

# EINFÜHRUNG IN DIE WELT DES KARIBISCHEN RUMS



# RUM – DIE GESCHICHTE





# RUM – DIE GESCHICHTE

- ca. 6000 v.Chr.



Zuckerrohr ›**Saccharum officinarum**‹  
wird erstmals im asiatischen Raum geerntet

- ca. 100 n.Chr.



Die Zuckerrohrpflanze gelangt durch Handel in den nahen Osten.  
Enormer Schub nach vorne durch **Kristallisation**





# RUM – DIE GESCHICHTE

- 1495



Christoph Kolumbus brachte im Auftrag des Spanischen Königshauses das Zuckerrohr in die Karibik (2. Reise)

Es entstanden zahlreiche Plantagen, die ihren Besitzern, recht bald als »**Zuckerbarone**« bekannt, mehr als ansehnliche Einkünfte bescherten

- Ergiebigkeit der Pflanze
- Sklaverei





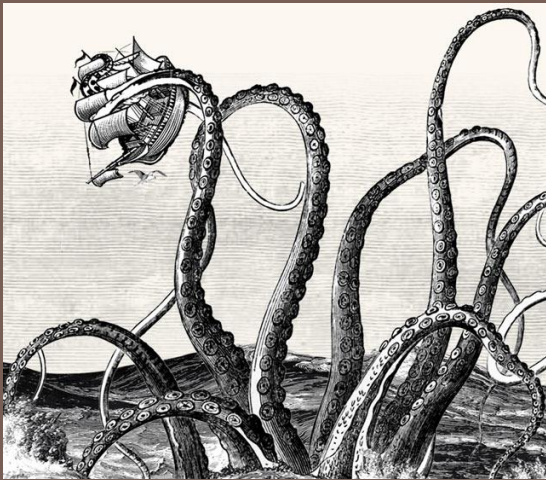
# RUM – DIE GESCHICHTE

- 17. Jhdt.

Aus den Abfällen der Zuckerherstellung entstand im 17. Jahrhundert so etwas wie der **Ur-Rum**

- Herstellung zur **Stärkung & Motivation der Sklaven**

- Rum wurde schnell von den Seeleuten geschätzt,
  - machte das brackige Trinkwasser genießbar
  - Konservierung von tropischen Früchten
  - da er mit Limettensaft getrunken wurde, nahm die Anfälligkeit für Skorbut ab (Vitamin C!)
  - Lange Lagerung > Geschmacksveränderung (wurde weicher und aromatischer)
  - Seeleute brachten den Rum nach Europa



- 18. Jhdt.

Entlohnung der Matrosen & Marinesoldaten mit Rum



# RUM ARTEN

## Weißer Rum

- jede Rumsorte beginnt als weißer Rum
- eigentlich nicht weiß, sondern farblos
- Lagerung von zumindest 3 Monaten

## Brauner Rum

- wirklich gut wird Rum, wenn er eine angemessene Zeit in Holzfässern reift
- der ursprünglich farblose Rum nimmt Farbstoffe vom Fass auf
- Vorsicht! Manche Hersteller mischen Farbstoffe aus karamellisiertem Zucker dazu, um den gleichen Effekt zu erzielen!



# RUM – DAS TASTING





# RUM – DAS TASTING

## 1) Metadaten der Spirituose (siehe Tasting Notes)

|            |  |
|------------|--|
| Rum Name:  |  |
| Hersteller |  |
| Region     |  |
| Alter      |  |
| Typ        |  |

## 2) Die Optik (Das Aussehen)

- weißer Rum vs. Brauner Rum
- Rückschlüsse auf die Art der Reifung bzw. Lagerung
- Begutachtung der Tropfen am Glas (Fließgeschwindigkeit)







# RUM – DAS TASTING

## 3) Das Aroma (Nosing – Wahrnehmung des Bouquets)

a) Glas zur Nase

- zuerst ohne Schwenken riechen, kurze Pause,
- dann mit Schwenken riechen

b) Danach abwechselnd von linker zu rechter Nasenseite

c) So lange riechen, bis keine neuen Gerüche gefunden werden

**> Sollte der Alkoholdampf stören, gibt es hierfür einen Trick:  
Öffnen sie beim Nosing leicht den Mund. Durch das gleichzeitige  
Einatmen in Mund&Nase überlagert der Alkohol nicht alle Eindrücke**

B) GERUCH





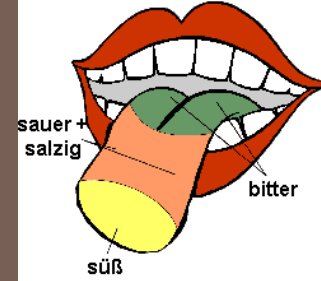
# RUM – DAS TASTING

## 4) Der Geschmack (Tasting)

- Bewerten Sie den Rum nicht schon nach dem ersten Schluck
- „Balance der Primärgeschmäcker“
- „Mit der Zunge spielen“

C) GESCHMACK

|  |
|--|
|  |
|--|



## 5) Der Nachklang (Abgang)

- Der Eindruck am Gaumen ist wie die letzte Zeile in einem Buch
- kurz / mittel / lang



# SAMPLE 1: BACARDI SUPERIOR



- Alter: 1 Jahr
- Typ: weißer Rum
- Herkunft: Bahamas
- Preissegment: EUR 15,-

## Bouquet

Der Geruch des Bacardi Superior ist äußerst frisch und recht deutlich kann eine Vanille-Note erkannt werden.

## Aussehen

klar, farblos

## Geschmack

Geschmacklich erweist sich der Rum als sehr mild und fein. Viele Aromen kann er allerdings nicht vermitteln. Nur zu Beginn sind kurz etwas Vanille- und Zitrusaromen zu schmecken. Ansonsten bleibt der Rum sehr neutral.

## SAMPLE 2: HAVANA CLUB 3 AÑOS



- Alter: 3 Jahre
- Typ: weißer Rum
- Herkunft: Kuba
- Preissegment: EUR 16,-

### Bouquet

Vanille, karamellisierten Birnen, Bananen und einem Hauch von geräucherter Eiche

### Aussehen

klar, hell, gehaltvoll und ansprechend strohfarben – ein Zeichen des Alters. (Reifung in Weißeichenfässer)

### Geschmack

Sehr ausgewogen im Gaumen, mit einem rauchigen Vanille- und Schokoladearoma.

# DIE HERSTELLUNG VON RUM

- 1) **Das Zuckerrohr**
- 2) Vom Zuckerrohr zur Melasse
- 3) Die alkoholische Gärung
- 4) Destillation
- 5) Reifung (optional)
- 6) Blending (optional)



# 1) DAS ZUCKERROHR 1/3

- Basis für Rum: **Zuckerrohr**
- Höhe der Pflanze: bis zu **5 Meter**
- Botanische Bezeichnung:  
**Saccharum officinarum**



- gehört zu der Familie der **Süßgräser**.

Süßgräser sind weltweit in allen Klimazonen vertreten und umfassen ungefähr 9000 verschiedene Arten.

Typische Vertreter neben dem Zuckerrohr sind beispielsweise Getreidesorten wie Gerste und Hafer, aber auch Reis, Bambus und Mais.



# 1) DAS ZUCKERROHR 1/3

- Die Halme bestehen aus 10 bis 40 Zwischenstücken (= Internodien)
- Internodien bestehen zu 2/3 ihrer Länge aus süßem Mark
- Dieses Mark ist der aus wirtschaftlicher Sicht interessante Teil der Pflanze



Der **Zuckergehalt** von Zuckerrohr beträgt in der Regel zwischen **17 und 20 Prozent**



# 1) DAS ZUCKERROHR 2/2

- Zuckerrohr **wächst** in vielen **tropischen** und **subtropischen** Gebieten der Erde.  
(z.B. Südamerika & Karibik, aber auch Südostasien wie in Indien, China oder Thailand)
- Die **Ursprünge** des Zuckerrohrs werden in **Südost-Asien** vermutet.
- Im 7. Jahrhundert n. Chr. kam das Zuckerrohr durch die Mauren nach Europa und um diese Zeit wurde auch Zucker in Europa produziert.
- Die **Ära** des Zuckerrohrs **endete 1887**, als Franz Karl Achard ein Verfahren zur Herstellung von **Zucker aus Zuckerrüben** erfand.
- Man muss sich im klaren sein, dass der Zuckerrohranbau fast ausschließlich zur Zuckergewinnung dient und die Melasse zur Rumproduktion nur ein Nebenprodukt ist.





# DIE HERSTELLUNG VON RUM

- 1) Das Zuckerrohr
- 2) Vom Zuckerrohr zur Melasse
- 3) Die alkoholische Gärung
- 4) Destillation
- 5) Reifung (optional)
- 6) Blending (optional)



## 2) VOM ZUCKERROHR ZUR MELASSE 1/2

Rum kann entweder aus **frischem Zuckerrohrsaft** oder aus **Melasse** hergestellt werden.



- **„Rhum agricole“**

Rum aus frischem Zuckerrohrsaft hat seinen Ursprung meist auf einer französisch geprägten Karibikinsel. (z.B. Martinique, Barbados, Guadeloupe) > Überseedepartements Frankreichs



- **„Rhum industriel“**

In den meisten rumproduzierenden Ländern wird der Rum hingegen aus Melasse hergestellt.



## 2) VOM ZUCKERROHR ZUR MELASSE 2/2

- **1. Schritt: Entfernung aller Blätter**

- dies passiert schon am Feld



- **2. Schritt: Gewinnung des Zuckerrohrsafts & Reinigung**

- Auspressen des zerhackten Zuckerrohrs (Nebenprodukt „Bagasse“ > Heizen)



> Ausgangspunkt zur Gewinnung des „Rhum agricole“

- **3. Schritt: Zuckerrohrsaft wird zu einem Sirup eingekocht**

- durch Unterdruck bilden sich **Zuckerkristalle**, die vom Sirup getrennt werden

- **Endprodukt: kristallisierter Zucker** & als „Abfallprodukt“ die **Melasse**

Die Melasse besitzt immer noch einen hohen Zuckeranteil, aber dieser Zucker kann nur unter unrentablen Bedingungen kristallisiert werden.

> Ausgangspunkt zur Gewinnung des „Rhum industriel“



## SAMPLE 3: BACARDI CARTA NEGRA



- Alter: ca. 3 Jahre
- Typ: brauner Rum
- Herkunft: Bahamas
- Preissegment: EUR 17,-

**Aussehen**  
dunkel

### Herstellung

Reifte in stark  
ausgebrannten Fässern

### Geschmack

Süße, tropische Früchte,  
Karamell, etwas Vanille,  
rauchiges Finish

# SAMPLE 4: HAVANA CLUB AÑEJO 7 AÑOS



- Alter: 7 Jahre
- Typ: brauner Rum
- Herkunft: Kuba
- Preissegment: EUR 27,-

## Aussehen

klar, mahagonifarben

## Bouquet

ein ausgezeichnetes, exquisites Bouquet mit intensivem und komplexem Aroma – Kakao, Vanille, Zedernholz, süßer Tabak und saftige Tropenfrüchte

## Geschmack

Aromen von Kakao, Vanille, Honig, Tabak & karamellisierten Tropenfrüchten. Umrahmt von sanften, reichhaltigen braunen Gewürzaromen. Abgang intensiv, aber doch abgerundet und sanft.

# DIE HERSTELLUNG VON RUM

- 1) Das Zuckerrohr
- 2) Vom Zuckerrohr zur Melasse
- 3) Die alkoholische Gärung
- 4) Destillation
- 5) Reifung (optional)
- 6) Blending (optional)



### 3) DIE ALKOHOLISCHE GÄRUNG

Zucker + Hefe = Alkohol & Kohlendioxyd & Wärme



- **Die Hefe**

- Manche Destillerien haben seit Jahrhunderten **eigene Hefekulturen**
- Andere Destillerien verwenden **Industriehefe**

- **Die Gärung**

- unterscheidet sich von Destillierung zu Destillierung
- Übliche Gärzeiten: **24 – 48 Stunden**, manchmal bis zu 72 Stunden
- Überwachung der Gärung wegen folgender Gefahren:
  - > **zu hoher Alkoholgehalt** (ca. ab 15%): Absterben der Hefe
  - > **zu hohe Temperaturen** (ca. ab 45°C): Absterben der Hefe
- > **Ergebnis: Maische** (Alkoholgehalt ca. 5-10%)



# DIE HERSTELLUNG VON RUM

- 1) Das Zuckerrohr
- 2) Vom Zuckerrohr zur Melasse
- 3) Die alkoholische Gärung
- 4) **Destillation**
- 5) Reifung (optional)
- 6) Blending (optional)





## 4) DIE DESTILLATION 1/3

### Ziel der Destillation:

- signifikante **Erhöhung des Alkoholgehalts**
- **Erhalt** von **gewünschten Aromen**
- **Entfernung unerwünschter Aromen**

Siedepunkt Alkohol: 78,3°C, Wasser: 100°C

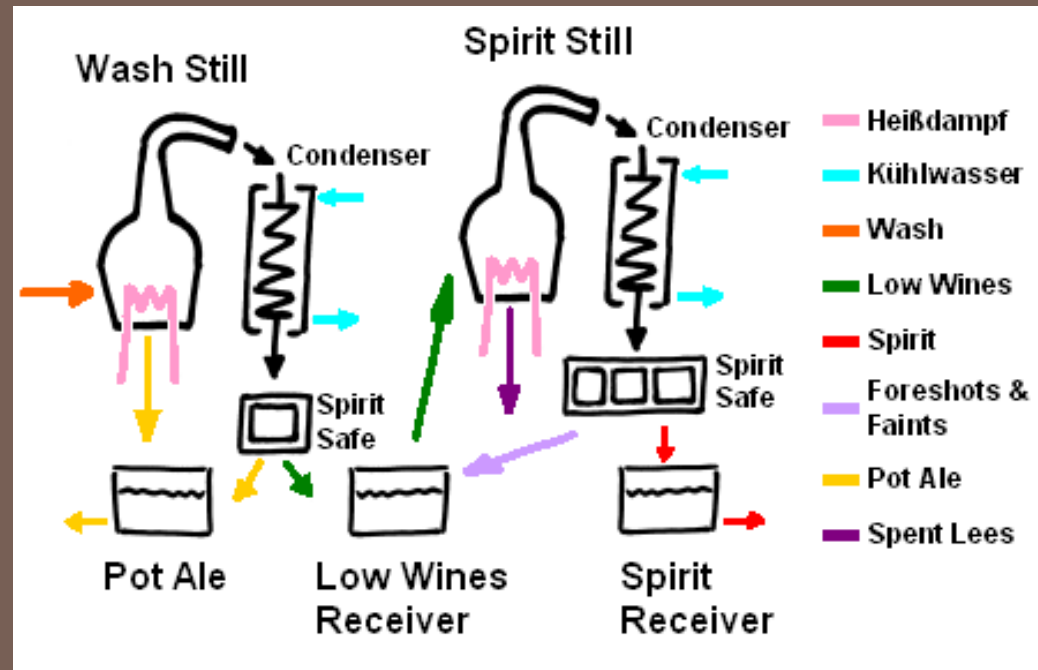
### Destillationsverfahren:

- **Diskontinuierliche Destillation**
  - Für die Rumproduktion von Interesse ist hierbei die **Pot Still Destillation**
- **Kontinuierliche Destillation**
  - Für die Rumproduktion von Interesse ist hierbei die **Coffey Still bzw. Column Still Destillation**



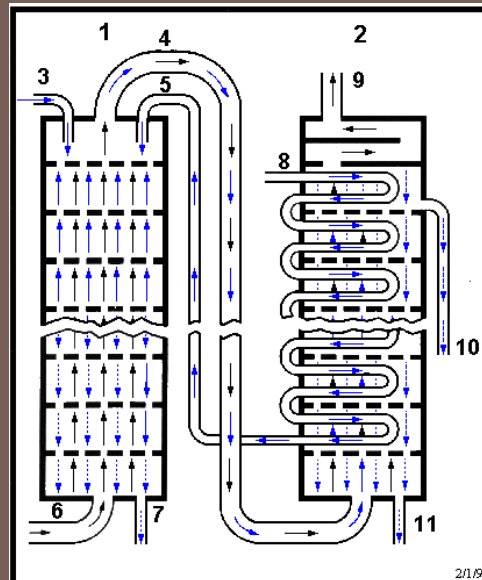
## 4) DIE DESTILLATION 2/3

- **Diskontinuierliche Destillation „Pot Still Destillation“**
    - Maische portionsweise eingefüllt und destilliert
    - Kupferkessel als Brennblase, die nach oben hin in einem Schwanenhals endet, an dem sich der Kondensator anschließt
- > **Resultat: Destillat mit ungefähr 70%**



## 4) DIE DESTILLATION 3/3

- **Kontinuierliche Destillation „Colum Still Destillation“**  
ab dem 19. Jahrhundert
  - Maische wird kontinuierlich nachgefüllt
  - weniger Arbeitsaufwand als bei der diskontinuierliche Destillation
  - Anstelle eines Kessels wird eine **Säule** verwendet



- **Vorteil: gleichmäßigere Qualität & größere Menge**
- **Nachteil: Aromen des Destillats gehen in höherem Maße verloren**



# SAMPLE 5: RON MULATA AÑEJO GRAN RESERVA



- Alter: 7 Jahre
- Typ: brauner Rum
- Herkunft: Kuba
- Preissegment: EUR 17,-

## Bouquet

Süße Duftnoten von Vanille und Karamell verbinden sich mit Facetten von Kakao

## Aussehen

klar, mahagonifarben

## Geschmack

Vanille und Karamell. Gepaart werden diese Noten mit Kakao und einem Hauch exotischen Gewürzen und leisen Klängen von Nuss und Eiche

## SAMPLE 6: RON BARCELO IMPERIAL

- Alter: 10 Jahre
- Typ: brauner Rum
- Herkunft: Dom. Rep.
- Preissegment: EUR 27,-

**Aussehen**  
Bernstein

### **Bouquet**

mild, würzig, wenig  
Früchte

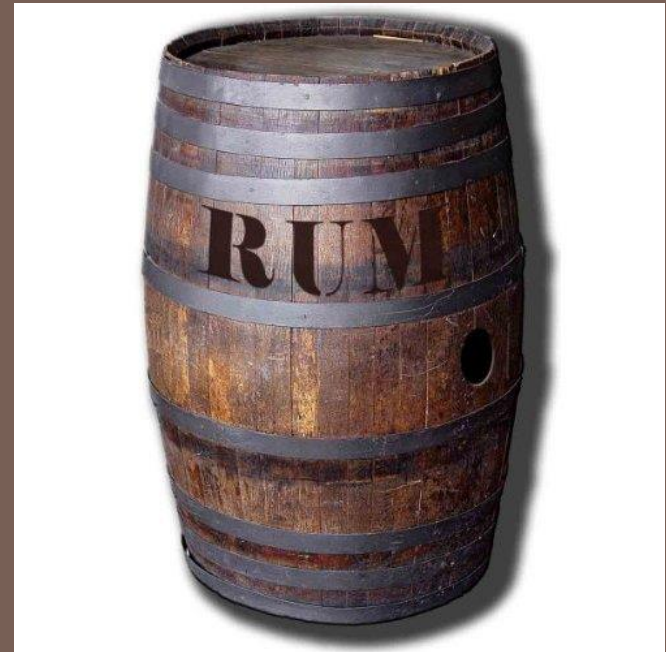
### **Geschmack**

Komplex, mild, weich, aber  
nicht besonders süß



# DIE HERSTELLUNG VON RUM

- 1) Das Zuckerrohr
- 2) Vom Zuckerrohr zur Melasse
- 3) Die alkoholische Gärung
- 4) Destillation
- 5) Reifung (optional)
- 6) Blending (optional)



## 5) DIE REIFUNG 1/3

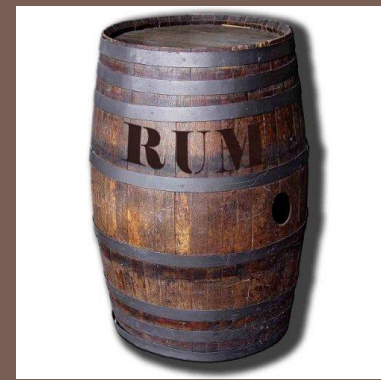
**Fasslagerung** hat einen **positiven Einfluss** auf den Geschmack des Rums.

Heutzutage werden fast alle Rumsorten entweder einige Zeit in **Holzfässern** oder zumindest in **Stahltanks**, mit entsprechender Sauerstoffversorgung gelagert.

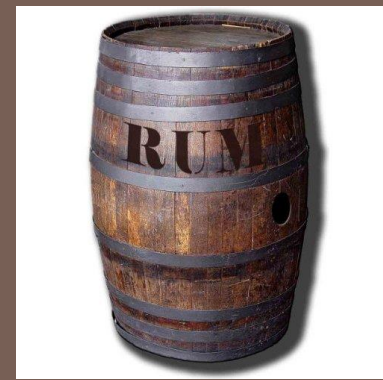
- **Nach der Destillation**



- Rum wird **auf Trinkstärke herabgesetzt**  
(klares Destillat > weißer Rum)



## 5) DIE REIFUNG 2/3



- **Das Rumfass**

- fast ausschließlich **gebrauchte, amerikanische Fässer** aus Weißeiche
- vereinzelt auch Fässer aus der Cognac-, Wein- oder Sherryproduktion



- die Fässer werden **gereinigt** und erneut **ausgebrannt** bzw. ausgekratzt
- Oftmals werden für weiße Rumsorten Stahltanks verwendet, in die ein kontinuierlicher Strom aus Luft geleitet wird (Reaktion mit Sauerstoff!)





## 5) DIE REIFUNG 3/3

### Warum überhaupt Fassreifung?

- schöne, dunkle Farbe,
- weicher und milder Geschmack
- unerwünschte Inhaltsstoffe werden vom Holz absorbiert
- der Rum nimmt vom Holz Aroma an

### Informationen zur Reifung

- Anders als bei der Reifung von Bourbon gibt es bei Rum keine Reglementierung, wie oft ein Fass wiederverwendet werden darf
- Verdunstung des Alkohols während der Lagerung „Angels Share“
- Der Alkoholgehalt bei der Fassabfüllung schwankt zwischen 50% und 90%
- Die Reifung erfolgt in einem warmen, feuchten Klima um ein Vielfaches schneller, als in einem kühlen und trockenen Klima



# DIE HERSTELLUNG VON RUM

- 1) Das Zuckerrohr
- 2) Vom Zuckerrohr zur Melasse
- 3) Die alkoholische Gärung
- 4) Destillation
- 5) Reifung (optional)
- 6) **Blending (optional)**



## 6) DAS BLENDING

Ein Großteil der erhältlichen Rumsorten ist ein Blend, sprich ein Verschnitt von verschiedenen Rums.

Verantwortlich für das Blending ist der Master Blender



- **Ziel des Blendings**

aus verschiedenen Rumsorten ein geschmacklich ansprechendes Gesamtwerk zu kreieren

- **Hauptgründe für das Blending**

- Mischung von alten und jungen Rumsorten = neues Produkt
- weniger geschmackliche Schwankungen

- **Vorgang des Blendings**

- der Master Blender verlässt sich auf seinen Geruch- & Geschmackssinn und seine Erfahrung
- Rumsorten verschiedener Jahrgänge, Reifungsgrade & Destillationsmethoden



## SAMPLE 7: THE KRAKEN



- Alter: 1 – 2 Jahre - blended
- Typ: spiced Rum (11 Gewürze)
- Herkunft: Trinidad & Tobago
- Preissegment: EUR 25,-

**Bouquet**  
Würze!

## Aussehen

Dieser Spiced Rum ist so dunkel wie Tintenfischfarbe und so stark wie jene Krake, die der Legende nach die Weltmeere unsicher machte und die größten Schiffe untergehen ließ!

## Geschmack

reichen Aromen von Schokolade und Melasse sowie würzigen Noten nach Zimt, Piment und Nelke

# SAMPLE 8: RON EL DORADO 12 YO



- Alter: 12 Jahre
- Typ: brauner Rum
- Herkunft: Guyana
- Preissegment: EUR 36,-

## Auszeichnungen

2012 : Goldmedaille, „Best in Class“  
International Wine & Spirit Competition  
2010: "Best Premium Gold Rum (Over 12 Years)"  
Golden Barrel Awards

## Bouquet

Exotische Gewürze,  
starke Holznote,  
fruchtiger Beiklang

## Aussehen

Bernstein

## Geschmack

Vanille, Würze, Eichenholz,  
brauner Zucker