



Rum

Beschrijving

Toen ik op vakantie was in Oostenrijk proefde ik voor het eerst rum tijdens een drankspelletje. Het bleek *Stroh Rum* te zijn (zie aan het eind van dit bericht meer over Stroh Rum). Sindsdien ben ik rum liefhebber, zonder me eigenlijk ooit te verdiepen in de achtergronden en verschillende smaken ervan. Tot nu:

Rum is een gedistilleerde alcoholische drank die wordt gemaakt van bijproducten van suikerriet, zoals melasse of suikerrietsap, door middel van een proces van fermentatie en distillatie. Het is een populaire drank die wereldwijd wordt gedronken in verschillende cocktails en als een op zichzelf staand drankje.

Geschiedenis en oorsprong

In 1493 maakt Columbus zijn tweede ontdekkingsreis naar de *Caribbean*. Aan boord heeft hij de suikerrietscheuten die het begin zijn van de grote plantages op de Caribische eilanden. Toen de eerste suikerrietplantage op *Barbados* was aangeplant, werd er al snel drank gedistilleerd uit het suikerrietsap. Deze drank werd *Kill Devil* genoemd. Kennelijk sterk genoeg om de duivel mee te verdrijven.

De latere naam rum is waarschijnlijk afgeleid van het woord *rumbullion*, dat in het Barbados Engels van die tijd zo iets betekent als *tumult*. De oorsprong van rum is dus nauw verbonden met de geschiedenis van de suikerrietteelt.

De productie van rum verspreidde zich snel door het Caribisch gebied en naar andere delen van de wereld, waaronder *Noord- en Zuid-Amerika*. Het werd een populaire drank onder zeelieden, piraten en kolonisten, met name in de Britse marine, waar het vaak werd geconsumeerd als een dagelijks rantsoen dat bekendstaat als *grog*.

De Driehoekshandel

Rum speelde een centrale rol in de trans-atlantische slavenhandel, bekend als de *Driehoekshandel*. Melasse uit het Caribisch gebied werd verscheept naar New England, waar het werd gedistilleerd

tot rum, die vervolgens in *West-Afrika* werd geruild voor slaven, die op hun beurt werden verkocht in het Caribisch gebied en de Amerikaanse koloniën.

Productieproces

De belangrijkste ingrediënten voor rumproductie zijn suikerrietbijproducten, ofwel suikerrietsap of melasse, en water. Gist wordt ook toegevoegd om het fermentatieproces te starten. Tijdens de fermentatie zet de gist de suikers om in alcohol. De duur van de fermentatie kan variëren en beïnvloedt de uiteindelijke smaak van de rum. De gefermenteerde vloeistof wordt gedistilleerd om de alcohol te concentreren. Distillatie vindt meestal plaats in *pot stills* of *column stills*.

Pot stills worden gebruikt voor rijkere, smaakvollere rums, terwijl *column stills* lichtere, schonere dranken produceren. Na distillatie wordt rum vaak gerijpt in houten vaten, meestal eiken, wat de rum extra smaken en een donkerdere kleur kan geven. Het rijpingsproces varieert per type en locatie; sommige rums rijpen slechts een paar maanden, terwijl andere meerdere jaren rijpen.

Veel rums zijn blends van verschillende batches of soorten rum om een specifiek smaakprofiel te bereiken. Blending zorgt voor consistentie in het eindproduct, vooral bij merken die streven naar een bepaalde smaak in verschillende bottelingen.

Soorten rum

- **Witte rum:** Ook bekend als lichte of zilveren rum, dit type is meestal helder en heeft een milde smaak. Het rijpt vaak kort of helemaal niet en wordt vaak gebruikt in cocktails zoals de *Mojito* en *Daiquiri*.
- **Gold Rum:** Soms ook wel amber rum genoemd, dit type rijpt langer dan witte rum, waardoor het een rijkere smaak en een gouden kleur krijgt. *Gold rum* is veelzijdig en kan worden gebruikt in cocktails of puur worden genoten.
- **Donkere rum:** Donkere rums rijpen langer in verkoolde vaten, waardoor ze een diepere kleur en een robuustere smaak krijgen met tonen van karamel, melasse en kruiden. Ze worden vaak puur gedronken of gebruikt in rijke, smaakvolle cocktails zoals de *Dark & Stormy*.
- **Gekruide rum:** Gekruide rum is doordrenkt met kruiden en soms extra smaken zoals vanille of fruit. Het is vaak donkerder van kleur en heeft een uitgesproken smaak waardoor het populair is in mixdrankjes.
- **Overproof Rum:** Deze rums hebben een hoger alcoholpercentage, vaak meer dan 50% ABV (*alcohol by volume*). Overproof rum is krachtig en wordt soms gebruikt in cocktails of voor flambé-gerechten.
- **Gearomatiseerde rum:** Dit type rum is doordrenkt met fruitsmaken zoals kokosnoot, ananas of mango. Gearomatiseerde rums worden meestal gebruikt in tropische cocktails.
- **Aged of Premium Rum:** Deze rums worden vele jaren gerijpt, vaak in eikenhouten vaten, en worden meestal puur of met ijs gedronken. Ze kunnen complex zijn, met rijke smaken die vergelijkbaar zijn met goede whisky's of cognacs.

Rum in cocktails

- **Mojito:** Een verfrissende cocktail gemaakt met witte rum, limoensap, suiker, muntblaadjes en sodawater.

-
- **Daiquiri:** Een klassieke cocktail met witte rum, limoensap en suikersiroop.
 - **Pina Colada:** Een tropische drank gemaakt met rum, kokosroom en ananassap, vaak gemengd met ijs.
 - **Mai Tai:** Een populaire tiki-drink gemaakt met een combinatie van witte en donkere rum, limoensap, sinaasappellikeur en amandelsiroop.
 - **Rum Punch:** Een fruitige cocktail die per regio verschilt, maar over het algemeen rum, vruchtensappen, grenadine en soms bitters bevat.
 - **Dark & Stormy:** Een cocktail gemaakt met donkere rum en gemberbier, meestal gegarneerd met een partje limoen.

Wereldwijde rumproductie

Het Caribisch gebied is het hart van de rumproductie, met veel eilanden en landen die kenmerkende rums produceren. Bekende producenten zijn *Jamaica* (bekend om zijn volle, *pot-still* rums), *Barbados*, *Puerto Rico* en de *Dominicaanse Republiek*.

Landen als *Cuba*, *Venezuela* en *Guatemala* zijn ook beroemd om hun rum. Cubaanse rum, zoals *Havana Club*, staat bekend om zijn zachte en lichte karakter, terwijl *Venezolaanse* rums, zoals die van *Ron Diplomático*, vaak rijker en complexer zijn.

Rum wordt daarnaast geproduceerd in verschillende regio's over de hele wereld, waaronder de *Verenigde Staten*, *India* en *Australië*. Elke regio heeft zijn eigen stijl en smaakprofiel.

Historische betekenis

Rum heeft een lange band met de *Britse Royal Navy*, die van de 17e eeuw tot 1970 dagelijkse rumrantsoenen uitdeelde aan zeelieden, een praktijk die bekendstaat als de *tot*. De rum werd vaak verdund met water en limoensap om scheurbuik te voorkomen, wat leidde tot de drank die bekendstaat als *grog*.

Rum wordt ook vaak in verband gebracht met piraten en boekaniers, deels vanwege de historische associatie met het Caribisch gebied en de maritieme handelsroutes van de 17e en 18e eeuw. Het beeld van piraten die rum drinken, is diepgeworteld in de populaire cultuur.

De geschiedenis van rum is ook verweven met de geschiedenis van het kolonialisme, met name in het Caribisch gebied en Amerika. Zoals al aangegeven was de productie van rum nauw verbonden met de transatlantische slavenhandel. De, tot slaaf gemaakte, mensen werkten op suikerrietplantages om de melasse te produceren die werd gebruikt bij het maken van rum.

Moderne rumcultuur

De opkomst van ambachtelijke sterke drank heeft geleid tot een hernieuwde interesse in hoogwaardige, kleinschalige rum. Veel moderne distilleerderijen experimenteren met unieke rijpingstechnieken, ongebruikelijke ingrediënten en innovatieve smaken. Ook worden er wereldwijd Rumfestivals en -wedstrijden gehouden om de diversiteit en kwaliteit van rum te vieren. Deze evenementen bieden proeverijen, masterclasses en prijzen die de beste rums in verschillende categorieën in de

schijnwerpers zetten. Ook speelt rum een centrale rol in de ambachtelijke cocktailbeweging, waarbij barmannen en mixologen nieuwe manieren onderzoeken om rum te gebruiken in creatieve en complexe drankjes.

Stroh Rum

Stroh rum, is een zogeheten *Imbissender Rum*, een sterk alcoholische drank afkomstig uit Oostenrijk. Het is verkrijgbaar in vier varianten: *Stroh 38*, *Stroh 60*, *Stroh 80* en *Stroh Jägertee*. De getallen staan voor het alcoholpercentage in de dranken.

De drank werd voor het eerst gemaakt in 1832 in *Klagenfurt*. De naam van de drank is vernoemd naar uitvinder *Sebastian Stroh*.

Stroh was een familiebedrijf dat zijn reputatie kreeg bij de *Wereldtentoonstelling* van 1900 in *Parijs*. Het werd bekroond met de *Grande Médaille d'Or*. In 1969 nam de 21-jarige *Hanno Maurer-Stroh* het familiebedrijf over. Hanno Maurer-Stroh was van de vijfde generatie van de familie. Hij moderniseerde het bedrijf om aan de eisen van de dynamische markt te voldoen. Stroh is in meer dan 30 landen te verkrijgen. Het is Oostenrijks meest bekende sterk alcoholische drankenmerk. Jaarlijks worden er meer dan 10 miljoen flessen van verkocht.

De grondstof voor Strohrum is tegenwoordig suikerriet-melasse, wat voorheen niet het geval was. Na vergisting wordt door middel van kolomdestillatie de alcohol gewonnen. Door de fabrikant worden er daarna nog kleurstoffen, geur- en smaak-essences aan toegevoegd. Om deze laatste reden voldoet de drank niet aan de Europese definitie voor rum, en mag de drank in de EU niet als rum verkocht worden. Wel mag een geheel in Oostenrijk geproduceerde rum volgens een richtlijn van de Europese unie sinds 2008 de naam *Imbissender Rum* gebruiken.

De smaak

Stroh heeft de geur en smaak van vanille, eikenhout en een vleugje sinaasappel met amandelen. De sterke varianten worden veel gebruikt als ingrediënt voor cocktails (o.a. *B-52 cocktail*), punches (o.a. de *Feuerzangenbowle*) en cakes uit met name de Oostenrijkse keuken.



Soorten

- **Stroh 80** heeft een alcoholpercentage van 80%. Deze drank is bedoeld om mee te mixen of als toevoeging bij het koken. Direct drinken kan ook, maar het is dan aan te raden de drank te verdunnen met minimaal een gelijke hoeveelheid water.
- **Stroh 60** wordt het meest gebruikt in de keuken als ingrediënt in allerlei bakproducten zoals cakes, taarten en flensjes, maar ook in vruchtenbowls en de rumtopf. Ook deze drank wordt meestal niet onverdund geconsumeerd.
- **Stroh 40** (in Nederland enkel verkrijgbaar als **Stroh 38**) kan direct gedronken worden. De drank wordt weleens in de mix gedronken, zoals met cola of chocolademelk.
- **Stroh Jägertee**. Dit is een warme drank uit Oostenrijk gemaakt van zwarte thee, Strohrum en kruidenextracten zoals vanille, steranijs en kaneel. Stroh Jägertee bevat 40% alcohol. Wordt als 1 deel Stroh Jägertee op 2 delen heet water gedronken. Het is populair bij wintersporters en wordt dan ook in veel Oostenrijkse apres-skibars geschonken. Jägertee kan weleens onderschat worden omdat de suiker, de kruiden en de thee de alcoholsmak maskeren, waardoor

sneller en meer wordt gedronken en de alcohol dus harder toeslaat.

Bacardi Rum

Waarschijnlijk de bekendste rum is de Carta Blanca van Bacardi. Dit is het verhaal erachter:

Op 4 februari van 1862 richt *Don Facundo Bacardí Massó* het bedrijf *BACARDÍ* op in *Santiago de Cuba*, waar hij een kleine distilleerderij koopt en het productieproces van rum ingrijpend verandert. Het resultaat is een zachte gedistilleerde drank die licht is van body en die nu wereldwijd bekend is.

Vleermuis

De vrouw van Facundo, *Doña Amalia*, ziet vleermuizen hangen aan de balken van de distilleerderij en weet hoe belangrijk vleermuizen zijn voor de *Spaanse* en *Cubaanse Taíno*-Indianen als symbool van gezondheid, familie-eenheid en voorspoed. Ze stelt voor om de vleermuis te gebruiken als symbool voor de rum en al snel begint de lokale bevolking te vragen om *el ron del murcielago* de rum van de vleermuis.

Kokospalm

Facundo Bacardí Moreau (zoon van Don Facundo) plant een kokospalm voor de nieuwe distilleerderij. De palm met de bijnaam *El Coco* wordt het symbool van de familie en het bedrijf Bacardí. Het bedrijf en de palm overleven een brand in de distilleerderij, vijf aardbevingen en talloze orkanen, zodat gerust gesteld mag worden dat *El Coco* symbool staat voor de kracht en veerkracht van Bacardi als bedrijf. Na verloop van tijd groeit een lokale profetie rond de palm: *Bacardi zal op Cuba overleven, zolang El Coco overleeft*.



El Coco voor de Bacardi destilleerderij

Hofleverancier

In 1888 krijgt het bedrijf een gouden medaille op de *Exposici3n Universal de Barcelona* en wordt hofleverancier van het *Spaanse* koningshuis. Bacardi wordt actief in het Spaanse Barcelona en wordt

daarmee de eerste multinational van Cuba. Barcelona is de eerste plek buiten Cuba waar Bacardi rum wordt gebotteld. Daarna volgt al gauw *New York*, om in te spelen op de toenemende vraag in de *Verenigde Staten*. Maar voor de Verenigde Staten kwam in 1920 de drooglegging. De productie en verkoop van alcohol worden verboden en de bottelarij van Bacardi in New York gaat dicht. Het bedrijf zet deze tegenslag om in succes met een campagne die Cuba promoot als ideale tropische bestemming om te ontsnappen uit de â??drooggelegdeâ?? VS. Amerikanen trekken massaal naar Cuba om daar Bacardi rum te drinken. Voor Bacardi is dit het begin van een periode van groei en ook de cocktailcultuur groeit wereldwijd astronomisch.

Cubaanse revolutie

Op 14 oktober 1960 worden alle activiteiten en onderdelen van Bacardi in Cuba door de revolutionaire regering op onwettige basis in beslag genomen, zonder enige vergoeding. Het bedrijf staat dan net voor zijn 100e verjaardag. In hetzelfde jaar wordt de profetie van *El Coco* werkelijkheid, wanneer de geliefde palmboom sterft.

Op dat moment heeft de Bacardi familie hun handelsmerken en belangrijkste, geheime ingrediënt al op slinkse wijze uit Cuba kunnen smokkelen en zet ze haar activiteiten voort in de *Verenigde Staten*, *Mexico*, *Puerto Rico*, *Spanje* en de *Bahama*â??s.

Datum aangemaakt

2024/09/05