

# Die DNA des Rums

## **In wie weit prägen Fermentation, Destillation und Lagerung den Stil & Charakter des Rum**

Rum ist eine äußerst komplexe und vielschichtige Spirituose die allerdings vielfach auf dem Markt nicht als solche wahrgenommen wird. Dies ist auch den Produkten geschuldet die derzeit auf dem Markt zu finden sind.

Befasst man sich genauer mit der Materie Rum, so sieht man, dass es große Unterschiede vom Rohmaterial zur Produktion und Lagerung bzw. Alterung gibt.

Geschmacklich sind Rhum Agricole (nur Zuckerrohrsaft) und viele auf Zuckerrohrmelasse basierende Rum sehr unterschiedlich. Die Aromen reichen von getrockneten Blüten, Vanille, Honig (Rhum Agricole) bis hin zu Karamell, Rauch, getoasteten Nüssen, Walnüssen (Melasse).

Der Großteil der Rumsorten bzw. Marken die derzeit auf dem Markt zu finden sind, fermentieren den Zuckerrohrsaft, Zuckerrohrsirup oder Zuckerrohrmelasse nur wenige Tage. Einige wenige Produzenten vergären ihren Zuckerrohrmost allerdings bis zu 30 Tage. Die Esterkonzentration ist beim letzteren um einiges höher.

Unterschiede im Aroma sind aber auch basierend auf der Destillationsmethode zu erkennen. Rum aus der Pot Still ist charaktervoller, schwerer und aromatischer während Rum aus Patent Still linearer, sauberer und somit weniger aromatisch ist (saubere Destillation).

Ein sehr wichtiger Aspekt der Rum Produktion ist die Lagerung der Spirituose. Unterschiede gibt es nicht nur bei der Auswahl des Fasses (den vorigen Inhalt) sondern auch auf die Dauer und vor allem dem Ort der Lagerung.

Rum der im tropischen Klima reift unterscheidet sich geschmacklich sehr von einem Rum der bei kontinentalem Klima reift. Durch die höheren Temperaturen ist der Angel's Share (Anteil der Verdunstet) um einiges höher.

Immer mehr Rumproduzenten setzen auf hochwertigen und handwerklich hergestellten Rum, auch weil Luca Gargano (Velier) mit seiner Gargano-Klassifikation und der Habitation Linie einen weg für die Zukunft aufgezeigt hat.

Um die Spirituose Rum dem Konsumenten besser verständlich zu machen und somit auch das Qualitätsverständnis zu verbessern ist eine transparente Kommunikation auf dem Etikett unumgänglich. Hampden Estate aus Jamaika setzt hier Maßstäbe.

Rum befindet sich derzeit etwas im Wandel, da auch die Produzenten verstanden haben, dass nicht Quantität sondern Qualität die Zukunft bedeutet. Einen maßgeblichen Anteil am Qualitätsbewusstsein der Produzenten aber auch Konsumenten haben Visionäre wie Luca Gargano (Velier spa, Hampden Estate) oder Richard Seale (Foursquare Distillery).

Fermentation, Destillation und Reifung beeinflussen sehr stark den Geschmack und Charakter des Rums. Rum aus Jamaika (steht stilistisch für high-ester) ist das beste Beispiel dafür.