



## RUM & CACHAÇA

# Warenkunde

## Rum

### HERKUNFT/DEFINITION

Ron (spanisch/portugiesisch), Rhum (französisch) oder Rum (deutsch/englisch) ist Branntwein aus Zuckerrohr, Zuckerrohrmelasse oder aus Rückständen der Zuckerrohrverarbeitung, der im 16./17. Jahrhundert erstmals auftauchte. Somit ist diese Spirituose eine der ältesten der Welt. Das Aguardente de cana (wörtlich übersetzt: Brennendes Wasser aus Zucker) blieb bis heute die meistverkaufte Spirituose der Welt. International marktführend sind die Rums der Firma Bacardi, die größte Rum Destillerie der Welt ist im Besitz von Havana Club in Cuba (ehemalige Brennerei von Bacardi).

Es gibt über 3.000 Rum Destillieren in der Welt. Havanna ist kubanischer Rum, Bacardi stammt aus Puerto Rico. Die Westindischen Inseln stellen qualitativ sehr hochwertige Produkte her. Weitere Produktionsländer sind die Großen Antillen (Cuba, Jamaika, Dominikanische Republik, Puerto Rico), die Kleinen Antillen (St. Kitts, Antigua, Guadeloupe, Dominica, Martinique, Barbados, Grenada), Südamerika (Trinidad, Venezuela, Guyana, Nicaragua, Costa Rica), USA, Mexiko, Philippinen, Madagaskar und La Réunion. Bis heute stellen Cuba und Puerto Rico weltweit den meisten Rum her, während Indien und Brasilien heutzutage die größten Zuckerrohranbaugelände der Welt sind.

### GESCHICHTE

1494 brachte Kolumbus Zuckerrohrpflanzen nach Westindien (Karibik). Eine Legende besagt, dass die bescheidene erste Stunde des Rums schlug, als ein durstiger Sklave einen Löffel in einen Behälter übrig gebliebener Zuckerrohrmelasse tauchte, die mehrere Wochen in der heißen Sonne gestanden hatte. Mit etwas Regenwasser vermischt und vergoren war diese Brühe der erste grobe Rohrum. Anfangs tranken hauptsächlich Sklaven das Gebräu, aber als Plantagenbesitzer dessen Potenzial wahrnahmen, versuchten sie, das sogenannte „Aquadiente“ für den europäischen Markt mittels raffinierter Destillationstechniken zu veredeln. Die Herstellung von Rum ging Hand in Hand mit der Zuckerraffinerie. Bald produzierte fast jede Plantage beides. Beide Industrien waren so mühsam, dass man bald zusätzliche Arbeiter in der Karibik benötigte. Tragischerweise verkauften die Briten daraufhin weitere hunderttausende von Westafrikanern als Sklaven. Nach Südafrika exportierter Rum würde zur Währung, mittels derer man sich weitere Arbeiter erkaufte (der sogenannte Triangle Trade).

### HERSTELLUNG

Im 17. Jahrhundert begann man damit, erste Destillationstechniken mit der Absicht von Rumherstellung einzusetzen. Man vermischte rohe Melasse mit Hefe, destilliertem Wasser und Mineralien, um einen „Mash“ zu erhalten. Dieses Gemisch vergor in einem Zeitraum von 24 Stunden bis zu drei Wochen.

Je kürzer, desto leichter der Rum, je länger, desto körperreicher und dunkler das Ergebnis. Während des Gärens entsteht aus der Reaktion der Hefe Ester. Umso länger der Mash fermentiert, desto höher konzentriert sich der Esteranteil, der für eine fruchtige Note der Spirituose sorgt.

Für die Art der Destillation dieser fermentierten Melasse gibt es keine Vorschriften, darum kann Rum je nach den Angaben seines Herstellers einfach, zweifach oder dreifach destilliert werden. Allgemein kann man sagen, dass leichte Rums kontinuierlich im Column Still entstehen, dann gefiltert werden. Schwere Rums entstehen durch die Pot-Still-Technik, welche Geschmacksstoffe intensiviert. Die Britische Tradition ist das zweifache Destillieren von Rum im Pot-Still-Verfahren. In französisch beeinflussten Gebieten verwendet man das Alambic-Verfahren (dreifache Destillation). Für leichtere Rumsorten wird das kontinuierliche Destillationsverfahren angewendet (durchlaufendes Verfahren). Karamell oder Melasse darf für die Geschmacksabrundung anschließend beigegeben werden.

### LAGERUNG

Dunkler Rum reift mindestens drei, meist fünf Jahre oder länger, wobei Anejo Rums ihr Alter datieren und als Blends mehrerer hervorragender Zuckerrohrlesen hochwertigste Qualität gewährleisten. Das angegebene Alter ist immer das des jüngsten Bestandteils. Da manche Hersteller ungeriffen Rum, der Farbe wegen Zuckercouleur beimischen, kann nur wirklich gereifter Rum als Dark Rum etikettiert werden. Rum reift oft in ausgebrannten Eichenholzfässern. Kohle dient der Abwendung von unerwünschten Gerüchen, so wie sie gleichwohl den Geschmack des Rums unterstützt. Manche Hersteller erzielen mittels der Verwendung alter Cognac-, Bourbon-, Scotch- oder Sherryfässer eine andere Komplexität ihres Rums. Manche dieser Fässer sind bis zu 15 Jahre alt. Nach Abschluss des Alterungsprozesses beginnt das Verschneiden der einzelnen Rums, die hohe Kunst der Komposition verschiedener Produkte zum Zweck eines gelungenen Endergebnisses.

### ALKOHOLGEHALT

Rum kann in verschiedenen alkoholischen Stärken verkauft werden. Bei brasilianischem Rum liegt der Wert bei 38 bis 54 % Vol., während in Chile und Venezuela ein Minimum von 40 % Vol. üblich ist, in Kolumbien sogar 50 % Vol. Anforderungen an das Alter und die Reifezeit variieren ebenso. In Mexiko reift Rum mindestens acht Monate, in der Dominikanischen Republik ein Jahr, in Venezuela und Peru zwei Jahre. Bezeichnungen wie „anejo“ können also verschiedene Bedeutungen haben, abhängig vom Ursprungsland des Rums.

**QUALITÄTEN**

Als wäre der Hintergrund der verschiedenen Altersbezeichnungen von Rum noch nicht verwirrend genug, variieren je nach Land auch die Kategorien von Rum. In Argentinien gibt es Rum als „white“, „gold“, „light“ und „extra light“. Aus Barbados kommen „white“, „overproof“ und „matured“ (gereifte) Rums, aber in Brasilien klassifiziert man die Spirituose mittels der Begriffe „light“, „heavy“ oder „aged“. Mexikanischer Rum ist entweder „aged“, „reserved“ oder „flavored“, Peruanischer „amber“ oder „white“. Ohne allgemeingültige Definition steht Panschereien nichts im Wege, wie sie der deutsche Rum-Verschnitt repräsentiert, welcher lediglich 5 % Rum enthält und mit Korn aufgefüllt wird.

**ORIGINAL RUM**

Dies ist ein importiertes Erzeugnis, dass im Inland nicht mehr verändert wurde (meist 72 bis 74 % Vol. Alkohol).

**ECHTER RUM**

So genannter echter Rum ist ein auf Trinkstärke herabgesetzter Original Rum (38 bis 54 % Vol.).

**RUM-VERSCHNITT**

Rum-Verschnitt ist eine Mischung von Rum mit Alkohol anderer Art (37,5 % Vol.).

**MEDIUM RUM**

Medium Rum ist ein mit Gewürzstoffen versetzter Original Rum. Flavoured Rum, Heavy Bodied Rum, High Continental

**RUM**

Dies sind mit Geschmacksbeigaben versetzte Original Rums.

**DEMERARA RUM, NAVY RUM**

Hier handelt es sich um Sammelbezeichnungen für sehr dunklen, aromatischen Rum aus Guyana und Westindien.

**RHUM AGRICOLE**

Rum, der erstmals von französischen Kolonialisten auf Martinique aus frischem Zuckerrohr statt Melasse destilliert wurde. Ihm gegenüber steht der „rhum industriel“, der aus fermentierter Melasse hergestellt wurde und wird.

# Warenkunde Cachaça

Cachaça (sprich: Kaschassa) ist ein brasilianisches Zuckerrohrdestillat, das in seiner Heimat in unzähligen Marken angeboten wird. Auf dem internationalen Markt sind nur einige große Marken bekannt. Man schätzt, dass diese und die unzähligen Kleinbrenner jährlich über 2 Mrd. Liter herstellen. Den Rohstoff für den Cachaça liefert der noch grüne Zuckerrohr. Diese seit Ende des 17. Jahrhunderts bekannte Spirituose beherrscht den gesamten Spirituosenmarkt und ist aus dem brasilianischen Leben nicht wegzudenken. Im Gegensatz zum Rum, der aus Melasse hergestellt wird, ist Cachaça ein Destillat aus frischem, grünem Zuckerrohr.

Der Produktionsvorgang verläuft ähnlich wie bei der Destillation von Obstwässern. Cachaça sollte man keinesfalls mit Rum vergleichen, da Herstellung und Ausgangsprodukt völlig verschieden sind. Cachaça ist in der Regel wasserhell, wird aber auch golden getönt angeboten. Der goldene Farbton stammt weniger von der Fasslagerung, sondern von Karamell. Der Name des berühmtesten Drinks – des Caipirinha – stammt von Caipira, der Bezeichnung für einfache Bauern und die Landbevölkerung überhaupt. Diesem Drink verdankt der Cachaça seinen Erfolg als eine der großen Trendspirituosen der 1990 Jahre des letzten Jahrhunderts.

# EMINENTE

RON DE CUBA

## DER UNERWARTETE RUM AUS DEM UNENTDECKTEN KUBA

RESERVA · 7 YEARS  
AMBAR CLARO · 3 YEARS



Maßvoll genießen.

[WWW.EMINENTE.COM](http://WWW.EMINENTE.COM)

## Rum

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	VOL. %	I/FL.	€/FL.
166037	Appleton Signature Blend	40,0	0,70	19,65
166067	Wray & Nephew's Overproof white	62,8	0,70	22,85
166200	Bacardi Carta Blanca	37,5	10 x 0,05	19,95
166207	Bacardi Carta Blanca	37,5	0,70	15,30
166201	Bacardi Carta Blanca	37,5	1,00	20,85
166497	Bacardi Ron Superior Heritage	44,5	0,70	23,05
166217	Bacardi Carta Oro	37,5	0,70	16,15
166211	Bacardi Carta Oro	37,5	1,00	20,85
166231	Bacardi Carta Negra	37,5	1,00	20,85
166187	Bacardi Cuatro Anejo	40,0	0,70	17,40
166197	Bacardi 8 Años	40,0	0,70	26,95
166251	Bacardi Razz	32,0	1,00	22,90
166271	Bacardi Spiced/Oakheart	35,0	1,00	22,90
169457	Banks Island 5 Blend Rum	43,0	0,70	34,40
166677	Botucal Reserva Exclusiva	40,0	0,70	39,95
168107	Bumbu The Original Rum flavoured Spirit <b>NEU</b>	40,0	0,70	36,35
166307	Captain Morgan Black (mit Farbstoff)	40,0	0,70	14,20
166317	Captain Morgan Spiced Gold (mit Farbstoff)	35,0	0,70	13,05
166311	Captain Morgan Spiced Gold (mit Farbstoff)	35,0	1,00	18,35
168127	Eminente Ambar Claro 3 Jahre <b>NEU</b>	40,0	0,70	35,45
168117	Eminente Reserva 7 Jahre <b>NEU</b>	41,3	0,70	49,85



DIVE INTO

LEGENDARY  
REFRESHMENT



ART.-NR.	BEZEICHNUNG	VOL. %	I/FL.	€/FL.
167007	Pott Rum	40,0	0,70	10,15
167017	Pott Rum	54,0	0,70	11,90
171257	Gosling Black Seal	40,0	0,70	29,10
166921	HAUSMARKE weiß	37,5	1,00	10,25
166901	HAUSMARKE braun	37,5	1,00	10,25
166917	HAUSMARKE braun	54,0	0,70	10,20
166117	Havana Club 3 Jahre	40,0	0,70	16,35
166111	Havana Club 3 Jahre	40,0	1,00	21,05
166147	Havana Club 7 Jahre	40,0	0,70	27,95
166137	Havana Club Anejo Especial	40,0	0,70	20,40
166167	Havana Club Seleccion de Maestros	45,0	0,70	65,60
167947	Havana Club Verde	35,0	0,70	16,25
166797	Kraken Black Spiced	40,0	0,70	26,55
167427	Matusalem 15 Jahre Gran Reserva Solera	40,0	0,70	38,65
167387	Myers's	40,0	0,70	14,45
167381	Myers's	40,0	1,00	20,65





ART.-NR.	BEZEICHNUNG	VOL. %	I/FL.	€/FL.
167471	Old Pascas Ron Blanco	37,5	1,00	13,65
167461	Old Pascas Ron Negro	37,5	1,00	13,65
167487	Old Pascas Jamaica	73,0	0,70	20,30
167481	Old Pascas Jamaica	73,0	1,00	29,35
167821	Pampero Blanco	37,5	1,00	16,65
167831	Pampero Especial	40,0	1,00	17,50
167807	Pampero Aniversario	40,0	0,70	26,75
170667	Plantation Barbados 5 Jahre	40,0	0,70	28,70
171127	Plantation Barbados Extra Old 20th Anniversary	40,0	0,70	52,95
171447	Plantation Original Dark Barbados	40,0	0,70	19,10
171217	Plantation O.F.T.D Overproof	69,0	0,70	27,80
171147	Plantation Pineapple Stiggin's Fancy	40,0	0,70	30,50
170657	Plantation Three Stars White	41,2	0,70	18,95
170607	Pyrat XO Reserve	40,0	0,70	41,85
170101	Ron Barcelo Blanco	37,5	0,70	18,15
170111	Ron Barcelo Dorado	37,5	0,70	18,15
171237	Ron Barcelo Imperial	38,0	0,70	25,40



# BARCELÓ

RON DOMINICANO

## Premium-Rum aus der Dominikanischen Republik

*Der meist importierte braune Rum der Welt*

- umweltfreundlicher Produktionsprozess (CO2 –neutral)
- Erster Rum, der 2 Jahre in Folge zum besten Rum der Welt gekürt wurde
- Rum aus 100 % Zuckerrohr-Saft (keine Melasse)



ART.-NR.	BEZEICHNUNG	VOL. %	I/FL.	€/FL.
167587	Sailor Jerry Spiced	40,0	0,70	18,90
166537	Smith & Cross Jamaica Rum	57,0	0,70	29,30
171397	Santa Teresa 1796	40,0	0,70	45,55
167705	Stroh Original	80,0	0,50	16,20
170517	Zacapa Centenario 23 Solera Grand Reserve	40,0	0,70	53,75
170807	Zacapa Centenario XO Solera Grand Special Reserve	40,0	0,70	136,85



# Cachaça

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	VOL. %	I/FL.	€/FL.
166031	Cachaça 51	40,0	1,00	24,20
168061	Canario	40,0	1,00	17,70
168181	HAUSMARKE	40,0	1,00	12,20
167257	Leblon Cachaca	40,0	0,70	25,55
168121	Nêga Fulô	41,5	1,00	21,70
168307	Pitú	38,0	0,70	11,65
168301	Pitú	38,0	1,00	15,65
168601	Velho de Barreiro	39,0	1,00	15,50

