Rum - Ron Zacapa Centenario Ambar 12 Years Solera Reserva

EB93

Ein Blend aus Rums im Alter von bis zu 12 Jahren, Zacapas Master Blender, Lorena Vásquez, hat diesen einzigartigen Rum zu Ehren der Vulkane in Guatemala kreiert.

Zacapane, Licorera

Guatemala hat sich in den letzten Jahren im Bereich Rum einen sehr guten Namen machen können: die Industrias Licoreras de Guatemala entstanden vor einigen Jahrzehnten durch den Zusammenschluss vier verschiedener Brennereien in Guatemala City und produzieren seither exklusive Rums der Marken Zacapa und Botran. Benannt nach der Stadt Zacapa im Osten des mittelamerikanischen Landes, gehören die Zacapa-Rums bei Kennern und Genießern in aller Welt zu den besten Rums auf dem Markt. Sie sind berühmt für ihr ausgewogenes und vielschichtiges Aroma und den komplexen Körper, der durch die lange Fasslagerung an besonderer Qualität gewinnt. Der Rum reift in einer Höhe von 2300 Metern in den Bergen, wo er in ausgebrannten Bourbon-Eichenfässern gelagert wird. Seine besondere Geschmacksnote bekommt er dadurch, dass er für gewisse Zeit in spanischen Sherryfässern gelagert wird. Das Aroma erinnert an Schokolade und Kaffee, der Geschmack ähnelt hochkarätigen Cognacs. Vielfache internationale Auszeichnungen bestätigen den Erfolg!

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.