

Rum – hochgeistiger Mix aus Tradition und Lebensfreude

Von Wolfram Ortner

Der Ursprung des alkoholischen Getränks auf Zuckerrohrbasis ist in Indien zu finden, doch erst in der Neuen Welt kam es zur Hochblüte: Christoph Columbus nahm Zuckerrohr aus Spanien auf seine zweite Reise nach Amerika mit und pflanzte es in Hispaniola. Um 1640 wurde Zuckerrohr von Holländern und aus Brasilien vertriebenen portugiesischen Juden auf den Antilleninseln Curaçao und Aruba kultiviert. Im Laufe der Jahrhunderte kamen Kenntnisse der Destillation mit Kolonisten aus Frankreich, Holland, England und Dänemark in ihre neue Heimat, daher gibt es auch unterschiedlichste Brennverfahren.

Das Grundprodukt für einen „industriellen Rum“ ist Melasse. Im Gegensatz dazu wird der „Rhum Agricole“ aus vergorenem Zuckerrohrsaft destilliert. Die Zuckerrohrpflanze wird bis zu vier Meter hoch und reift etwa 15 Monate nach dem Anbau. Von Januar bis Juli wird das Zuckerrohr geerntet und schnellstmöglich verarbeitet, da die Gärung innerhalb von 36 Stunden eintreten kann. Aus dem Rohr wird der Zucker herauskristallisiert und übrig bleibt die sirupartige Melasse. Die Pflanzen werden zerkleinert und der Saft wird herausgepresst. Vergoren wird Zuckerrohrsaft, Zuckersirup oder die mit Wasser verdünnte Melasse. Die Gärung erfolgt in traditionellen offenen oder in modernen geschlossenen Tanks. Leichte Rums gären zwei bis drei Tage, durch Temperatursteuerung kann die Fermentation auf mehrere Wochen ausgedehnt werden, das Ergebnis sind kräftige, körperreiche Rums. Der bei der Gärung entstandene „Vin de canne“ (3 bis 6 % vol.) wird zum weißen Rum destilliert: 1000 Liter Zuckerrohrwein ergeben etwa 75 Liter Rum mit 50 % vol.

Rums aus Zuckerrohrsaft sind frischer, fruchtiger, kräftiger und aromatischer als Produkte aus Melasse, die eine feine Süße und Aromen aufweisen. Die Aromatik von weißen Rums reicht vom typischen Rum-Ester in Verbindung mit Hagebutten-, Trester- und Artischocken-Noten über exo-

tische Früchte bis zu Schokolade. Weißer Rum wird in Stahltanks gelagert und belüftet, brauner Rum wird in Eichenfässern gelagert. Wenn das Holz nicht mehr genügend Farbe abgibt, wird mit Karamell nachgeholfen. Bei Rum gibt es keine Standards bzw. allgemeingültige Gesetze. Daher sind Alkoholgehalte, Reifegrade der Lagerung, Namensgebung bzw. Definitionen der einzelnen Gruppen oder die Verwendung von Zucker-Couleur und Zucker zum Abrunden der Produkte unterschiedlich.

Light Rum: Ist ein hoch rektifizierter Alkohol auf Zuckerrohr Basis und wird zum Mixen oder als Basis für die Herstellung aromatisierter Rums verwendet.

Weißer Rum bzw. Rhum Agricole: Nicht holzfassgelagerter junger Rum aus Zuckerrohrsaft und Melasse. Eine Besonderheit ist die Lagerung von weißen Rums in Fässern, in denen sie eine gewisse Zeit reifen.

Gold Rum: Diese Rums sind in Holzfässern gelagert, wodurch sie die dunkle Farbe und auch die mittelkräftige Aromatik bekommen.

Spiced Rum: Diese Rums können mit Gewürzen aromatisiert und mit Karamell gefärbt werden. Spiced Rum ist dunkler als Gold Rum, billige Produkte sind mit Zucker-Couleur gefärbte Light Rums.

Dark Rum: Die Lagerung in stark ausgekohlten Eichenfässern sorgt für die extrem dunkle Farbe. Die typische Aromatik reicht von Melasse über Karamell bis zu Gewürznoten. Dark Rum wird gern für Mixgetränke oder in der Küche verwendet.

Overproof Rum: Hier handelt es sich um hochprozentige Rums bzw. um die Vollgradation eines Rum-Destillates nach der Destillation.

Aromatisierte Rums: Hier fehlt die typische Rum-Komponente, da die Basis Light Rum ist. Die Aromatik reicht von tropischen und exotischen Früchten (Mango, Orange, Kokos) bis zu autochthonen Früchten wie Sorrel auf Grenada. Aromatisierte Rums werden oft zum Mixen von Cocktails verwendet.

Rum-Liköre: Bei diesen Likören auf Basis Light Rum ist die Rum-Komponente nicht oder fast nicht erkennbar. Es werden natürliche und künstliche Aromen zugesetzt. Rum-Liköre werden für Cocktails verwendet, aber auch pur mit Eis getrunken.

Inländer-Rum: Rum-Verschnitte auf Basis kräftiger Rum-Sorten wie Jamaika-Rum, die im Verkaufsland geblendet werden. Dürfen aromatisiert und aufgebessert werden.

Original Rum: Erzeugt und abgefüllt wird im Herstellungsgebiet, die Produkte haben zwischen 70 und 80 % vol. in Destillatstärke.

Echter Rum: Auf Trinkstärke herabgesetzter Original Rum hat zwischen 38 und 54 % vol.

www.world-spirits.com

St. Lucia Distillers The Gold Standard for Rum

„St. Lucia Distillers ist klein, innovativ und qualitätsorientiert“, bringt es Direktor Michael Speakman auf den Punkt. „Premium-Rum zu erzeugen, steht im Mittelpunkt der Unternehmensphilosophie. Und damit hängen alle anderen Aktivitäten auf dem Markt eng zusammen. Unser Team hat keine Angst davor, Risiken einzugehen, und wir sind innovativ. Wir experimentieren gerne im Rahmen des Produktionsprozesses und freuen uns, wenn uns dabei Weltklasse-Produkte gelingen.“



1972 wurde das Unternehmen auf der Basis zweier alteingesessener Firmen gegründet: Barnard Family Estate in Dennery und Geest im Roseau Valley, dem heutigen Standort. Damals noch ein Massenproduzent einfachsten Rums, entwickelte man sich über die Jahre zum Spezialisten für Premium-Rums, mit einem umfassenden Angebot.

Eine Reise in die Welt des Rums unternimmt der Besucher von St. Lucia Distillers am besten im Rahmen einer Tour. Das Kulturerbe der karibischen Insel und die Tradition der Rumerzeugung leben dabei auf. Von den Melassebottichen mit dem zähflüssigen, aromatischen Rohstoff über die glänzenden Kupferkessel bis zu den Eichenfässern - von Bourbon bis Port - zur Lagerung und Reife. Abschluss der Exkursion ist eine farbenprächtige Karnevals-Kostümshow mit mitreißenden Sounds und einer Verkostung der Dark Rums, White Rums und Rum Liqueurs. Der eingeschlagene Weg ist richtig, wie zahlreiche Auszeichnungen bestätigen, so bei der „International Wine and Spirits Competition (IWSC)“ oder der „San Francisco World Spirits Competition“. Auch die Exporterfolge von Frankreich und Italien über Skandinavien und Großbritannien bis nach Japan können sich sehen lassen.

Beim diesjährigen World-Spirits Award trumpften die karibischen Rums erneut auf. Neben der Klassifizierung als World-Class Distillery 2015 gab es Double-Gold für Chairmans Reserve und 1931 - Third Edition sowie Gold für Chairman's Reserve - The Forgotten Cask, Admiral Rodney und Chairman's Reserve Spiced.

95,7 WOB-Punkte – Angostura 5 year old Rum 5 - Double-Gold

Angostura, Trinidad und Tobago- Laventille, www.angostura.com
Duft: Sehr intensive Sorten-Charakteristik, starke Rum-Esternoten, Banane, Himbeere, Artischocke, Kokos, Hagebutte, viel Vanille-Röst-Aromen, etwas Karamell, Honig, Kakao, grüne Nusschalen, ein Hauch Tabak. Geschmack: Finessenreiche Rum-Textur, Artischocken, kräftige Holz-Röst-Noten, Nougat-Schokolade, Karamell, viel Vanille, etwas Leder, Tabak, florale Aspekte, Orangenblüten, Rosinen-Süße, gute Balance, langes Finale. (Spirit of the Year 2015)

95,3 WOB-Punkte – 1931 - Third Edition 12 - Double-Gold

St. Lucia Distillers, St. Lucia-101 Castries, www.saintluciarums.com
Duft: Überbordender Rumester-Charakter, Dörrpflaumen, Rum-Rosinen, Kokos, Artischocken, grüne Bananen, grüne Haselnüsse, Karamell, Kaffee, Tabakblätter, ledrig-rauchiger Touch, Rosenblüten. Geschmack: Intensive Ester-Kopfnote, Rumtopf-Assoziationen, Orangen, geröstete Haselnüsse, Kakao, Honig, Bitterschokolade, Marzipan, Karamell-Malz-Süße, ledrig-würzige Akzente, Artischocken, harmonisch, sehr dicht und lang im Finale.

95,3 WOB-Punkte – Chairmans Reserve 5 - Double-Gold

St. Lucia Distillers, St. Lucia-101 Castries, www.saintluciarums.com
Duft: Glanzvolles Aromabild, ausgeprägter Rum-Charakter, kräftige Esternoten, Rumtopf-Assoziationen, stark rauchig-jodige Akzente, Ananas, Orange, Artischocke, Banane, Mango, Kokos, Kakao, Dörrfeigen, Datteln. Geschmack: Klassische Rum-Textur, Kopftöne mit Artischocken-Hagebutten-Mix, Orangen, kräftige Röstaromen, geröstete Haselnüsse, Rosinen, Marzipan, Kakao, Nougat, Vanille, Bitterschokolade, Kaffee, malzig-karamellige Süße, etwas grün-ledrige Herbe, kraftvoll und lang am Gaumen.

95 WOB-Punkte – Superior Light 2014 L: 40914 - Gold

Clarke's Court, Grenada- St. George, www.clarkescourtrum.com
Duft: Typische, klare Stilistik, leicht esterig, Zuckerrohr-Melasse, Artischocke, Hagebutte, Zitrus, exotische Früchte, Kokos, etwas weiße Schokolade, Banane, malzig-hefig, grün-nussige Reflexe. Geschmack: Intensiv, feine Rumester, Artischocken, Leder, Tabak, zarte Bitterschokolade, Karamell, vanillig-bananig, beerig, exotisch, malzige Süße, minzige Würze, kompakt, gut balanciert, langes Finish.

94 WOB-Punkte – Angostura 1919 8 - Gold

Angostura, Trinidad und Tobago- Laventille, www.angostura.com
Duft: Klassische Rum-Ester-Textur, exotischer Touch, Orangen, Ananas, Kokos, Kaffee, Kakao, Schokoladepudding, Vanille, Karamell, Biskuit, Mokka-Röst-Aromen, leicht ledrige Noten, floraler Touch. Geschmack: Tolle Zuckerrohr-Stilistik, Artischocken, schöne Rum-Esternoten, Sahnezuckerl-Assoziationen, feine Röstaromen, Pflaumen, Vanille, hefig, nussig, Nougatschokolade, Rosinen, malzige Süße, harmonisch, dichter Körper, sehr lang anhaltender Abgang.

Sommerzeit ist Cocktailzeit

Gautier Mückstein Getränke GmbH Hermann-Mark-Gasse 6, A-1100 Wien +43 1 8690132 www.gautier-mueckstein.at www.facebook.com/GautierMueckstein