

Liebe Weinbrüder, liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund!

Wir freuen uns sehr, Euch zur nächsten Verkostung einzuladen:

***„Rum nicht nur eine Spirituose"***

präsentiert von:  **Albin Ettinger**

Datum: **Freitag, 18. September 2020** Ort: **Alte Post**, Wörgl Beginn: **19:30 Uhr**

„ …. Rum und seine Geschichte ist engverbunden mit den Entdeckungsfahrten berühmter Seefahrer, wie z.B. Christoph Kolumbus, und der Geschichte der diversen Kolonialmächte v.a. im Karibischen Raum - und natürlich auch der Sklaverei! Spannende Geschichten und Informationen über die wichtigsten Rum-produzierenden Länder, begleitet von 10 ausgesuchten (und nicht alltäglichen!) Rumspezialitäten aus meiner Rumsammlung versprechen einen ungewöhnlichen Verkostungsabend mit ungeahnten Geschmackserlebnissen. Rum ist tatsächlich (viel!) mehr als bloß eine von vielen Spirituosen – Rum ist pures Lebensgefühl und Abenteuer im Kopf und am Gaumen …. (Nicht nur für verwegene Männer!) ….

Einzahlung der Veranstaltungsbeiträge von € 36.- pro Person für Mitglieder und eine Begleitung bzw. von € 46.,- für Gäste bitte auf unser Vereins-Konto

Nr. 0300-002334 bei der Sparkasse Kirchbichl, BLZ 20506 (IBAN AT582050600300002334).

Anmeldungen: per E-Mail an georg.poell@drei.at - Handy +43 664 927 1339

Im Nachspann einige Fakten zur Geschichte des RUM

Mit weinbruderschaftlichen Grüßen

Albin Ettinger Georg Pöll

Komtur Komtureisekretär

**Herstellung Rum Allgemein**

Egal, ob man sich schon in den Rum verliebt hat, sich zum ersten Mal an den Genuss heranwagt oder die Spirituose an jemanden weiterempfehlen möchte: Es lohnt sich, einen Blick hinter die Kulisse zu werfen. Sowohl die [Geschichte von Rum](https://www.rumundco.de/rum-geschichte) als auch die Herstellung von Rum geben faszinierende Einblicke in die Thematik und führen vor Augen, warum die Spirituose so beliebt ist. Die Rum Herstellung ist übrigens auch ein wichtiger Faktor bei der Unterscheidung der verschiedenen Rum Qualitäten.

**Schritt 1: der Rohstoff Zuckerrohr**



Aus Zuckerrohr wird Rum

Rum hebt sich von den übrigen Spirituosen wie Whisky und beispielsweise Gin dadurch ab, dass er nicht auf Getreide basiert und auch nicht wie Obstbrände und Geiste einer Frucht zu verdanken ist. Stattdessen setzt man auf den Rohstoff [Zuckerrohr](https://www.rumundco.de/Rum-Herstellung-Zuckerrohr), zu Englisch sugar cane. Dieser kommt bei der Herstellung von Rum in zweierlei Form zum Tragen: Bei mehr als 95 % der Rumsorten aus aller Welt handelt es sich um [Melasse Rum](https://www.rumundco.de/Rum-Arten-Melasse), der auch als Rhum Industriel bezeichnet wird und im wahrsten Sinne in aller Munde ist. Für jenen Rum durchläuft das Zuckerrohr erst eine Zerkleinerung und Pressung, und dann wird der Saft zu Sirup ausgekocht. Wiederholtes Auskochen führt dazu, dass sich Zuckerkristalle bilden. Sobald der Prozess nicht mehr rentabel ist bzw. eine weitere Kristallisierung ausgeschlossen ist, endet dieser Produktionsschritt der Zuckerherstellung. Es bleibt eine dunkle, sirupartige Masse zurück, die Melasse. Sie stellt die Basis von Melasse-Rum dar. Dies ist der ursprüngliche Rohstoff für Rum, weshalb manche auch von Rhum Traditionnel sprechen. Jahrhundertelang wurde Rum aus Melasse gebrannt, aber der Rückgang der Zuckergewinnung – aufgrund der Popularität von Zuckerrüben im europäischen Raum – führte zu einem Engpass. Man wandte sich in den einigen wenigen Ländern – genauer gesagt, auf den französischen Antillen – von der Melasse ab und begann, direkt den vergorenen Zuckerrohrsaft zu destillieren.

Der Fachbegriff hierfür ist [Agricole Rum](https://www.rumundco.de/Rum-Arten-Agricole). Es handelt sich um Rum aus Zuckerrohrsaft, bei dem das Zuckerrohr direkt für die Rumgewinnung angebaut und verarbeitet wird und oft dem eigenen Anbau oder zumindest dem Produktionsland selbst entstammt. Man verwendet den frisch gepressten Zuckerrohrsaft oder in manchen Fällen – nicht beim Rhum Agricole – eine Art virgin sugar cane honey (Honig) wie z. B. bei [Ron Zacapa](https://www.rumundco.de/Zacapa-Rum_1) Rum aus [Guatemala](https://www.rumundco.de/Rum-Laender-Guatemala). Der Zuckerrohrsaft-Rum stammt aus den französischen Übersee-Départments [Guadeloupe](https://www.rumundco.de/Rum-Laender-Guadeloupe), Martinique und La Réunion und ist eine Klasse für sich.

**Schritt 2: die Gärung**

Ein Teil der Spirituosen basiert auf der [Destillation](https://www.rumundco.de/rum-herstellung-destillation) von Maische, u. a. der Whisky, der Obstbrand und der Rum. Unter einer Maische versteht man zerkleinerte Bestandteile oder eine Flüssigkeit, die zum [Gären](https://www.rumundco.de/rum-herstellung-gaerung) gebracht wird. Im Falle von Rum handelt es sich um Melasse oder Zuckerrohrsaft, der mithilfe von Hefe fermentiert. Jener Prozess ist das A und O für die Herstellung von Rum, denn hierdurch wird der Zucker per chemischer Reaktion in Alkohol umgewandelt. Unterschieden wird in Hefe aus der industriellen Herstellung, die angekauft wird, und in eigene Hefekulturen, die teilweise von der Brennerei seit ihrer Gründung entwickelt und verwendet werden. Es dauert etwa zwei Tage, manchmal auch etwas länger, bis die Gärung abgeschlossen ist. Die Details der Fermentierung variieren von Destillerie zu Destillerie. Ist der Gärungsprozess abgeschlossen, ist die Maische für die Destillation bereit. Ihr Alkoholgehalt beträgt circa 5 bis 10 %.

**Schritt 3: die Destillation**

Mindestens genauso wichtig wie die Gärung ist die Destillation. Sie dient bei der Herstellung von Rum dazu, den Alkoholgehalt der Flüssigkeit deutlich zu erhöhen, sodass er hinterher bei bis zu 70 oder sogar 95 % liegt. Rum, der mit diesem Endgehalt abgefüllt wird, bezeichnet man als Original Rum. Er wird nach Deutschland importiert und darf dann nicht mehr verändert werden.

Bei der Destillation hat der Hersteller die Wahl zwischen zwei Methoden. Es kommt traditionell die diskontinuierliche Destillation infrage, die im [pot still](https://www.rumundco.de/rum-herstellung-pott-still) stattfindet und sich auf einen Brennkessel bzw. eine Brennblase, meist aus Kupfer, stützt. Diskontinuierlich bedeutet, dass man die Maische in Portionen einfüllt und destilliert, was etwas mehr Aufwand bedeutet, aber hochwertige und interessante Ergebnisse liefert. Die pot still Destillation umfasst eine Brennblase und einen langen Schwanenhals für den Anschluss an den Kondensator. Man befeuert den Brennkessel direkt oder indirekt, um die Maische zu erhitzen. Dem ersten Brenndurchlauf folgt ein zweiter Brenndurchlauf. Nach diesem besitzt man ein Destillat mit über 20 % vol. Alkoholgehalt, das etwas reiner ist und dessen Mittellauf, das Herzstück, weiter verarbeitet wird. Unerwünschte Fuselstoffe sind hier nicht oder nur sehr gering enthalten, dafür aber Aromastoffe und Alkohol. Die traditionelle Destillieranlage für das pot-still-Verfahren wurde größtenteils durch den effizienteren Destillierkolben ersetzt.

Die kontinuierliche Destillation hat sich ebenfalls durchgesetzt. Sie erfolgt per Brennsäule, zu Englisch [column still](https://www.rumundco.de/rum-herstellung-column-still). Das Einsäulensystem macht es möglich, kontinuierlich Maische einzufüllen und zu destillieren, was weniger Aufwand und Zeit bedeutet und für die Produktion in großen Mengen von Vorteil ist. Ein völliger Austausch der Maische ist hier nicht gegeben. Der per Erhitzen und Verdampfen gewonnene Alkohol liegt bei hohen 80 %. Zwar lässt sich so mehr Rum produzieren und gleichmäßigere Ergebnisse erzielen, doch man büßt dafür etwas an der Aromatik ein. Zudem lässt es sich beobachten, dass pot still Rum schwerer und column still Rum leichter ist. Die kontinuierliche Destillation per Coffey still nutzt zwei Säulen und liefert einen noch höheren Alkoholgehalt. Ihre Weiterführung sind die industriell genutzten Mehrsäulenanlagen, die z. B. beim globalen Giganten Bacardi zum Einsatz kommen.

**Schritt 4: die Lagerung und Reifung**

Es gibt Rum, der nach der Destillation nur kurz im Stahlbehältnis ruht und dann mit Wasser auf seine Trinkstärke herabgesetzt und abgefüllt wird. Dieser hört auf den Namen Blanco Rum oder Rhum Blanc und ist von farbloser Erscheinung. Solcher White Rum (weißer Rum) ist jung und ungereift und wird bevorzugt zum Mixen von Cocktails und Longdrinks eingesetzt. Er ist zwar bei jedem Hersteller mit von der Partie, aber eigentlich eine der niedrigeren Rum-Qualitäten und eher Barkeepern als echten Genießern ans Herz zu legen.

Brauner Rum ist das Pendent hierzu und wird im Englischen als Aged Rum oder Dark Rum sowie im Französischen als Rhum Vieux geführt. Sein Erfolgsgeheimnis ist die Reifelagerung. Hierfür wandert das Destillat in Fässer aus Holz. Es kommt immer Eiche zum Tragen, entweder amerikanische Weißeiche oder eine europäische Sorte wie die Limousin-Eiche aus Frankreich. Rumfässer aus Weißeiche sind der Standard. Sie sind in fast allen Fällen zuvor mit Bourbon Whiskey aus den USA befüllt worden. Erst brannte man sie aus, dann lagerte man darin mindestens zwei Jahre lang den Bourbon, und anschließend verschiffte man die Fässer an die Rumproduzenten, denn nochmals dürfen sie für den Whiskey nicht zum Einsatz kommen. Der winzige Rest an Flüssigkeit in den Holzporen wird bei der Lagerung von Rum freigesetzt und kommt unterschwellig im Aroma und im Geschmack zum Ausdruck. Ein typischer Nebeneffekt ist z. B. die weiche Süße von Vanille.

Es ist möglich, statt Bourbonfässern auf andere Fassarten zu setzen, wobei dies weniger üblich ist als z. B. beim Scotch Whisky aus Schottland, bei dem gern mit einem speziellen Finishing experimentiert wird. Denkbar sind Fässer aus Europa, die vorher mit Cognac, Rotwein, Portwein oder Sherry befüllt waren. Sie verhelfen dem Rum z. B. zu fruchtigen, nussigen, holzigen oder schokoladigen Untertönen und lassen ihn aus der Reihe tanzen.

Nicht nur der Fasstyp, sondern auch die Länge und der Standort der Lagerung von Rum wirken sich auf das Resultat aus. Bei karibischem / tropischem Klima ist der Effekt am größten, denn schon wenige Jahre reichen aus, um das Destillat komplexer, reifer, harmonischer und nuancenreicher zu machen. Lagert ein Rum in Europa (nach), nimmt das dortige Klima einen Einfluss auf den Charakter der Spirituose. Generell gilt zudem die Devise, dass ein Rum umso besser ist, je länger er reifen konnte. Ab 10 bis 20 Jahren darf man von einem Premium-Rum ausgehen. Nicht nur der runde, vielschichtige Geschmack und das unverwechselbare Aroma, sondern auch der Farbton von Strohgelb über Gold und Bernstein bis hin zu Mahagoni, Kupfer und Braun ist ein Ergebnis der Reifung von Rum. Der Rum nimmt dabei nicht nur Aromen vom Holz auf, sondern das Holz entzieht ihm auch unerwünschte Substanzen. Das ist ein Grund mehr, warum lange gereifter Rum als hochwertig gilt.

**Schritt 5: Blending**

Die überwiegende Mehrheit der Rums wird einem Blending unterzogen. Das bedeutet, dass man mehrere Destillate miteinander vermischt. Dies wird getan, um ein einheitliches und zufriedenstellendes Ergebnis zu präsentieren, das den Wünschen der Kunden entspricht. Blended Rum ist allgegenwärtig. Verantwortlich für den Verschnitt ist der Master Blender, der über umfangreiches Rumwissen verfügen muss, um zu wissen, welche Destillate in welchem Maße zu welchem Endergebnis führen werden. Manchmal nimmt ein Blended Rum die Form von Flavoured Rum oder Spiced Rum an, wenn beim Blending (natürliche) Zutaten wie Früchte oder Gewürze beigemischt wurden. Verwandt mit dem Blend Rum ist der Solera Rum. Bei ihm läuft die Lagerung bzw. Reifung anders ab, denn er stellt einen Blend aus kurz und lange gereiften Destillaten dar. Der Solera Blended Rum ist eine Besonderheit und wird nicht oft hergestellt. Noch seltener ist der Single Cask Rum, bei dem jegliche Form von Blending entfällt. Dahinter verbergen sich Einzelfassabfüllungen, bei denen der Inhalt eines einzelnen Rumfasses gelagert und abgefüllt wird. Ein limitierte Flaschenanzahl und ein unverwechselbarer Genuss mit Wiedererkennungswert sind hiermit verbunden.

**Schritt 6: Bottling**

Nach dem Blending oder nach der Reifung im Fass erfolgt erst einmal das Herabsetzen auf die gewünschte Trinkstärke. Der Rum wird mit destilliertem Wasser vermischt, um einen Alkoholgehalt von mehr oder weniger 40 % vol. zu erhalten. 37,5 % vol. ist die minimale, vorgeschriebene Trinkstärke. Wird auf das Verdünnen verzichtet, handelt es sich um gereiften Cask Strength Rum, der in Fassstärke in die Flasche wandert und rund 60 % vol. aufweisen kann. Ein [Overproof](https://www.rumundco.de/Rum-Arten-Overproof) Rum weist einen noch höheren Alkoholgehalt auf. Der Vorteil an jenen Rumsorten ist, dass man selbst nachträglich beim Trinken verdünnen kann.

Nach dem Herabsetzen steht die Abfüllung in Flaschen, das bottling, an. Diese erfolgt je nach Betrieb und Produktionsmenge von Hand oder maschinell. Klare Glasflaschen – mit versiegeltem Verschluss – sind üblich, um den Farbton des Rums perfekt zur Geltung zu bringen. Handelt es sich um einen Single Cask Rum oder eine Limited Edition (limitierte Sonderedition), dann wird oft per Hand abgefüllt. Auch die Etikettierung erfolgt in liebevoller Handarbeit und man wird auf Informationen wie die Fassnummer und / oder Flaschennummer sowie gegebenenfalls auf die Unterschrift des Brennmeisters treffen. Eine Altersangabe ist ebenfalls Teil der Informationen auf dem Etikett, wobei sie keine Pflicht ist. Bei einem Blended Rum weist sie auf das jüngste Destillat hin, bei einem Solera Rum auf das älteste Destillat. Der spanische Begriff años – im Deutschen der Einfachheit halber häufig als "Anos" buchstabiert – bedeutet Jahre. Manche Rumflaschen werden im letzten Schritt der Herstellung von Rum in eine Geschenkverpackung gesteckt oder ruhen in besonderen Designerflaschen mit Verzierung. Eine Eigenheit der Produktserie [Plantation Rum](https://www.rumundco.de/Plantation-Rum) von einem unabhängigen Abfüller ist die Umwicklung mit Stroh, und beim [Zacapa Rum](https://www.rumundco.de/Zacapa-Rum_1) ist ein Band aus geflochtenen Palmenblättern ein dekorativer Blickfang.