

DAVE BROOM

VOM
WELTWEIT
FÜHRENDEN
RUM-
EXPERTEN

— **HOW TO** —
DRINK

RUM

VOM MIXEN UND TRINKEN



Hallwag

**Ich widme dieses Buch meinen
immerwährenden Freunden Martin
und Lisa sowie – in memoriam – dem
genialen Dick Bradsell.**

Die Originalausgabe ist 2016 unter dem Titel
»Rum – The Manual« bei Mitchell Beazley
erschienen, einem Imprint der Octopus
Publishing Group Ltd., Carmelite House,
50 Victoria Embankment, London EC4Y 0DZ.

Copyright © Octopus Publishing Group Ltd. 2016
Text copyright © Dave Broom 2016

Copyright © 2017
GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Grillparzerstr. 12, 81675 München
HALLWAG ist ein Unternehmen der
GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH,
München, GANSKE VERLAGSGRUPPE.
www.hallwag.de

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch
auszugsweise, sowie Verbreitung durch
Film, Funk, Fernsehen und Internet, durch
fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und
Datenverarbeitungssysteme jeglicher Art nur
mit schriftlicher Genehmigung des Verlages.

Projektleitung: Alexandra Bauer
(textwerk, München)

Übersetzung: Reinhard Ferstl

Lektorat: Eva Meyer

Korrektur: Christian Wolf

Satz: L42 AG, Berlin

Herstellung: Markus Plötz

Umschlaggestaltung: herzblut02,
Martina Baldauf, München

Druck: C&C Offset Printing CO.Ltd., China

1. Auflage 2017
ISBN 978-3-8338-6111-6

Liebe Leserin und lieber Leser,

wir freuen uns, dass Sie sich für ein HALLWAG-
Buch entschieden haben. Mit Ihrem Kauf setzen
Sie auf die Qualität, Kompetenz und Aktualität
unserer Bücher. Dafür sagen wir Danke! Ihre
Meinung ist uns wichtig, daher senden Sie
uns bitte Ihre Anregungen, Kritik oder Lob
zu unseren Büchern. Haben Sie Fragen oder
benötigen Sie weiteren Rat zum Thema?
Wir freuen uns auf Ihre Nachricht!

GRÄFE UND UNZER Verlag - Leserservice
Postfach 860313, 81630 München

Wir sind für Sie da!
Montag-Donnerstag: 9.00 – 17.00 Uhr
Freitag: 9.00 – 16.00 Uhr
Tel.: 00800/72 37 33 33*
Fax: 00800/50 12 05 44*
(*gebührenfrei in D, A, CH)
E-Mail: leserservice@graefe-und-unzer.de

GRÄFE
UND
UNZER

 Hallwag

Ein Unternehmen der
GANSKE VERLAGSGRUPPE





INHALT

EINFÜHRUNG 6

GESCHICHTE 10

PRODUKTION 38

ZUR BENUTZUNG DIESES BUCHS 58

WIE MAN RUM MIXT 60

RUM-COCKTAILS 62

FLAVOUR MAP 64

RUM AROMATISIEREN 68

DIE RUMS 69

WEISS UND OVERPROOF 70

AUSGebaute Latin Rums 86

Ausgebauete Rums, Englische Karibik 112

Rhum Agricole, Departements
und Haiti 139

Rums aus aller Welt 162

Navy und Dunkler Rum 172

Cachaça (und ein Sonderfall) 179

COCKTAILS 187

QUELLEN 220

REGISTER 222

BILDNACHWEIS UND DANK 224

Melasse enthält 81 aromatische Verbindungen, die mit der ebenfalls geschmacksgebenden Hefe reagieren, so dass weitere Geschmacksstoffe entstehen. Die Länge der Gärung hat daher großen Einfluss auf den endgültigen Charakter. Je länger sie läuft, desto höher ist der Alkoholgehalt der Maische und desto mehr Ester entstehen.

Leichter Rum braucht eine rasche Gärung von 24 bis 48 Stunden, um den gewünschten Alkoholgehalt und Geschmack zu erreichen. Für schwerere Rums muss die Maische in der Regel länger gären. Nach der Umwandlung des Zuckers in Alkohol bleibt sie im Gärbehälter, wo Milchsäurebakterien zur Bildung der erforderlichen Ester beitragen. Aber ganz gleich, für welche Variante man sich entscheidet: Eine Gärkontrolle ist immer erforderlich.

Dank Temperaturregelung können die Brenner mit den Basics spielen. Zacapa etwa arbeitet mit einer 100-stündigen Fermentation, während der von Gianni Capovilla bei Bielle auf der Insel Marie-Galante erzeugte Rhum Rhum fünf Tage temperaturgeregelt gärt. In der Foursquare Distillery auf Barbados lässt Richard Seale langsam eine Melasse-Wasser-Mischung in den Gärbehälter laufen, um komplexere Aromen zu schaffen.

Die Gärdauer wirkt sich unmittelbar auf den Geschmack des späteren Rums aus.



DUNDER UND MUCK PITS

Dunder (siehe Seite 24) kommt heute bei Spezialisten wie dem Hampden Estate in Jamaika zum Einsatz und wird hauptsächlich zum Brennen hochesteriger Rums verwendet. Bei Hampden arbeitet man mit einem Mix aus Melasse, Wasser, Dunder und etwas Flüssigkeit aus den *muck pits* der Destillerie. Das sind Gruben, die nie geleert werden. Zum Ende der Saison schüttet man einfach die Reste aus allen Brennereitanks hinein. Außerdem kommen noch Sapodillas (die Früchte des Breiapfelbaums), Jackfrüchte und Bananen dazu, um den Stickstoffanteil zu erhöhen. Der Dunder und die *muck pits* geben dem Rum seinen typischen Geruch.

Als Gärspezialisten allerdings haben sich Jamaikas Rumbrenner herauskristallisiert. Die Fermentation auf der Insel kann, wie bei Hampden, 21 Tage dauern, aber auch schon nach 30 Stunden abgeschlossen sein. Man klassifiziert die Rums nach ihrem Estergehalt. Common Cleans enthalten 80 bis 150 Ester und gären nur kurz. Ein fruchtiger Plummer mit Rosinennote hat 150 bis 200 Ester und entsteht aus zwei Tage lang gegärter Maische, während das ölige, fruchtige Aroma eines Wedderburn auf über 200 Ester und eine noch längere Gärung sowie den optionalen Einsatz von Dunder (siehe Kasten Seite 24) zurückzuführen ist. Sehr stark ausgedehnt wird die Gärung beim Continental Flavoured Rum mit seinen 700 bis 1400 Estern. Er riecht nach Aceton und wird überwiegend zum Aromatisieren eingesetzt.

DESTILLATION

Der Brenner hat nun eine Maische mit vier bis neun Volumenprozent Alkohol, in der alle Geschmacksstoffe enthalten sind. Weil Alkohol bei niedrigeren Temperaturen in den gasförmigen Zustand übergeht als Wasser, steigt er in einem geschlossenen Gefäß als ein mit Aromen angereicherter Dampf auf. In einem Kondensator, der in der Regel mehrere von kaltem Wasser durchströmte Kupferrohre enthält, wird er wieder verflüssigt. Je stärker man den Dampf arbeiten lässt, desto höher ist der gewonnene Alkoholgehalt und desto leichter im Geschmack der Spirit. Umgekehrt wird der Geschmack umso schwerer, je kürzer die Reise des Dampfs ist.

Dabei kommt es immer wieder zum Rückfluss. Trifft der Dampf auf eine kühlere Stelle der Brennblase, verflüssigen sich seine schwereren Elemente wieder, fließen zurück und werden erneut destilliert – es handelt sich also um eine Mikrodestillation in einem größeren Ganzen. Durch den Rückfluss wird der Dampfstrom in immer kleinere Fragmente zergliedert, was die Komplexität erhöht.

Brennblasen bestehen in der Regel aus Kupfer. Da Kupfer schwere Elemente wie Schwefel bindet, gerät der Brand umso leichter, je länger der Kontakt zwischen Dampf und Kupfer anhält, was von der Brenndauer und der Höhe der Brennblase abhängt. Direkten Einfluss auf die endgültige Spirituose haben außerdem die Form und Größe der Brennblase.

Alkoholgehalt. In Martinique sind 65 bis 75 Prozent gesetzlich vorgeschrieben.

Die Unterschiede zwischen verschiedenen *Rhums agricoles* können also auf das Terroir, die Zuckerrohrsorte, die Gärdauer, die Stärke der Maische und die Bauart der Brennblase – Höhe, Kupfergehalt und Trennsystem der Kammern – zurückzuführen sein.

Am einfachsten konfiguriert sind Brennblasen nach Art alter Creole Stills; sie liefern ein würziges Destillat. Savalle- und Barbet-Auslegungen lassen den Dampf härter arbeiten, was den Rückfluss erhöht. Savalle Stills erbringen einen blumigeren Stil, während Rum aus Barbet-Konfigurationen oft schwerer und pflanzlicher ist.

Die grüne, vegetabile Note entsteht insbesondere während der Gärung und Destillation. Belegen lässt sich dies, indem man einen *Rhum agricole* mit einem Zuckerrohrsaftrum aus einer Pot Still wie etwa dem lang gärenden Rhum Rhum vergleicht. Er wird alkoholstark gebrannt, ist sauber, blumig und fruchtig und entbehrt jeglicher pflanzlicher Töne.

Clairin

Früher dachte man, dass es auf Haiti nur eine einzige Brennerei gäbe: die legendäre Barbancoourt. Warum? Weil ihre Abfüllungen auf der ganzen Welt erhältlich waren und nur wenige Menschen dem arg gebeutelten Land einen Besuch abstatteten. Dann verbreiteten sich Gerüchte, dass da noch mehr Brennereien seien – viel mehr. Sie erzeugten allerdings keinen Rum und auch keinen *Rhum*. Sondern *Clairin*. Der ist für Rum, was Mezcal für Tequila: eine handwerklich und traditionell gebrannte Spirituose, die den Boden von Haiti im Blut hat.

Cachaça

Brasilien ist der weltgrößte Zuckerproduzent. Aus seinem Zuckerrohr wird auch Industriealkohol, Melasse und Cachaça gebrannt – insgesamt 1,5 Milliarden Liter jährlich, erzeugt von schätzungsweise 30.000 Betrieben. Für mehr als 90 Prozent der Produktion indes zeichnen einige wenige Großbetriebe verantwortlich. Sie bringen »Industrie«-Cachaça auf den Markt. Eine ungleich größere Zahl von Kleinbrennern fertigt »handwerklichen« Cachaça – die höchste Konzentration hat der Bundesstaat Minas Gerais mit etwa 8.500 solcher Betriebe.



Eine Anlage mit drei Pot Stills für die Erzeugung von Cachaça.

Cachaça muss aus Zuckerrohrsaft (*garapa*) hergestellt werden und zwischen 38 und 48 Prozent Alkohol enthalten. Es dürfen ihm höchstens sechs Gramm Zucker pro Liter hinzugefügt werden. Industrielle Erzeuger beziehen ihr Zuckerrohr aus verschiedenen Plantagen, während handwerklich arbeitende Betriebe oftmals eigene Felder bewirtschaften und dadurch mehr Einfluss auf den Rohstoff haben.

Nach der Klärung wird der Saft vergoren. Bei Großbetrieben mit Technik aus der Biospritherstellung dauert die Gärung gerade einmal zehn Stunden. Handwerkliche Produzenten brauchen länger und nutzen die von Natur aus auf dem Zuckerrohr vorhandenen Hefen.

Manche fügen zu Saisonbeginn noch gerösteten Mais, Mehl, Kleie, Sojabohnen oder Reis mit *garapa* gemischt hinzu, um die Gärung zu starten. Später hält man die Gärung mit etwas älterer Maische in Gang.

Die Maische für handwerklichen Cachaça gärt sanft 24 bis 36 Stunden lang zu einem fruchtigen, milden *vinho* (wörtlich »Wein«). Anschließend wird die Hefe abgezogen und neu eingesetzt, während der *vinho* in die Brennblase kommt.

Industrieller Cachaça entsteht in Column Stills, handwerklicher in kupfernen Pot Stills, bei denen der

RUM AROMATISIEREN

Sie fragen sich vielleicht, wo in diesem Buch die Spiced Rums sind. Ich habe eine Reihe von ihnen verkostet, doch sie waren qualitativ so schlecht, dass ich beschlossen habe, sie wegzulassen. Es macht sowieso mehr Spaß, sie selbst herzustellen.

SPICED RUM

Eine Flasche leichten Gold Rum in ein Einmachglas gießen und folgende Zutaten dazugeben:

- 1 Vanilleschote**
.....
- 3 Gewürznelken**
.....
- 1 Zimtstange**
.....
- 5 Pimentkörner**
.....
- 5 schwarze Pfefferkörner**
.....
- 1 Sternanis**
.....
- ¼ TL Muskatnuss, gerieben**
.....
- 4 Stücke Ingwer**
.....
- Schale von 1 Orange**
.....

Glas versiegeln und einmal täglich schütteln. In vier bis fünf Tagen sollte der Rum fertig sein. Nach Belieben süßen, dann abseihen und abfüllen.

RHUM ARRANGÉ

Jede Bar und jedes Restaurant in den französischen Überseedepartements hat einen mit Obst oder Gewürzen gefüllten Rumbehälter prominent platziert herumstehen. Eine Reihe von Anbietern im Internet führt Gewürzpakete zum Ansetzen von Spiced Rum. Geben Sie einfach »*préparation pour rhum arrangé*« in die Suchmaschine ein.

Eine französische Variante des Spiced-Rum-Grundrezepts (siehe links) basiert auf zwei Liter weißem Rhum. Nehmen Sie also die doppelte Menge der Zutaten, geben Sie aber eine Chilischote, eine Prise Kreuzkümmel, fünf Loquat-Samen und zehn Teelöffel braunen Zucker dazu und lassen Sie das Ganze drei Monate ziehen.

Sie können aber auch ein, zwei Früchte, beispielsweise eine Ananas, in Rum einlegen. Als »Pineapple Rum« wurde früher entweder ein hochesteriger jamaikanischer Rum bezeichnet, der nach Ananas roch, oder ein Rum, in dem Ananas mazeriert waren. Im 18. und 19. Jahrhundert war er groß in Mode.

Geben Sie dazu eine Flasche Gold Rum sowie 50 Gramm Zucker in ein großes Einmachglas. Rühren Sie, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Geben Sie ein daumengroßes Stück Ingwerwurzel und eine sehr reife, in Stücke geschnittene Ananas dazu. Nach einem Tag ist der Ananasrum fertig, man kann ihn aber auch länger stehen lassen. (Dank an Ryan Chetiyawardana, der den Tipp in seinem Werk *Good Things to Drink with Mr Lyan and Friends* gegeben hat.)

Wer es eilig hat, kauft eine Flasche Plantation Pineapple Rum »Stiggins Fancy 1824 Recipe«. Ein Erlebnis!



DIE RUMS

Je mehr man sich mit all diesen Bränden befasst, desto klarer wird, dass es *den* Rum nicht gibt. Dafür anscheinend eine unendliche Vielzahl an Variationen des Themas Rum.

Rum kann klar, golden oder schwarz sein, leicht oder schwer, mit Früchten oder Gewürzen aromatisiert. Er kann aus einem einzelnen Fass stammen oder ein Verschnitt aus Produkten vieler Länder sein. Er kann aus einer breiigen Brühe, aus Sirup oder Saft gebrannt worden sein. Sein Aroma kann schwer oder leicht sein. Man kann ihn direkt aus der Brennblase trinken oder ausbauen. Das Fass kann neu oder alt sein und vorher Bourbon, Sherry oder Cognac enthalten haben. Der Ausbau kann statisch, in einer Solera oder in einer Kombination beider Varianten erfolgt sein.

Rum hat eine Bandbreite wie keine andere Spirituose der Welt. Das ist sein größtes Plus. Nachfolgend schlage ich Ihnen 110 der weltbesten Rums zur Erkundung vor.

BOTRAN RESERVA BLANCA

40 %



Den Botran aus Guatemala brennt man aus »Zuckerrohrhonig«, was so viel bedeutet wie »Sirup«. Die verwendete Hefe wird aus Ananas gewonnen. Eine bis zu 120 Stunden lange Gärung lässt komplexe Ester entstehen. Gebrannt wird in kupferreichen Kolonnen, ausgebaut in einer Solera und schließlich filtriert.

Die trockene, biskuitartige Eröffnung wird rasch süßer und entwickelt eine medizinale Note (Verbandszeug, Gips), bevor es ins Cremige geht und Bananenschale sowie Zitrone dazustoßen. Überhaupt oszilliert der Rum zwischen trocken und süß: Mal ist er spröde, dann duftig wie Potpourri. Der Geschmack? Süß und im Mittelteil leicht fett, während sich zum Abschied trockenere und frischere Welten, ja sogar etwas Kirschen auftun.

Richtig in Fahrt kommt der Botran allerdings im Team. Kokoswasser verleiht ihm ein fast weiniges, leicht saftiges Profil mit einem Anflug von Rauch. Das Gewicht der Cola hält er durch Trockenheit im Zaum, während er sich mit Ginger Beer leidlich schlägt. Das Rennen macht Clementinensaft, dessen Reintönigkeit die Früchte hervorlockt.

Der Daiquiri greift sich die Zitrone und legt los, wobei die Nase leicht in Schiefelage gerät. Der Geschmack ist jedoch ausgewogen und bekommt durch Rum eine weiche Note mit einem Überraschungsmoment zum Schluss. Eine gelungene, einigermaßen komplexe Kombination.

BEWERTUNGEN

4.5	Kokoswasser	4.5	Clementinensaft
3	Ginger Beer	4.5	Cola
4.5	Daiquiri		

BRUGAL CARTA BLANCA

40 %



Der Brugal ist in der Dominikanischen Republik so allgegenwärtig, dass man sich manchmal fragt, ob er dort nicht auch anstelle von Weihwasser zum Taufen verwendet wird. Sein Leben beginnt er als Melasse (mit mindestens fünf Prozent vergärbarem Zucker). Nach zweitägiger Gärung folgt eine Zweifachdestillation in Edelstahlsäulen, was einen 95-prozentigen Brand liefert.

Der weiße Rum ist leicht bis mittel körperreich und deutet Biskuits an, bevor er auf Limettenschale, grüne Mango und eine leichte Wachskomponente umschwenkt. Sauber der Geschmack mit einem weichen, leicht süßen Mittelteil und einer ausgleichenden Trockenheit. Später spielt das Ganze in Birne und einen Hauch von Kaffee hinein. Wie schwer er ist, offenbart er mit Wasser, und gerade sein Gewicht macht ihn im Verbund mit Kokoswasser etwas schwerfällig.

Mit Cola hingegen ist er ein idealer Stimmungsmacher für nächtliche Aktivitäten. Steht ihm Ginger Beer zur Seite, beginnt er weich, bekommt dann aber etwas fast Pfeffriges. Die Säure des Clementinensafts bringt gute Schärfe ins Spiel und beschwört Strandnoten herauf.

Einem Daiquiri fügt er dank seines Gewichts tropenfruchtige Schichten hinzu. Der kühle, saubere Drink hat gerade genug Süße, um alles auszubalancieren. Ich könnte getrost ein paar davon ordern.

BEWERTUNGEN

2.5	Kokoswasser	4.5	Clementinensaft
3.5	Ginger Beer	3.5	Cola
4	Daiquiri		



RUM AT ITS BEST: Der international renommierte und mehrfach ausgezeichnete Rumexperte Dave Broom nimmt Sie mit auf eine einzigartige Geschmacksreise: zu altbekannten und neu entdeckten Rums, zum lange vernachlässigten Rhum agricole genauso wie zu anderen hochklassigen Rumstilen. In *How to Drink Rum* entdecken Sie nicht nur 110 weltweit ausgewählte Rums, sondern erfahren auch, wie Sie Rum am besten mit Ginger Beer und Kokoswasser genießen – und welches der beste Rum für einen klassischen Daiquiri ist. Rum ist nicht nur eine Weltspirituose, Rum ist eine Weltklasespirituose.

»Verständlich erklärt, umfassend und großartig bebildert wird dieses Buch nur noch von einem Besuch in der Karibik übertroffen ... Es zeigt deutlich, warum Dave Broom den Award ›Glenfiddich Spirits Writer of the Year‹ mehr als verdient.«

RUM XP – THE INTERNATIONAL RUM EXPERT PANEL

