmt. Teurer Brandy und Sherry waren den europäischen Siedlern vorbehalten. Dann wurde Rum auch der Schnaps der Seeleute und Seeräuber und im 18. Jahrhundert fand er Eingang in Europa und Nordamerika. Heute soll Rum die meist getrunkene Spirituose der ganzen Welt sein und wird auf allen fünf Kontinenten produziert.

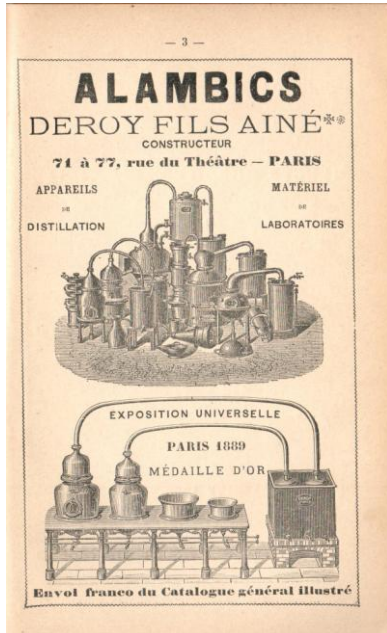


- Es gibt zwei Arten Rum herzustellen. Der traditionelle Rum wird aus vergorener Melasse gebrannt, die bei der Zuckererzeugung anfällt. Ende des 18. Jh. brach jedoch die Zuckervirtschaft in der Karibik ein, weil England und Frankreich den Zuckerelexport behinderten, um ihre eigene Zuckerproduktion aus Zuckerrüben zu schützen. Die napoleonische Kontinental Sperre (1806-1813) verhinderte den Export von Rohrzucker nach England ganz. In der Folge wurde Zuckerrohrsaft direkt vergoren, es entstand der Rhum Agricole. Dieser wird vor allem auf Martinique, Guadeloupe, Réunion und Haiti gebrannt. Die Zuckerrohrernte erfolgt im Februar und März. In dieser Zeit herrscht hektische Aktivität bei den Rhum Agricole Produzenten, weil frischer Zuckerrohrsaft, im Gegensatz zu Melasse, sofort verarbeitet werden muss.
- Man unterscheidet drei Stilrichtungen, die englische, die spanische und den Rhum Agricole. Rums mit englischer Tradition aus den ehemaligen britischen Kolonien Barbados, Jamaika und Guyana werden lange fermentiert. Sie sind sehr aromatisch und voluminös. Sie werden in der Pot Still, einer einfachen, grossen Brennblase mit Schwanenhals zweimal destilliert (wie der Whisky) und in ehemaligen Bourbon-Fässern möglichst viele Jahre gelagert. Abgefüllt werden Cuvées. Das auf dem Etikett angegebene Alter gibt in der Regel den jüngsten Rum-Anteil an.

Rums mit spanischer Tradition sind leichtere Brände, meist süß, mit weniger ausgeprägten Aromen. Sie werden kurz fermentiert und in Column Stills destilliert. Eine Column Still ist ein kontinuierlicher Brennapparat mit oft mehreren Destillationskolonnen. Diese Rums kommen aus Kuba, der Dominikanischen Republik, aus Trinidad, Guatemala, Nicaragua oder Panama, aber auch aus Mexiko, Venezuela und Peru. Oft erfolgt die Lagerung im Solera-Verfahren. Dabei liegen mehrere mit einander verbundene Fässer übereinander. Im obersten Fass befindet sich das jüngste Destillat, im untersten das älteste. Vom untersten Fass wird abgefüllt, ins oberste Fass wird neuer Brand eingefüllt. Die Etiketten auf den Flaschen geben im Allgemeinen ein Durchschnittsalter an, mit Hinweis auf den ältesten Anteil.



Rhum Agricole oder Stil Agricole. Dieser Rum wird ausschließlich aus Zuckerrohrsaft hergestellt. Er zeigt meist ein auffällig fruchtiges Bouquet, ist trocken, kräftig, mit vegetabilen Noten. Er wird meist im kontinuierlichen Column Still-Verfahren gebrannt. Der brasilianische Cachaca wird ebenfalls aus gegorenem Zuckerrohrsaft gebrannt. Er wird nur kurz fermentiert. Sein Alkoholgehalt ist gesetzlich auf maximal 48 Vol.% begrenzt.



Reklame für Column Stills

Heute wird der meiste Rum mit der weniger aufwendigen kontinuierlichen Column Still-Methode destilliert. Mit dieser Methode kann auch ein höherer Alkoholgehalt gewonnen werden. Mit der arbeitsaufwendigeren Destillation in Pot Stills soll jedoch eine bessere Qualität des Endprodukts erzielt werden.

### Degustation

Unter den von Martin präsentierten Rums waren drei im englischen Stil aus Trinidad und Jamaica, fünf in spanischem Stil aus Peru, Guyana, Mexiko und Venezuela sowie ein allerdings aromatisierter und gesüsster Rhum Agricole von Mauritius. Als besonders schön zeigte sich der achtjährige Rum Nation Peruano – goldgelb, Zitrus und Kaffeenoten, leicht süß, kräftig, mit langem Abgang. Auch der vierjährige Diplomatico Distillery Collection N. 1 Batch Kettle gefiel – goldgelb, etwas verhalten in der Nase, Karamel, fein, mild und harmonisch. Übrigens, Batch Kettle ist ein diskontinuierlicher Destillationsprozess, bei dem Vor- und Nachlauf eines

Brandes der nächsten Maische zugesetzt werden. Der deutliche Medizinalton der Rums in englischem Stil gefiel weniger. Ziemlich ungeniessbar war der zuckersüße, nach Zitrus riechende, aromatisierte Rhum Agricole aus Mauritius. Sicher kein gutes Beispiel für diesen Stil.

Ein wirklich interessanter Abend. Ich habe viel gelernt. Aber so ganz hinter die Geheimnisse des Rums bin ich doch nicht gekommen. Man könnte mit Goethes Faust sagen: „Da steh ich nun, ich armer Tor ! Und bin so klug als wie zuvor.“

### Verkostete Rums:

Bezeichnung/Distillerie	Herkunft	Alter	Alkohol	Preis
Navy Island XO Reserve Rum	Jamaica		40 Vol.%	67.-
Rum Nation Trinidad	Trinidad	5 Jahre	46 Vol.%	65.50
Rum Nation Peruano	Peru	8 Jahre	42 Vol.%	62.-
El Dorado	Guyana	15 Jahre	43 Vol.%	88.-
Villa Rica	Mexico	23 Jahre	40 Vol.%	99.-
Diplomatico Distillery Collection No1, Batch Kettle	Venezuela	6 Jahre	47 Vol.%	90.50
Diplomatico Distillery Collection No2, Barbet Still	Venezuela	4 Jahre	47 Vol.%	90.50
Navy Island Navy Strength Rum	Jamaica		57 Vol.%	89.-
Beach House Spiced Rum	Mauritius		40 Vol.%	39.90