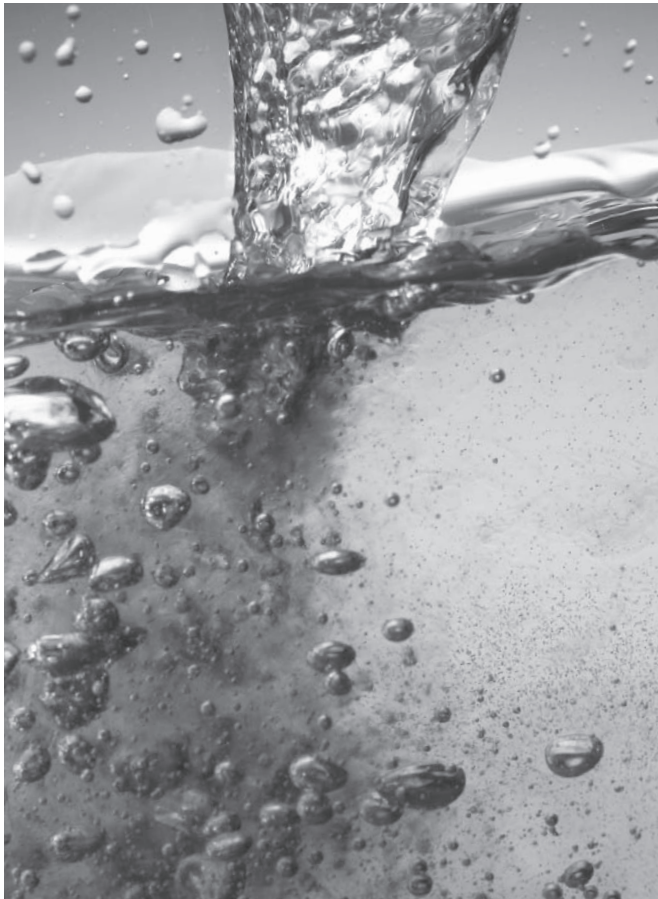




Herkunft/Definition:

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 Aquadente 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 3000 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 Große 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 so genannte „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. Tragischer Weise verkauften die Briten daraufhin weitere hunderttausende von Westafrikanern als Sklaven. Nach Südafrika exportierter Rum wurde zur Währung, mittels derer man sich weitere Arbeiter erkaufte (der so genannte 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 Potstill-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 ungereiftem Rum dessen 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 38–54% 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 – 74 % Vol. Alkohol).

Echter Rum

So genannter echter Rum ist ein auf Trinkstärke herabgesetzter Original Rum (38 – 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 frischen 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 zwei Mrd. Liter herstellen. Den Rohstoff für den Cachaça liefert das 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 Karamel. 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 90er Jahre des letzten Jahrhunderts.



Kenner behaupten, dass gute Zigarren aus Kuba kommen; guter Rum kommt aus Jamaica. **Appleton**-Rum ist die Nr. 1 auf Jamaica und wird in über 60 Länder exportiert. Appleton Estate ist der älteste Rumerzeuger auf Jamaica. Seit der Gründung im Jahre 1825 wird die Plantage im Südwesten Jamaicas bewirtschaftet. Das **Appleton** Estate ist der einzige Anbieter des begehrten Plantagenrums. Für die edelsten Rums werden die hohen Produktionskosten außer Acht gelassen, um das traditionelle aufwendige Pot-Still-Verfahren anwenden zu können. Eigens auf dem Estate entwickelte Hefekulturen werden für die Gärung eingesetzt. Die Maische wird in alten zwiebförmigen Kupferkesseln destilliert. Hier trennt der Master Distiller das Herzstück des Destillates heraus, welches anschließend geruhsam in Eichenfässern heranreift. Das **Appleton** Estate unterhält eine eigene Küferei, um den 138.000 Fässern Rum beste Voraussetzungen bis zur Abfüllung zu bieten.



Art.-Nr.	Bezeichnung	Vol. %	l/Fl.	€/Fl.
166001	Appleton/J.Wray Silver	40,0	1,00	15,25
166037	Appleton Signature Blend	40,0	0,70	16,70
166047	Appleton Estate Extra 12 Jahre	40,0	0,70	30,70
166057	Appleton Estate 21 Jahre	40,0	0,70	96,70
166067	Wray & Nephew's Overproof white	62,8	0,70	21,35



Der Klassiker von **BACARDI** kann auf eine unvergleichliche Erfolgsgeschichte zurückblicken: Vor mehr als 140 Jahren erstmals gebrannt, wird **BACARDI Carta Blanca** immer noch nach dem originalen Rezept hergestellt. Heute ist **BACARDI Carta Blanca** der meistgetrunkene Rum der Welt – und aus den Bars in aller Welt nicht mehr wegzudenken.

BACARDI Carta Oro ist der milde Rum für echte Feinschmecker. Ausgewogen und fein im Geschmack, ist er nicht nur pur ein Genuss: Ob Cola, Fruchtsaft, Longdrink oder Cocktail – mit **BACARDI Carta Oro** gewinnt jeder Drink.

Schwarz. Stark. **BACARDI Carta Negra** – der dunkle Rum von **BACARDI**. Bis zu vier Jahre in einem Eichenfass aus amerikanischer Eiche gereift, wird die schwarze Schönheit von Kennern in aller Welt geschätzt. **BACARDI Carta Negra** ist erste Wahl für kräftige Cocktails wie den Planter's Punch oder den Mai Tai.

BACARDI 8 AÑOS. Das sind acht Jahre Ruhe, Sorgfalt und Geduld. Dieser edle, dunkle Rum ist auf wunderbare Weise aromatisch und hat einen vollen und nuancenreichen Geschmack. Er wird in besonders kleinen, alten Eichenfässern gelagert und entwickelt sich in dieser Zeit zu einem Rum der Spitzenklasse, der alles verkörpert, wofür **BACARDI** steht: Können, Tradition und Leidenschaft.

Erleben Sie **BACARDI LIMÓN**, den weißen BACARDI Rum mit dem herrlich fruchtigen Geschmack von Limonen. **BACARDI LIMÓN** ist eiskalt – und immer richtig, wenn's mal heiß wird. Viel Eis ins Glas, **BACARDI LIMÓN** dazu, das Ganze mit Tonic, Sprite oder Fruchtsaft auffüllen – fertig.



BACARDI
DEUTSCHLAND

Art.-Nr.	Bezeichnung	Vol. %	l/Fl.	€/Fl.
166200	Bacardi Carta Blanca	37,5	10 x 0,05	18,95
166207	Bacardi Carta Blanca	37,5	0,70	14,15
166201	Bacardi Carta Blanca	37,5	1,00	19,40
166497	Bacardi Ron Superior Heritage	44,5	0,70	21,65
166217	Bacardi Carta Oro	37,5	0,70	14,90
166211	Bacardi Carta Oro	37,5	1,00	19,40
166237	Bacardi Carta Negra	37,5	0,70	14,15
166231	Bacardi Carta Negra	37,5	1,00	19,40
166187	Bacardi Cuatro Anejo NEU!	40,0	0,70	17,30
166197	Bacardi 8 Años	40,0	0,70	27,90
166371	Bacardi Carta Fuego	40,0	1,00	19,25
166251	Bacardi Razz	32,0	1,00	21,25
166271	Bacardi Oakheart	35,0	1,00	21,25



Art.-Nr.	Bezeichnung	Vol. %	l./Fl.	€/Fl.
166677	Botucal Reserva Exclusiva	40,0	0,70	35,25
166987	Captain Morgan White	37,5	0,70	12,25
166307	Captain Morgan Black (mit Farbstoff)	40,0	0,70	13,15
166317	Captain Morgan Spiced Gold (mit Farbstoff)	35,0	0,70	12,55
166311	Captain Morgan Spiced Gold (mit Farbstoff)	35,0	1,00	17,35
167007	Der Gute Pott	40,0	0,70	12,50
167017	Der Gute Pott	54,0	0,70	14,85
166977	Don Papa	40,0	0,70	37,75
166467	El Dorado 12 Jahre	40,0	0,70	32,10
166477	El Dorado 15 Jahre	43,0	0,70	48,80
171257	Gosling Black Seal	40,0	0,70	26,45
166921	HAUSMARKE weiß	37,5	1,00	9,50
166901	HAUSMARKE braun	37,5	1,00	9,50
166917	HAUSMARKE braun	54,0	0,70	9,45
166117	Havana Club 3 Jahre	40,0	0,70	16,00
166111	Havana Club 3 Jahre	40,0	1,00	21,05
166147	Havana Club 7 Jahre	40,0	0,70	27,35
166137	Havana Club Anejo Especial	40,0	0,70	20,10
166167	Havana Club Selección de Maestros	45,0	0,70	53,60
166797	Kraken Black Spiced	40,0	0,70	21,55



PLANTATION

RUM

The perfect rums
for your awesome cocktail!



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

Infos und Rezeptideen: ferrand-spirits.de • Facebook/Instagram: [FerrandDeutschland](https://www.facebook.com/ferranddeutschland)



Art.-Nr.	Bezeichnung	Vol. %	l./Fl.	€/Fl.
167427	Matusalem 15 Jahre Gran Reserva Solera	40,0	0,70	31,85
167387	Myers's	40,0	0,70	14,15
167381	Myers's	40,0	1,00	19,95
171271	Old Monk 7 Jahre	42,8	1,00	22,95
167477	Old Pascas Ron Blanco	37,5	0,70	9,10
167471	Old Pascas Ron Blanco	37,5	1,00	12,30
167461	Old Pascas Ron Negro	37,5	1,00	12,30
167487	Old Pascas Jamaica	73,0	0,70	19,70
167481	Old Pascas Jamaica	73,0	1,00	27,75
167821	Pampero Blanco	37,5	1,00	16,65
167831	Pampero Especial	40,0	1,00	17,50
167817	Pampero Seleccion	40,0	0,70	21,10
167807	Pampero Aniversario	40,0	0,70	25,10
170667	Plantation Barbados 5 Jahre NEU!	40,0	0,70	23,85
171127	Plantation Barbados Extra Old 20th Anniversary NEU!	40,0	0,70	51,05
170657	Plantation Three Stars White NEU!	41,2	0,70	16,65
170607	Pyrat XO Reserve	40,0	0,70	38,75
167261	Ron Vacilon Anejo 3 Anos	40,0	1,00	16,80
167611	Ron Varadero Blanco 3 Jahre	40,0	1,00	17,95
167627	Ron Varadero Oro 5 Jahre	40,0	0,70	15,10
167587	Sailor Jerry Spiced	40,0	0,70	17,60



Art.-Nr.	Bezeichnung	Vol. %	I/Fl.	€/Fl.
170507	Saint James Royal Ambre	45,0	0,70	15,40
166537	Smith & Cross Jamaica Rum NEU!	57,0	0,70	26,50
171397	Santa Teresa 1796 NEU!	40,0	0,70	42,05
167705	Stroh Original	80,0	0,50	14,35
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	124,90
166031	Cachaça 51	40,0	1,00	16,65
168067	Canario	40,0	0,70	10,35
168061	Canario	40,0	1,00	14,45
168181	HAUSMARKE	40,0	1,00	11,50
168387	Janeiro	40,0	0,70	14,20
167257	Leblon Cachaca NEU!	40,0	0,70	24,80
168121	Nêga Fulô	41,5	1,00	19,80
168307	Pitú	40,0	0,70	13,25
168301	Pitú	40,0	1,00	17,80
168601	Velho de Barreiro	39,0	1,00	14,25

TRADICIONAL

Massvoll-
genießen.de

RON
VACILÓN
Der Rum der Kubaner



Ron Vacilón

Mojito



Ron Vacilón

Cuba Libre

