

09.12.2023

RUM WORKSHOP

# HOW TO RUM?



**Bier-Freunde  
Seeland**

# INHALTSVERZEICHNIS

1. Was ist Rum?
2. Arten von Rum
  - a) White Rum
  - b) Golden Rum
  - c) Dark Rum / Black Rum
  - d) Spiced Rum
  - e) Rhum agricole
  - f) Rhum arrangé
  - g) Inländer-Rum
  - h) Cachaça / Aguardente
3. Sonstige Rum-Begriffe
  - a) Solera
  - b) Añejo / Overproof
  - c) Demerara
4. Rum-Herstellung
5. Die Geschichte des Rums
6. Rum und Cocktails

# 1. WAS IST RUM?

- ▶ Deutlich weniger reguliert als Whiskey
- ▶ Das Ausgangsprodukt ist Zuckerrohr, entweder als Melasse (meistens) oder als frischer Saft
- ▶ Der Mindestalkoholgehalt für Rum beträgt 37.5% und wird beim Abfüllen häufig nachgesüsst
- ▶ Bereits nach der Destillation ist es (weissen) Rum, es bedarf keiner Lagerung, jedoch wird auch weisser Rum meist einige Monate in Stahlfässer gelagert
- ▶ Dunklere Rum-Sorten lagern jahrelang in Eichenfässer, häufig Ex-Bourbon-Fässer
- ▶ Rum kommt vorwiegend aus Karibische Ländern, wird mittlerweile aber überall auf der Welt hergestellt

## 2. ARTEN VON RUM

- ▶ Bei Rum gibt es keine klar definierten Kategorien
- ▶ Es gibt jedoch verschiedene Varianten, Rum zu unterscheiden, am häufigsten wird nach Farbe unterschieden und dabei in 3 Kategorien unterteilt:
  - ▶ White Rum
  - ▶ Golden Rum
  - ▶ Dark Rum oder Black Rum
- ▶ Dazu gibt es aber noch andere Rum-Arten, wie gewürzter Rum oder Rhum agricole aus den Französischen Antillen, der nach strikteren Vorschriften produziert wird

# 2A. WHITE RUM

- ▶ Weisser Rum ist im Normalfall Rum, der direkt nach der Destillation abgefüllt wird, oder mehrere Monate in Stahlfässern lagert, bevor er abgefüllt wird
- ▶ Viele weisse Rums werden aber auch in Eichenfässer gelagert, um etwas mehr Komplexität in das Getränk zu bringen und dann vor dem Abfüllen wieder filtriert
- ▶ Häufig etwas leichter im Geschmack als dunklere Rums, typische Aromen sind z.B. Banane oder Kokosnuss.



## 2B. GOLDEN RUM

- ▶ Goldiger Rum liegt genau zwischen weissem Rum und dunklem Rum, sowohl von der Lagerzeit im Eichenfass wie auch vom Geschmack
- ▶ Farbe kommt von der Dauer im Eichenfass, wie aber auch vom Klima (Temperatur-Schwankungen) und dem Zustand des Fasses, nämlich:
  - ▶ wie häufig das Fass bereits verwendet wurde und
  - ▶ wie fest das Fass im inneren angekohlt ist
- ▶ Häufig wird für die Farbe auch mit Zuckerkulör nachgeholfen



# EXKURS: ANKOHLEN DES EICHENFASSESS

- ▶ Das Toasten bricht nicht nur die Struktur der Eiche auf und ermöglicht der Spirituose ein leichteres Eindringen, sondern erzeugt auch Geschmack
- ▶ Ein sanfter Toast fügt etwas Nussiges, leichte Vanille und süsse Noten hinzu, während ein schwerer Toast mehr Karamell-Toffee liefert
- ▶ Die entstandene Holzkohleschicht dient gleichzeitig als Filtrationssystem und trägt dazu bei, unerwünschte Aromen wie Schwefel aus dem Destillat zu entfernen
- ▶ Das Verkohlen erhöht auch den Vanillingehalt, die kakaohaltigen Aromen und die Schärfe und je stärker der Char, desto niedriger der Gehalt an Tanninen



## 2C. DARK RUM / BLACK RUM

- ▶ Dunkler Rum ist im Normalfall Rum, der einfach eine längere Lagerung im Eichenfass durchgemacht hat, kann wie beim Whiskey mehrere Jahrzehnte sein
- ▶ Dark Rum und Black Rum ist dasselbe, jedoch wird bei Black Rum häufiger mit Zuckerkulör für die Farbe nachgeholfen oder sogar Melasse beigefügt, was auch der Geschmack verändert
- ▶ Rum welcher natürlich dunkel ist und keine additive hat, wird manchmal auch in die Kategorie Aged Rum unterteilt
- ▶ Typische Aromen eines solchen Rums, sind neben den Aromen, die bereits beim weissen Rum auftauchen auch deutliche Fassnoten wie Vanille, Schokolade, Kaffee oder leichte Rauchnoten



# 2D. SPICED RUM

- ▶ Spiced Rum ist ein dunkler Rum, der mit verschiedene Gewürze beigesetzt wurde
- ▶ Typische Gewürze sind Zimt, Nelken, Vanille, Muskatnuss, Ingwer und Kardamom
- ▶ Meistens wenige Jahre alt und mit Karamell gesüsst und Zuckerkulör gefärbt



## 2E. RHUM AGRICOLE

- ▶ Der Rhum agricole wird im Gegensatz zu den meisten Rums mit frischem Zuckerrohr-Saft hergestellt, nicht Melasse
- ▶ Zusätzlich kann er ein AOC-Label erhalten, dafür muss er klar definierte Richtlinien einhalten:
  - ▶ muss in der französischen Martinique hergestellt werden, und
  - ▶ mindestens 3 Monate in Eichenfässer gelagert werden
- ▶ Dazu gibt es verschiedene zusätzliche Altersbezeichnungen wie beim Cognac:
  - ▶ VS – mindestens 2 Jahre
  - ▶ VO – mindestens 3 Jahre
  - ▶ VSOP – mindestens 4 Jahre
  - ▶ XO – mindestens 6 Jahre



# 2F. RHUM ARRANGÉ

- ▶ Rhum arrangé ist im Normalfall ein weisser Rhum agricole, der zusätzlich mit Gewürzen und/oder Früchte beigesetzt wurde und nachgesüsst wurde
- ▶ Klassischerweise wird z.B. Vanille, Zimt, Ananas, Zitrusfrüchte oder Litschis verwendet



# 2G. INLÄNDER RUM

- ▶ Mangels Kolonien, die Zugang zu Zuckerrohr gewährleisteten würden, wurde im damaligen Österreich-Ungarn ein Ersatzprodukt zu Rum entwickelt, dieses wurde als Inländer Rum bekannt
- ▶ Basis dafür ist reiner Alkohol (meist aus Kartoffeln oder Zuckerrüben), der mit Aroma- und Farbstoffen vermischt wird
- ▶ Bekannteste Marke ist wohl der Stroh Rum
- ▶ Seit 1999 muss der verwendete Alkohol aus Zuckerrohrverarbeitung
- ▶ Seit 2012 ist in der EU-Verordnung 110/2008 geregelt, dass Inländer Rum zu 100% in Österreich produziert werden muss, und ist somit eine geschützte Spezialität



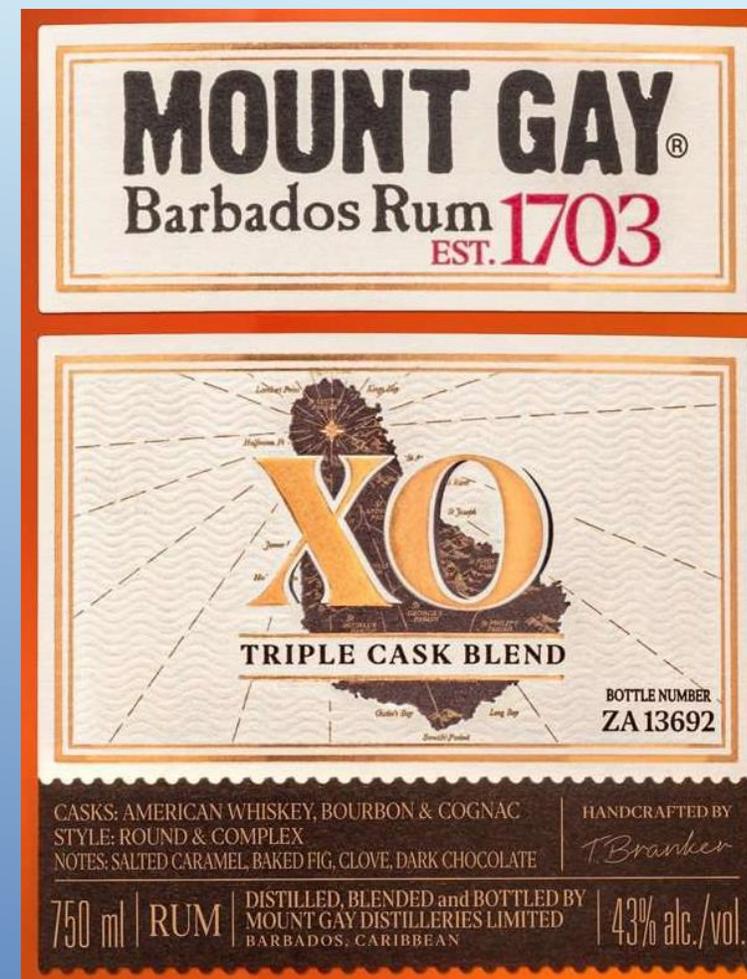
## 2H. CACHAÇA / AGUARDENTE

- ▶ Aguardente ist generell ein generischer Name für Spirituosen
- ▶ In Madeira wurde im 16. Jh. vor allem Aguardente aus Zuckerrohrsaft hergestellt, später wurde die Produktion nach Brasilien exportiert, wo es Cachaça getauft wurde
- ▶ Cachaça wird nicht aus Molasse hergestellt, sondern frischem Zuckerrohrsaft (wie Rhum agricole)
- ▶ Wird zum Teil auch brasilianischer Rum genannt, in Brasilien aber klar unterschieden



# 3. SONSTIGE RUM-BEGRIFFE

- ▶ Wie bei Whisky häufige Begriffe, die nichts aussagen
- ▶ Beispiele Mount Gay:
  - ▶ Est. 1703: Erste Erwähnung der Mount Gay Brennerei, aktuelle Brauerei seit 1890
  - ▶ XO: Kein geschützter Begriff für normalen Rum, hier zwischen 5 und 17 Jahren
  - ▶ Triple Cask Blend: In dem Fall, drei verschiedene Fasstypen
- ▶ Andere Beispiele:
  - ▶ Very rare / very old
  - ▶ Special Reserve / Traditional



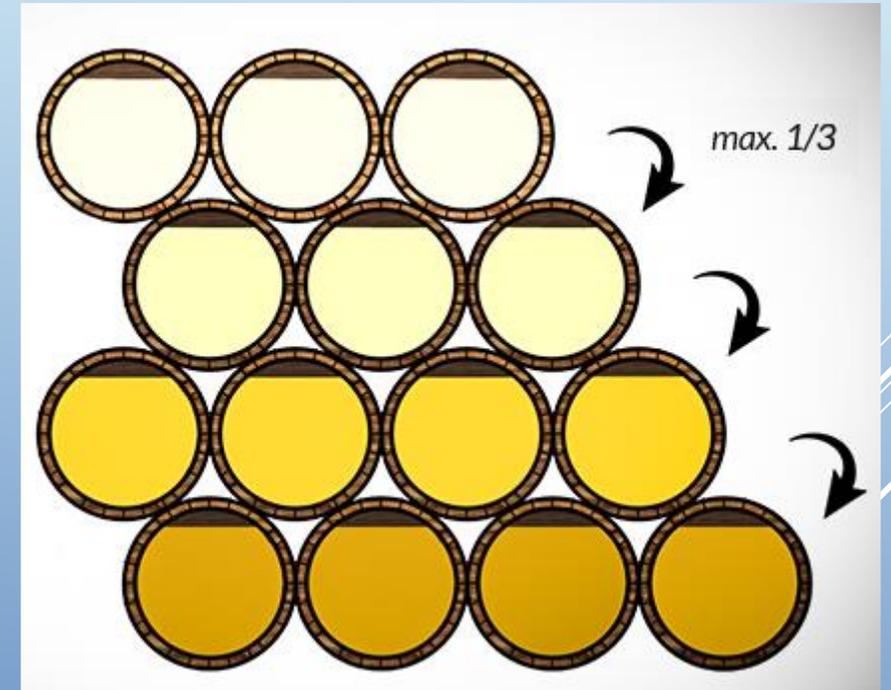
# 3A. SOLERA UND ALTERSANGABEN

- ▶ Altersangaben sind nach Land geregelt, wo nicht geregelt wird häufig als Angabe, der älteste verwendete Rum angegeben
- ▶ Jamaica, Cuba, Barbados und Guyana geben immer den jüngsten verwendeten Rum an
- ▶ Das ganze wird durch das häufig verwendete Solera System erschwert
- ▶ Das Solera System ist eine Art, Eichenfassreifung durchzuführen und eine konsistenteres Endresultat zu haben
- ▶ Es wurde ursprünglich in Spanien für Sherry und Madeira entwickelt



# 3A. SOLERA

- ▶ Der fertig gelagerte Rum wird aus den untersten Fässer entnommen (Solera, 'am Boden liegend')
- ▶ Diese werden aus der nächstoberen Reihe wieder aufgefüllt (Criadero, 'Zucht'), diese wiederum aus der nächstoberen Reihe, und so weiter
- ▶ In der obersten Reihe wird frischer Rum aufgefüllt
- ▶ Es wird immer nur maximal ein Drittel aus dem Fass entnommen
- ▶ Da sich der neue Rum, mit altem Rum vermischt, macht eine Jahresangabe hier keinen Sinn



# 3B. AÑEJO / OVERPROOF / DEMERARA

- ▶ Añejo heisst auf spanisch gealtert oder alt
- ▶ Heisst einfach, dass er eine gewisse Zeit in Eichenfässer verbracht hat, sagt aber nichts über die genaue Dauer aus
- ▶ Overproof (selten auch Barrel Strength) ist Rum der über 50% Alkohol hat
- ▶ Dieser wird also beim Abfüllen nicht so stark verdünnt wie andere Rums
- ▶ Demerara Rum wird nicht etwas aus Demerara-Zucker, also wenig raffinierter Rohrohrzucker, hergestellt, sondern kommt aus Guyana
- ▶ Die einzige kommerzielle Brennerei auf Guyana liegt direkt am Fluss Demerara, daher der Name

# 4. RUM-HERSTELLUNG

- ▶ Rum wird in 95% von den Fällen aus Melasse hergestellt
- ▶ Melasse ist ein Abfallprodukt aus der Zucker-Herstellung aus Zuckerrohr (*Saccharum officinarum*)
- ▶ Für die Zucker-Herstellung wird Zuckerrohr, welches meist mehrere Jahre wächst bis es geerntet wird, zerstückelt und gepresst
- ▶ Der daraus entstehende Zuckerrohrsaft wird aufgekocht, dabei entstehen Zuckerkristall, welche entnommen werden
- ▶ Dieser Kochprozess wird etwa 3 Mal wiederholt, bis das Maximum an Zuckerkristalle herausgeholt wurden
- ▶ Was übrigbleibt ist eine Art eingedickter Sirup, die Melasse, die immer noch sehr viel Zucker beinhaltet, aber durch den Kochprozess nicht extrahiert werden kann

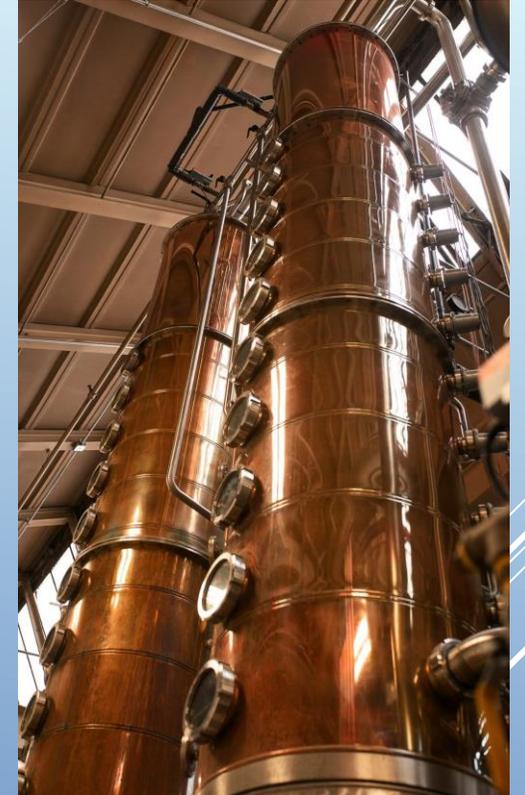


# 4. RUM-HERSTELLUNG - GÄRUNG

- ▶ Wenn man die Melasse hat, ist der Prozess ähnlich wie bei der Whisky-Herstellung
- ▶ Die Melasse wird mit Wasser vermischt und es wird Hefe (*Saccharomyces cerevisiae*) beigegeben
- ▶ Die Fermentation dauert etwa eine Woche und es entsteht eine Art Bier, mit 5 – 8% Alkohol.

# 4. RUM-HERSTELLUNG - BRENNEN

- ▶ Nach dem Gären wird die fermentierte Flüssigkeit destilliert, d.h. zum Sieden gebracht und da Alkohole einen tieferen Siedepunkt als Wasser hat, verdampft dieser zuerst und der Alkoholdampf kann so gewonnen werden.
- ▶ Die erste Destillation ergibt den Rohbrand, mit etwa 20 Volumenprozent.
- ▶ Die zweite Destillation wird in Vor-, Mittel- und Nachlauf getrennt. Nur der Mittellauf, mit etwa 60-80 Volumenprozent wird verwendet. Im Vor- und Nachlauf befinden sich zu viele Fuselalkohole



# 4. RUM-HERSTELLUNG - LAGERN

- ▶ Nach dem Brennen wird das Destillat typischerweise jahrelang in Holzfässern gereift
- ▶ Häufig werden dafür ehemalige Bourbon-Fässer verwendet, aber auch Fässer in denen zuvor Scotch, Sherry, Portwein, Rum, Bordeaux, Madeira oder Cognac gelagert wurden
- ▶ Da Holz porös ist, evaporiert ein kleiner Teil des Rums (sowie beim Whisky) während der Lagerung, das nennt man den Angel's Share



# EXKURS: ANGEL'S SHARE

- ▶ Der Angel's Share, also Engelsanteil, bezeichnet der Anteil des Destillats, der im Laufe der Lagerung aus dem Fass verdunstet
- ▶ Dieser besteht aus einem Teil Wasser, und einem Teil Ethanol, wie hoch der jeweilige Anteil ist, hängt unter anderem vom Klima ab
- ▶ Bei schottischem Whisky verdunstet in der Regel zwischen 1-3% des Fassinhalts pro Jahr und ein höherer Anteil an Alkohol, was der Whisky jedes Jahr etwas alkoholärmer macht
- ▶ In wärmeren Klimatas, wie z.B. in der Karibik verdunstet zwischen 7-12% des Fassinhalts pro Jahr
- ▶ Als kleine Rechnung:
  - ▶ Mit 2% pro Jahr (wie in Schottland) hat man nach 10 Jahren noch 81% des Inhalts, nach 20 Jahren 67%
  - ▶ Mit 8% pro Jahr (wie in der Karibik) hat man nach 10 Jahren nur noch 43% des Inhalts, nach 20 Jahren sogar nur noch 19%

# 5. GESCHICHTE DES RUMS

- ▶ Zuckerrohr kommt ursprünglich aus Ostasien und wurde im 15. Jahrhundert unter anderem von Kolumbus nach Mittelamerika eingeführt
- ▶ In gewissen asiatischen Länder wurde bereits im 14. Jh. eine Art Zuckerrohrwein getrunken
- ▶ Bereits im 16. Jahrhundert wurde Aguardente aus Zuckerrohr in Brasilien hergestellt
- ▶ Mit der Ausweitung der Zuckerrohr-Plantagen in Mittelamerika im 17. Jahrhundert wurde auch immer häufiger Rum hergestellt
- ▶ Die Erfindung des heutigen Rums wird den Sklaven auf den Plantagen zugeteilt

# 5. GESCHICHTE DES RUMS

- ▶ Erste schriftliche Erwähnung fand das Getränk im Jahr 1650 als ‚rumbullion‘ (altes englisches Wort für Tumult)
- ▶ Die britische Kolonie Barbados wird am häufigsten als Entstehungsort für Rum genannt, die dortige Mount Gay Destillerie ist auch die älteste schriftlich erwähnte Destillerie
- ▶ Zucker und Rum wurde zu Luxusgüter und waren anfangs 18. Jh. bevorzugte Beute der Piraterie
- ▶ Auch in der Marine war es üblich eine tägliche Ration an Rum zu bekommen, in der britischen Navy wurde dies bis 1970 praktiziert
- ▶ Weiterhin wird Rum vorwiegend in den ehemaligen Kolonien produziert und weltweit exportiert

# 6. RUM UND COCKTAILS

- ▶ Rum wird immer noch am meisten in Cocktails verwendet
- ▶ Ursprünglich bereits als Grog in der Marine getrunken: Rum, Wasser, Zucker und Limettensaft
- ▶ Mittlerweile in vielen Varianten: Fruchtige Tiki-Cocktails, erfrischende Mojitos, Rum Colas oder klassisch im Long Island Ice Tea

# 6. RUM UND COCKTAILS

## ▶ Häufigster Rum Cocktail: Mojito

- ▶ Heller Rum
- ▶ Limetten
- ▶ Minze
- ▶ Zuckersirup
- ▶ Mineralwasser



## ▶ Piña Colada

- ▶ Heller Rum
- ▶ Ananas-Saft
- ▶ Kokosnussmilch



## ▶ Daiquiri

- ▶ Heller Rum
- ▶ Limettensaft
- ▶ Zuckersirup



# 6. RUM UND COCKTAILS

- ▶ Dark'n'Stormy
  - ▶ Spiced Rum
  - ▶ Limettensaft
  - ▶ Ginger Beer



- ▶ Mai Tai
  - ▶ Heller Rum
  - ▶ Dunkler Rum
  - ▶ Triple Sec
  - ▶ Limettensaft
  - ▶ Orgeat



- ▶ Cuba Libre
  - ▶ Heller Rum
  - ▶ Limettensaft
  - ▶ Coca Cola



- ▶ Caipirinha
  - ▶ Cachaça
  - ▶ Limetten
  - ▶ Zuckersirup



# ZUSAMMENFASSUNG

- ▶ Destillat aus Zuckerrohr-Melasse oder frischem Zuckerrohrsaft, welches häufig in Eichenfässer gelagert wird
- ▶ Hat mindestens 37.5% Alkohol und kann zusätzlichen Zucker und Farbstoffe beinhalten
- ▶ Während der Kolonialzeit aufgekommen, da Melasse als Abfallprodukt der Zuckerherstellung prominent wurde
- ▶ Wird immer noch primär in der Karibik hergestellt