Rum - Diplomatico Ambassador / Venezuela

EB97

Schlichtweg ein kleines Meisterwerk! Dieser Rum wurde über 12 Jahre in ehemaligen Weißeiche-Fässer und anschließend 2 Jahre in Pedro-Ximenez-Sherry-Fässern (das ist ein weicher, fruchtiger und süßer Sherry) gereift

Geschmacklich ist der Ambassador von Diplomatico süß und reich an Aromen getrockneter Früchte. Aufgrund seiner zweiten Lagerung in Pedro Ximenez Fässern bekommt er seine fruchtige Süße, die jedoch beim Genuss nicht überwiegt, sondern immer kontrolliert bleibt. Dieser Rum lagerte zuvor mindestens 12 Jahre in Amerikanischen Weiß-Eiche Fässern, die zuvor mit Bourbon gefüllt waren und anschließend zwei Jahre in Ximenes Fässern, die diesen Diplomatico (Botucal) Rum nocheinmal komplett veränderten. Diese außergewöhnliche Rumkomposition wird mit 47% Fassstärke abgefüllt. In der scharfen Ausprägung in der Nase dominieren die subtilen Aromen von getrockneten und kandierten Früchten kombiniert mit den reichen, kräftigen Aromen von Vanille, Gewürzen und Zuckersirup mit einem leicht rauchigen Hintergrund. Am Gaumen werden die Aromen von der Nase wunderbar transportiert und lassen einzigartige Geschmackserlebnisse von dunkler Schokolade, getrockneten Früchten, Kaffee und Vanille zu. Das alles mit einem schönen cremigen Mundgefühl. Der Abgang ist lang, wärmend und kraftvoll.

Diplomatico

Botucal ist der Name einer Serie von Premium-Rums, die in Venezuela von den Destilerias Unidas hergestellt werden. In kupfernen Potstills aus Melasse destilliert, reift der Diplomático in ehemaligen Whisky-Fässern aus weißer Eiche. Der Hersteller orientiert sich mit diesen Abfüllungen am alten venezolanischen Stil mit schweren und warmen Tönen.

DESTILLATE

Rum

Denkt man an Rum, schießen sogleich allerlei Bilder in den Kopf und lassen an staubige Flaschen, dunkle Aromen, Palmen, Strand und Meer denken. Dass genau diese Bilder zuerst in Gedanken auftauchen, kommt natürlich nicht von ungefähr, denn Rum ist eine Spirituose, die ausschließlich aus Melasse, Sirup oder (seltener) aus dem frisch gewonnen Saft des Zuckerrohrs gewonnen wird. Und Rohrzucker wächst bekanntlich vor allem in karibischen sowie südamerikanischen Landen.

Am Anfang eines jeden Rums steht das Zuckerrohr. Dieses stammt ursprünglich aus Ostasien wie China und auch Neuguinea und wanderte über Handelswege bereits im 1. Jahrhundert nach Christus in den Nahen Osten. Die Kreuzzüge des Mittelalters brachten schließlich auch europäische (gut situierte) Haushalte in den Genuss des Süßungsmittels und Christoph Kolumbus importierte erste Stecklinge in der frühen Neuzeit nach Hispaniola. So kam das Zuckerrohr in die Karibik, wo es gut gedeiht und heute zu den mit Abstand wichtigsten Erzeugnissen zählt.

Plantagenbesitzer schwangen sich in der Folgezeit zu sogenannten „Zuckerbaronen“ auf und beherrschten die Karibik wie auch den Süden der USA. Wo mächtige Menschen herrschen, gibt es jedoch auch solche, die wenig bis nichts haben und der Sklavenhandel blühte auf. Denn Sklaven waren billige Arbeitskräfte, die zur Ernte den sogenannten „Abfall“ der Zuckerproduktion, die Melasse, zu essen bekamen. Bei der Zugabe von Wasser begann diese Melasse zu gären und so entdeckte man mehr aus Zufall denn aus Absicht, wie eine Art Zuckerwein entstand. Der Gedanke lag für die Zuckerbarone durchaus nah, dass sich damit Geld verdienen ließ. Schnell war die Melasse einem Destillationsprozess unterzogen worden und so waren (vereinfacht gesagt) Cachaca, Aguardente und Rumbullion entstanden. Das heutige Wort Rum stammt vom Dialektwort Rumbullion ab, das so viel wie Tumult oder Aufruhr meint. Der so entstandene Brand hat mit unseren heute so fein destillierten Rums jedoch wenig zu tun. Erst mit den verbesserten Destillationsmethoden (Pot Still und Coffey Still) gewann Rum auch international an Ansehen und verbreitete sich über die ganze Welt.

Anders als manche vielleicht annehmen mögen, ist Rum eine alkoholhaltige Flüssigkeit, die strengen EU-Richtlinien unterworfen ist. Rum muss demzufolge einen Mindestalkoholgehalt (der 37,5% beträgt) besitzen und darf im Nachhinein weder gesüßt noch aromatisiert werden. Auch darf kein zusätzlicher Alkohol zugefügt werden. Bei der Herstellung von Rum wird Zucker aus Zuckerrohr fermentiert und der so entstandene Alkohol daraufhin destilliert. Je nach Reifegrad lagert Rum für den Feinschliff in Fässern, die ihm ein einzigartiges, warmes und rundes Aroma verleihen. Eine Lagerung in Eichenfässern wirkt sich dabei nicht nur optisch aus, sondern trägt auch dazu bei, dass der Rum die geschmacklichen Eigenheiten des Fasses aufnimmt. Dunkler Rum besitzt also meist ein intensiveres Aroma, ist süßer und komplexer im Geschmack. Diese eignen sich also für den puren Genuss, während hellere, jüngere Rums sich in Cocktails hervortun.