

Hochgeistiger Mix aus Tradition und Lebensfreude

Rum und Karibik werden meist in einem Atemzug genannt, doch der Ursprung des alkoholischen Getränks auf Zuckerrohrbasis ist in Indien zu suchen. Alexander der Große lernte auf seinen Feldzügen die goldbraune, klebrige Flüssigkeit kennen und nannte sie »sal indicum«.

Rund 1000 Jahre später brachten die Araber das Zuckerrohr in den Mittelmeerraum, wo man es in Spanien, auf Zypern und Sizilien anbaute. Doch erst in der Neuen Welt kam es zur Hochblüte: Christoph Columbus nahm Zuckerrohr auf seine zweite Reise nach Amerika mit und pflanzte es in Hispaniola. Die spanischen Eroberer waren nur von der Suche nach Gold besessen und ließen die Felder verkümmern. Erst um 1640 wurde Zuckerrohr von Holländern und aus Brasilien vertriebenen portugiesischen Juden auf den Antilleninseln Curaçao und Aruba kultiviert. Sie dürften auch ein alkoholisches Getränk mit dem Namen »Tafia« destilliert haben, quasi den Vorgänger des Rums.

Wie es zum Namen Rum kam, ist nicht ganz klar, doch weist vieles auf einen Erlass des Gouverneurs von Jamaika im Jahr 1661 hin. Im Laufe der Jahrhunderte brachten Kolonisten aus Frankreich, Holland, England und Dänemark Kenntnisse aus der Destillation in ihre neue Heimat, daher gibt es auch die unterschiedlichsten Brennverfahren.



Barbados, Guadeloupe, Guyana, Jamaika, Haiti, Kuba, Martinique, Puerto Rico, Trinidad, Venezuela, Virgin Islands – so liest sich die karibische Vielfalt von Rum, der als weißes oder braunes Produkt verkauft wird und weltweit viele Freunde hat. Doch Rum wird überall rund um den Globus hergestellt, wobei das Grundprodukt für einen „industriellen Rum“ Melasse ist. Im Gegensatz dazu wird der „Rhum Agricole“ aus vergorenem Zuckerrohrsaft destilliert.

Ausgangsprodukt für Rum ist die Zuckerrohrpflanze. Sie wird bis zu vier Meter hoch und reift etwa 15 Monate nach dem Anbau. Von Januar bis Juli wird das Zuckerrohr händisch oder mit Maschinen geerntet und schnellstmöglich verarbeitet, da die Gärung innerhalb von 36 Stunden eintreten kann.

www.world-spirits.com / Wolfram Ormer / Fotos: iStock

Für die Gewinnung des Zuckersaftes eignen sich nur die unteren zwei Drittel der Pflanze, da dieser Teil besonders aromatisch ist. Aus dem Rohr wird der Zucker herauskristallisiert und übrig bleibt die sirupartige Melasse. Dabei werden vier Qualitätsstufen von Klasse A bis Klasse D und „Black Strap Molasses“ (schwarz und dickflüssig) unterschieden. Molasse der Klasse A ist am besten für die Rumerzeugung geeignet. Sie hat den höchsten vergärbaren Zuckergehalt und bringt auch die beste Aromatik.

GRENADA DISTILLERS: VON DER ZUCKERFABRIK ZUR WELTKLASSE-RUMBRENNEREI

Die Grenada Zuckerfabrik wurde 1937 gegründet und 2001 zu Grenada Distillers Limited umbenannt. Hergestellt werden die feinsten Spirituosen der Karibik-Insel, von der Fermentation der Melasse über Destillation, Blending und Reifung bis zu Abfüllung und Vertrieb. Das Markenzeichen, der Clarke's Court Rum, wurde nach einer Bucht in der Nähe der Brennerei im südlichen Teil der Insel im Woodlands Valley benannt.



Von 2001 bis heute ist das Unternehmen deutlich gewachsen. Derzeit stehen 23 Spirituosen für lokale, regionale und internationale Märkte zur Auswahl. Während der COVID-19-Pandemie kamen zwei spezielle Produkte auf den Markt, eine Desinfektionslösung und ein Handdesinfektionsmittel. Oberstes Ziel ist die Erzeugung von Weltklasseprodukten durch ständige Erweiterung des Sortiments: AMAZ-IN Brand of Creams, Flavoured Rums, Exotic Spicy Rums, verfeinert mit lokalen Gewürzen und Früchten, und Premium Aged Rums. Der pre-cast Pure White Rum ist nach wie vor Marktführer und der beliebteste Rum-Botschafter Grenadas.

HITLISTE BESTER RUMS

- **Clark's Court Pure White - Double-Gold** (96,7 WOB-Points)
- **Mana'o Rangiroa 2023 - Double-Gold** (96 WOB-Points)
- **Eminente Reserva - Gold** (95 WOB-Points)
- **Clark's Court Special Dark - Gold** (93,3 WOB-Points)
- **Clark's Court Black Gold - Gold** (93 WOB-Points)
- **Tres Países Premium Rum - Gold** (92 WOB-Points)

