



Rum



- Európai szabályozás: 110/2008/EK rendelet
- Nincs egységes, nemzetközi szabályozása, ezért eltérő az érlelés/évmegjelölés, az ízesíthetőség gyakorlata
- Kizárólag cukornád lehet az alapanyag, a készítés módjától függően:
 - a nádcukor gyártásakor keletkező melaszból (általánosan a legjellemzőbb)
 - a cukornád levéből erjesztett cefréből (a francia-karibi szigeteken jellemző)
 - cukornád szirupból, besűrített cukornádléből (főként Guatemala-n)

→ A rum nem ízesíthető (illetve az ízesített variációk nem nevezhetők rumnak – Európában legalábbis), minimális alkoholtartalma 37,5%

→ Közép-Amerika, a karibi térség vált a rum készítés fellegvárává (lásd → rum története)...de azért a világ többi részéről se feledkezzünk meg: ahol cukornád van = rum van!

→ Angol/nemzetközi megnevezése: rum; spanyol: ron; francia: rhum

→ **NEM** rum:

- Németország, Ausztria: cukorrépa melaszból, gabonából, gyakran aromákkal (Inländerrum/Stroh) – nem rum!
- Csehország: Tuzemák – a német/osztrákhhoz hasonló „domestic rum”, aromákkal ízesített alapszesz – nem rum!
- Magyarország: Tengerész ital, Hajós szeszesital – aromás, kommersz termék – nem rum!

Forgalom a világon:

Top 10 International Rum - 2018

	000 L
1 Bacardi Rum	151 705
2 Captain Morgan Rum	105 126
3 Havana Club Rum	41 087
4 Brugal Rum	26 857
5 Appleton Rum	10 452
6 Cruzan Rum	9 728
7 Sailor Jerry Rum	8 947
8 The Kraken Rum	7 909
9 Wray & Nephew Rum	6 102
10 Mount Gay Rum	3 613



A rum története a **cukornáddal** (latin név: *Saccharum officinarum*) kezdődik. A növény Ázsiában őshonos, onnan terjedt el először a Közel-Keleten és a Mediterrán térségben. Kínában, Malajziában fermentált (erjesztett), de nem desztillált (nem lepárolt) alkoholos italokat készítettek belőle. Marco Polo is ír „cukornádból készített borról”.



A cukor készítésének módszerét és magának a **cukornak** a **kereskedelmét** a muszlim/arab kereskedők vették át és dominálták a 700-1500-as években. A világ felfedezésével épp ezért kezdtek a spanyol/portugál hajósok **új cukornádtermő területeket** keresni. A Kanári-szigetek és Madeira fontos cukornád- és cukor-központokká váltak. Érdekes, hogy a szesz lepárlás is arab találmány, bár ekkor ez még nem kapcsolódik a cukor előállításához.



Az **első cukornád palántákat** **Kolumbusz** 2. útján vitte magával Hispaniola szigetére (Haiti/Dominikai Köztársaság), innen terjedt el a karibi szigeteken, ahol az éghajlat és termőterületek miatt valódi otthonra talált. Mondhatjuk térfásan, hogy a cukor a rumgyártás mellékterméke; igazából arra jöttek rá, hogy a cukornádléből a cukor kifőzése után visszamaradt sűrű, barnás színű **melaszból** az európai lepárlási technikával kitűnő ital főzhető.



A rum fontos szerepet játszott az ún. **háromszög-kereskedelemben**: Közép-Amerikából cukrot, dohányt hoztak Európába/Észak-Amerikába, onnan rumot, iparcikket Afrikába, ahonnan rabszolgát Közép-Amerikába. A leghíresebb, hiteles rabszolgatörténet („Venture Smith” felszabadítása után írt önéletrajzi története) szerint 1739-ben öt magát „3 birodalmi gallon” (14L) rumért vették meg valahol Nyugat-Afrikában

Rum története 3.



Pernod Ricard

Créateurs de convivialité

Az USA **szesztilalma** (1920-33 között volt érvényben), a várt gazdasági és egészségügyi hatásai helyett a feketekereskedelmet és a bűnözést lendítette fel. Ahogyan a „bootlegger”-ek Kanada felől a whisky-t (úgymond „csizmaszárban”), a „**rum-runner**”-ek a karibi térségből hajókkal csempészték a rumot, és 10x-es haszonnal értékesítették az illegális bároknak (a 10x-es mérték csak az „importőr” haszna volt)

**Mai Tai (IBA):**

4 cl white rum
2 cl dark rum
1.5 cl orange curaçao
1.5 cl orgeat syrup
1 cl fresh lime juice
+ adható hozzá narancs- vagy ananászlé

Aztán csak véget ért a szesztilalom és egy új, boldog korszak következett az italok és fogyasztóik számára. A rum az ún. „**Tiki-culture**” keretében kapott lendületet. A Tiki eredetileg Polinézia őslakosságának kultúráját, faragott fa szobrait, népszokásait jelentette, a modern időkben viszont így hívtak mindent, ami a karibi hangulatú „**tiki-bárok**”, italok, koktélok, ételek, éttermek világában divatossá vált.

Az egyik meghatározó rum alapú koktél, a **Mai Tai** is ekkor született



A XX. század vége már a rum-kóláról szólt. Vagy a Cuba Libre-ről. De ne keverjük a kettőt: a **Cuba Libre** a 4cl rumhoz 1dl kólát kér – és minőségi rum kell hozzá!

A Cuba Libre (Szabad Kuba) volt a csatakiáltása a harcoló kubaiaknak az 1898-as spanyol-amerikai háború alatt, ami végül Kuba függetlenné válásával ért véget. Az ital kezdetleges formában korábban is létezhetett (rum, barna cukor, víz), de igazán népszerűvé az amerikai kóla Kubába való importálása után vált, amikor a végső recept is kialakult: rum, kóla, lime



A 2000-es évek pedig meghozták az **érlelt rumok** divatját. Újra fontossá válik az ízvilág, az alapanyag, a lepárlási technika és az érlelés mikéntje, aminek szerepét a korábbi nyers, érleletlen fehér rumok elnyomták, összemostak, másodlagossá tettek.

Rum kategorizálás 1.

→ Elég bonyolult! Ha a whisk(e)y-hez hasonlítjuk, ahol részletes szabályozás van érvényben, jogilag meghatározott, mi a Single Malt, mi a Blended Whisky, mi a Bourbon vagy mi az Irish Single Pot Still Whiskey...a rumnál szerteágazó, és kevésbé részletes, számtalan helyi szabályozás létezik, tulajdonképpen egyetlen közös ponttal: a rum alapanyaga kötelezően a CUKORNÁD!

1. Földrajzi kategorizálás

1. A **karibi térség** a rum legismertebb területe, és azon belül is léteznek alapvető éghajlati tényezők, lepárlási módszerek, alapanyag-használati technikák, érlelési sajátosságok, ami alapján tovább lehet bontani a régiót (...hát tulajdonképp az egykori gyarmattartó országok szerint, hisz ők honosították meg a saját lepárlási/érlelési módszereiket. Eszerint van tehát: **spanyol, angol, francia** és a spanyoltól fontos tényezők mentén levált **kubai** stílusú rum.
De vigyázat! Mára már ezek a stílusok erősen keverednek, így vannak, akik ezt a kategorizálást már elavultnak tartják (hasonlóan, mint a skót whisky régiókat → lásd Scotch Whisky ismertető!)
2. Rum mindenhol van, ahol cukornád terem, tehát a következő terület: **Ázsia** (a cukornád európai közvetítéssel, az első felfedező (lásd: Kolombusz) által jutottak el a karibi szigetekre...ahol viszont igazi hazára találtak!), konkrétan **Thaiföld, Fülöp-szigetek, Kambodzsa, de Japán és India** is rendelkeznek rum lepárlókkal. Speciális **indonéz** párlat a "batavia arrack", ami, ha nem a megcsapolt pálmafa erjesztett levéből, hanem cukornádból készítenek, szintén rumnak tekinthető.
3. **Afrika**: már csak azért is, mert meghatározó szerepe volt az ún. "Triangle Trade"-ben (Háromszög kereskedelem), az 1700-1800-as évek rabszolga-kereskedelmében, mely során rabszolgákat vittek Amerikába, onnan gyarmatárukat Európába, onnan textilt, iparcikkeket ("üvegyöngyöt") és rumot Afrikába...amin rabszolgákat vettek... A meghatározó afrikai rumkészítő ország **Dél-Afrika**.



- 4. Brazília:** egyfajta cukornád-párlat a helyi szabályozással bíró **cachaça**, ami nem melaszból, hanem friss cukornádléből készül (ennyiben leginkább a francia-karibi Rhum Agricole-hoz hasonló). Vannak országok, ahol a cachaça-t "Brazilian Rum"-ként is engedik forgalmazni. De úgymond "valódi" brazil rumok is léteznek.
- 5. USA, Ausztrália és Új-Zéland:** az angolszász országokban is ismert a rumkészítés

Összefoglalva: Még a legmeghatározóbb rum-térségben, a karibi szigetvilágban sem egyértelmű mára, hogy melyik földrajzi terület milyen rumstílust képvisel, globálisan pedig még inkább változatos és kiszámíthatatlan a dolog. Tehát a földrajzi kategorizálás elég nehéz műfaj.

2. Funkcionális kategorizálás

- 1. Fehér rum:** rendszerint érlelés nélküli, nyers rum, fehér (átlátszó) szín; esetenként hordós „pihentetést”, ritkábban több éves hordós érlelést (pl. Havana Club 3YO = 3 évig érlelt fehér rum) kap → általában longdrinkek, hosszú koktélok (Mojito) alapja a fehér rum
- 2. Arany (gold) rum:** sötétebb, arany vagy borostyán színét hordós érleléssel, de egyszerűbb változatoknál színezékek (karamellel) érik el; ízviláguk teltebb, mint a fehér rumoké → erőteljesebb koktélokhoz (Cuba Libre)
- 3. Sötét (dark/black) rum:** további hordós érlelést kaphat (de évmegjelölés nem szokott feltüntetve lenni), a feketébe hajló nagyon sötét szín biztos, hogy színezék (karamell) használatával érhető el → a sötét/fekete színnel lehet játszani
- 4. Ízesített (spiced/flavoured) rum:** gold és black rumoknál használatos a hagyományosabb, vaníliás-fahéjas-meleg fűszeres ízesítés, a „spiced” ízvilág; de megjelentek változatos gyümölcs- és egyéb ízesítések is, rendszerint fehér rum alapon; bár érlelt rumoknál is egyre inkább megjelenik a különböző fűszernövényekkel, gyümölcsökkel történő, általában macerációval (alkoholos áztatással) végzett ízesítés → longdrinkek, koktélok; érlelt rumok tisztán is



Rum kategorizálás 3.

5. **Erős (navy strength/overproof) rum:** az 57% feletti rumokat nevezik így; a hajdani „puskapor-próba” alapján: a rumba tett puska 57% alkoholfokig meggyullad, az alkohol fokmérők feltalálása előtt csak így tudták ellenőrizni a rum erősségét; tipikusan az angol stílusú rumoknál jellemző, hiszen hagyományosan is ezek a rumok voltak a brit hadihajókon → "Tiki" koktélok meghatározó összetevője (Mai Tai / Zombi)
6. **Érlelt rum:** elsősorban az évmegjelölésű (7YO, 15YO) rumokat értjük alatta, de a szabados rum szabályozás miatt évmegjelölés nélküli érlelések is gyakoriak (esetleg hátcímkén való magyarázattal pl. „6-tól 23 éves érlelésű rumokat tartalmaz”); stílustól függően, az alap-országra jellemző hagyományos technológiák alapján egyedi érlelési módok is használatosak (pl. a spanyol stílusú rumoknál az eredetileg sherrybornál, brandynél használt ún. solera módszer) → rendszerint tisztán kortyolgatva (+ egy szivar?)

3. Alapanyag-felhasználás szerinti kategorizálás

De hát most mondtuk, hogy a rum esetén az alapanyag mindig cukornád?! Ez igaz, de felhasználási módja különböző, 3 féle egészen pontosan:

1. A legelterjedtebb a cukornád **melasz**ból készített rum: a cukornád levét melegíteni kezdik, addig, míg a cukor kikristályosodik, ezt több (2-3) fázisban begyűjtik, a visszamaradt sötétbarna lé a melasz (hívják "cukornád-méznek" is, mert cukortartalma még mindig magas, 50% körüli) → testes, ízes rumok készülnek így
2. A másik véglet a **cukornádlé** közvetlen erjesztése: főképp a francia múltú területeken szokásos, általában oszloplepárlós desztilláció kíséri → könnyed, gyümölcsös rumok készülnek így (de csak az aratás idején lehet így főzni!)
3. A kettő között van a legritkább, a **cukorszirup**ból készített rum: a cukornád kiperéselt levét itt is melegítik, de csak besűrítik, a cukor kristályosodását már nem éri el, nem gyűjtik ki a cukrot belőle → a szirup stabil, tárolható!



4. Lepárlás szerinti kategorizálás

Részben visszavezet oda, hogy melyik európai nemzet milyen lepárlóberendezést használt eredetileg. Az első nyilván a "pot still" (rézüst; 1600-1700-as évek), lévén, hogy a "column still" (oszloplepárló; 1800-as évek), Coffey-still néven 1831-ben nyert szabadalmat (a franciák ettől függetlenül, de ekkoriban fejlesztettek hasonló oszloplepárlókat), majd a XX. század hozta el a "multi-column still" lepárlókat, ahol a lepárlótornyok komplex és többszörös rendszerbe rendezve működnek.

- 1. Pot still:** angol eredet a klasszikus rézüst, kerek hassal, felette hosszú nyakkal, egyértelműen "batch" (vagyis szakaszos) a lepárlás, vagyis az üstöt minden lepárlás után ki kell üríteni, és az új cefrével feltölteni; általában alacsonyabb, 60-70 alkohol %-ra készítik a párlatokat és cukornád melaszt használnak alapanyagként, testes, ízes párlatok születnek
- 2. Tradicionális column still** (egy vagy két oszlop): jellemzően a francia stílus, a cukornádlé-alapú cefrőzés és az oszloplepárló adja a "rhum agricole" könnyed, gyümölcsös ízeit; de használják a spanyol múltú területeken is; oszlopformájú berendezések, de "emberléptékűek", 3-4 méter magasak, tehát a tradicionális jelző itt is megáll
- 3. Multi-column still:** komoly méretű, rendszerint kívül rozsdamentes acél (de belül réz!) berendezések, több lepárlókör komplex rendszere; igazi "continuous" vagyis folyamatos lepárlást biztosít; ilyen lepárlórendszereken készítenek vodkát, Scotch grain whisky-t, de a nagykapacitású Bourbon-lepárlók is ilyenek; alkalmas változatos szeszfokú rumok készítésére, tehát alacsonyabb szeszfokú "aguardiente"-t és magas szeszfokú finom párlatot is készítenek vele



5. Ízvilág szerinti kategorizálás (és a hozzáadott cukor!)

A rum (és minden párlat) születésekor teljesen cukormentes (vagyis "dry" (száraz) - bármilyen italnál ez a jelző utal arra, hogy nem édes, nem cukros). Viszont utólag ad(hat)nak cukrot a rumhoz. De miért? Az ízvilág kialakítása, harmóniája érdekében. Tehát vannak erőteljes (és rendszerint alacsony cukortartalmú) és lágy (melyekben általában több cukor van) rumok.

(Bűn a cukrozás? ...hát, ha azt nézzük, hogy a Champagne is hozzáadott cukorral készül el ("liqueur d'expédition", és cukortartalom szerint lesz: nature<3g/L, brut12g/L, extra dry12-17g/L, demisec 32-50g/L, doux>50g/L) - fogadjuk el, hogy vannak édes és száraz rumok; kérdés, hogy nekünk melyik ízlik!)

1. **Dry:** vannak teljesen cukormentes rumok; ilyenek tipikusan a normál fehér rumok (minek bele cukor, ha úgyis kólába kerül?), az overproof rumok (a cél az erőteljesség, minek lágyítanak le?), és bizonyos, főképp az angol jellegű, pot still rumok, de van spanyol stílusú is ilyen (a rum tiszta karakterét akarják megmutatni); ide soroljuk még az alacsony, 3-4g/L cukortartalmú (ez még Champagne-ban is "nature"!)
2. **Sweet:** változatos cukormennyiséggel készítenek rumokat, rendszerint a spanyol stílushoz, az oszloplepárlóhoz és a solera érleléshez társul magasabb cukortartalom, tipikusan 12-18g/L...és olyan 40-50g/L max.; lágy, édes ízvilág kialakítása a cél (ők úgy tartják, hogy így teremtenek ízharmóniát)
3. **Spiced:** "fűszeres" a direkt fordítás, de itt egyáltalán nem csípősségről, hanem meleg, barna fűszerek használatáról van szó; az első számú fűszer a vanília, de más trópusi ízek is társul(hat)nak hozzá...és ami fűszeres, annak kell lennie egy édes oldalú egyensúlyának, tehát a spiced rumok általában magasabb cukortartalommal is bírnak

A karibi térség: mondtuk, hogy a földrajzi kategorizálás nem mindenható, de azért ismerkedjünk meg részletesen a legnagyobb rum régióval





Martinique



Guadeloupe



Haiti



Kuba



Brit-Virgin



Jamaica



Puerto Rico



Dominika

Barbados

Trinidad

Guatemala



Venezuela



Kolumbia



Guyana



Martinique

Guadeloupe

Haiti

- „rhum agricole”
- cukornádlé alapú,
- a cukornádlé eredeti ízét jobban megőrző, gyümölcsös rumok

Kuba

- nagyon ideális éghajlat és talaj mellett (Kuba a karibi térség északi része; meleg, de nem forró klíma)
- a karibi térség legszigorúbb rumkészítési szabályai (pl. a skót whiskyvel megegyező érlelési szabály: „a 7 éves rum minden cseppje min. 7 éves érlelést kap”),
- karakteres, de bársonyos ízvilág

Brit-Virgin

Barbados

Jamaica

Guyana

Trinidad

Puerto Rico

Guatemala

Dominika

- cukornád melaszából,
- könnyedebb, édes, vaníliás ízű,
- tradicionálisan valamilyen eljárással (pl. solera) érlelt
- „rugalmas” érlelési szabályok / évmegjelölés



Kolumbia

Venezuela

- „navy rum”
- cukornád melaszából,
- sötét színű, erőteljes ízű rumok,
- pot still lepárlás
- gyakran magasabb alkoholtartalommal
- 57% = angol 100 proof („puskapor-próba”: a rumba tett puska 57% alkoholfokig meggyullad)

A NEM karibi térség: a világ más részein is készítene rumokat - ahol cukornád van = rum van!

Anglia:
Ableforth's Rumbullion



USA: Bayou



India: Old Monk



Fülöp-szigetek: Don Papa



Brazília: Montilla



Seychelles: Takamaka



Dél-Afrika: Inverroche



Ausztrália: Bundaberg



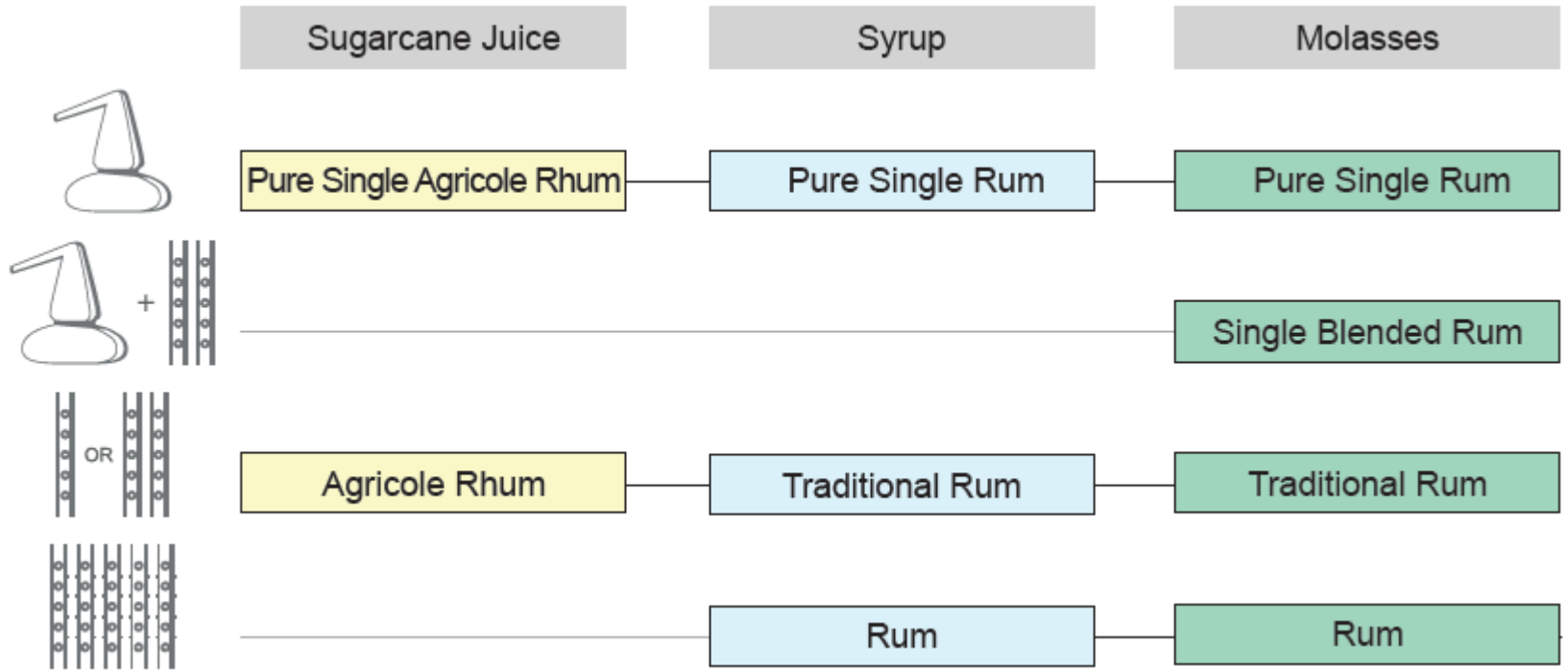
A "Gargano kategorizálás" 1.

- ➔ A Velier nevű olasz rum importőr tulajdonosa, Luca Gargano és a barbadosi Foursquare distillery rum mestere, Richard Seale dolgozott ki egy rendszert, ami kifejezetten NEM a földrajzi kategorizálás, hanem főképp a lepárlás, kisebb részt az alapanyag-használat szerint nevezi meg a különböző rum-típusokat
- ➔ Átvesznek megnevezéseket a whisky világából, mint a "Single", "Pure", "Blended" de részben más jelentéssel:
 - "Single": eredetileg egy adott elpárló whisky-je - viszont rum lepárlóknál előfordul, hogy egyazon lepárló többféle berendezést is használ, ettől még a Single magát a distillery-t jelenti itt is
 - "Single Blended": ez a kifejezés whisky-nél nem létezik - rumnál lehet ilyen:
 - Pl. egy lepárló pot still és column still rumjainak házasítása
 - Pl. egy lepárló adott berendezésével többféle stílusú párlat készítése (pl. HC = aguardiente és extra finom párlat) és házasítása
 - "Pure": a whisky-nél ez a kifejezés mára "Blended Malt"-ra változott (tehát kizárólag malt whisky-k házasítása) - rumnál ez az egyféle lepárlású (pl. pot still) rum jelzője
 - "Pure Single": whisky-nél értelmetlen fogalom - rumnál létezik (pl. az adott distillery egyfajta berendezésén készült rum, pl. pot still-en)
 - ...elvileg lehetne akkor "Pure Blended" is...több lepárló által (vagyis nem Single), de azonos típusú berendezéssel (pl. pot still) készített rumok házasítása...de feltehetően a gyakorlatban nem nagyon van ilyen, a Gargano-modell sem hozza!
- ➔ A legnagyobb hangsúlyt a lepárlási technikára fekteti
- ➔ Az alapanyag-használat külön dimenzió, és teljesen kimarad az érlelési szempont (év megjelölés, módszer) - nem utolsósorban a szabályozás összevisszasága miatt!
- ➔ ...hát, érdekes kategorizálási elmélet, sajnos egységes jogi szabályozás hiányában nem egyértelmű; arra azért felhívja a figyelmet, hogy a "rum" nem egy egységes, egynemű, egyízű ital!



A "Gargano kategorizálás" 2.

A Gargano modell arra sikeresen felhívja a figyelmet, hogy a rum nem egynemű/egyízű ...de azért egy tiszta képet (egységes jogi háttér nélkül) nem tud teremteni...azért jó nézegetést!





Rum kategorizálás - The Whisky Exchange 1.

RUM

White

Golden

Dark

Spiced/Flavoured

A The Whisky Exchange részben a **klasszikus funkcionális** kategorizálást, részben a **lepárlási módszer szerinti** "Gargano-modell"-t követi. Néhány példa a besorolásokra:

1. Klasszikus funkcionális

A White-Golden-Dark-Spiced/Flavoured besorolás elég egyértelmű

2. Lepárlási eljárás szerint ("Gargano-modell")

SINGLE RUM

Modernist

Traditional Pot

Traditional Column

Traditional Blended

SINGLE RUM (egy lepárlóból származó rumok)

Modernist (multi-column still): Angostura, Bacardi, Brugal, Diplomatico, Don Papa, El Dorado, Flor de Cana, Havana Club, Pampero, Zacapa

Traditional Pot (pot still): Bayou, Clairin, Diplomatico Batch Cattle, Forsyths, Hampden Estate

Traditional Column (kisméretű column): Clement, Damoiseau, Diplomatico Barbet, English Harbour, JM, Saint James, Depaz, HSE... főleg "rhum agricole"-ok!

BLENDED RUM

Modernist

Traditionalist

Traditional Blended (pot still és kisméretű column still blendje): Appleton, Chairman's Reserve, Doorly's, El Dorado érlelt kiadások, Mount Gay, Plantation kiadások, Wrey&Nephew

RUM BY FLAVOUR

BLENDED RUM (több lepárló rumjainak házasítása)

CACHACA

Modernist: Bonpland, Boulet de Canon, Dos Maderas, Lamb's Navy, La Hechicera, Kirk&Sweeney, Pusser's

AGUARDIENTE

Traditionalist: Black Tot, Plantation kiadások, Equiano, Hattiers



Rum kategorizálás - The Whisky Exchange 2.



LIGHT AND UNCOMPLICATED



HERBACEOUS AND GRASSY



TROPICAL AND FRUITY



FRUITY AND SPICY



DRY AND SPICY



RICH AND TREACLY

A The Whisky Exchange (a helyzet egyfajta megoldására és a választás megkönnyítésére) saját "rum stílus-rendszert" is alkalmaz: **6 íztípusba** sorolja a rumokat

Többet erről itt:
<https://www.thewhiskyexchange.com/feature/rumbyflavour>



Rum kategorizálás - jó tanácsok 1.

Semmiképp nem vállalkozunk arra, hogy egy átfogó kategorizálást próbáljunk teremteni...ahhoz a rum világa sokkal színesebb és főként szabályozatlanabb! De íme néhány tipp! Az információkat rendszerint a palackon megkapjuk:

- ➔ **(Single) Pot Still:** az ilyen rum klasszikus rézüst lepárlón készült, rendszerint melasz alapból, alacsonyabb szeszfokra főzve, általában érlelve (tehát barna a színe, esetleg érlelési idővel) → karakteres, erőteljes ízeket várjunk (pl. Bayou, Forsyths, Hampden Estate)
- ➔ **Rhum Agricole:** a "francia rum", cukornádlé alapon, rendszerint oszloplepárlón főzve (ha nem, azt odaírják!) → könnyed, gyümölcsös rum lesz a palackban (pl. Clement, Damoiseau, JM)
- ➔ **Spiced Rum:** "fűszeres" szó szerint fordítva, de ez leginkább vaníliás, trópusi jellegű, lágy fűszerezést jelent → édeskés, de ízes, lágy rumokról van szó
 - Lehetnek érleletlen, friss rumok, ezeket inkább longdrink-ben használjuk (pl. Captain Morgan, HC Spiced, Kraken)
 - Vagy érlelt rumok, karakteres koktélokhoz, vagy tisztán fogyasztva (pl. Bumbu, Ableforth's Rumbullion)
- ➔ **Érlelési idő:**
 - **Kuba:** pl. 7 years old / 15 years old: a whisky-hez hasonlóan **a legfiatalabb összetevő** érlelési ideje
 - **Más országok:** jellemzőbb, hogy az **évmegjelölés átlag érlelési** időt jelent
 - **Más számok:** pl. 23, 21 a **solera érlelési módszerre** utalnak
- ➔ **Overproof/Navy Strength:** erős, 55-75% alkoholfokú rumok, koktélokba, erőteljes longdrinkbe...tisztán ne nagyon igyuk őket...minek? Úgyse érezzük, csak az égető, magas alkoholt!



Rum kategorizálás - jó tanácsok 2.

→ **Alapanyag-használat:** a cukornád felhasználásának módja

- **Melasz:** amikor a cukrot már kikristályosították és kivonták belőle - a leggyakoribb módszer a rum lepárlására, pl. Havana Club, Bacardi, stb.
- **Cukornád lé:** a cukornád kipréselt, friss levét erjesztik meg (ezért csak az aratás idején, néhány hónap időtartamban lehet így rumot készíteni), tipikusan a francia múltú szigetek "rhum agricole"-jai ezek pl. Clement, Damoiseau, JM
- **Cukornád szirup:** a cukornád levét melegítéssel besűrűsítik; megőrzi a friss gyümölcsös ízhatást, magas cukortartalmú; a "Guatemala-módszer"-nek is mondják, pl. Zacapa, Zaya, Montecristo

→ **Hordóhasználat:**

- **Ex-Bourbon hordók:** a legszélesebb körben használatos; részben mert nagyon alkalmas spirit-ek érlelésére (Scotch/Irish Whisk(e)y-k esetén is a legnagyobb arányú hordótípus); és részben mert nagy mennyiségben elérhető (a Bourbon mindig kiegészített ÚJ hordóban készül - vagyis az egyszer használt hordókat továbbadják); vaníliás, citrusos, könnyed trópusi gyümölcsös ízeket ad
- **Ex- sherry hordók:** a másik jellemző hordó, de jóval kisebb arányban (pont, mint a whisky-nél); telt gyümölcsös, mazsolás, meleg barna fűszeres (fahéj, szegfűszeg, csokoládé) ízeket hoz
- **Más hordók:** pl. Pedro Ximenez (édes, desszertbor), portói, Cognac hordók; használatuk ritkább, ízhatásuk az eredeti italéból ered



Rum kategorizálás - jó tanácsok 3.

- ➔ A külön jelző nélküli minőségi rum rendszerint **Blended** - vagy egy lepárló különböző módon főzött párlata (agueardiente/fine spirit) vagy egyazon lepárló különböző lepárló-berendezésén főzték (pot still/column still) vagy több lepárló (pl. más karibi szigetek) rumjainak házasítása.
- ➔ A "**majdnem rumok**" (...vagy nem is akarnak az lenni): **cachaça, aguardiente, batavia arrack**
 - **Cachaça**: brazil párlat, cukornádlé alapú, általában oszloplepárlón készül, rendszerint érleletlen
 - **Aguardiente**: a szó jelentése "tüzes víz", szerte Dél-Amerikában készítik, az alapanyag gyakran cukornád (nyilván ekkor "majdnem rum"), de szőlőből, gyümölcsből, gabonából is főzik
 - **Batavia arrack**: eredetileg a pálmafa törzsét csapolják meg, ebből erjesztenek cefrét, de készítik cukornád alapon is, és ezek közül bizonyos típusok rumnak is hívják magukat
- ➔ Szoktam hallani, hogy "a rum a cukorgyártás mellékterméke". A frászt! **A cukor a rumgyártás mellékterméke!** Kikristályosítjuk a cukornádléből a cukrot, hogy megmaradjon nekünk a finom melasz (a "cukornád-méz"!), amiből remek rumokat főzünk! 😊
- ➔ ...és az utolsó jó tanács: **kóstoljunk rumokat!** És válasszunk saját kedvenceket! És ne dőlj be a pozórkodó nagyhangúnak! Magadnak igyál, ne másoknak! **Idd, ami ízlik!**



Cukornád



Aratás



Melasz



Erjesztés



Lepárlás



Aguardiente és fine spirit



Ex-Bourbon hordók



Érlelés



Házasítás



Tovább érlelés



A végső blend



Salud!

**Grog**

Az első „koktél”, a haditengerészet alkotta meg (Edward Vernon admirális), aki a „navy strength” (>57%) rum fejadagot vízzel és citromléval hígítva adta ki. Skorbut ellen is jó volt. Azóta számtalan változata keletkezett, készítik melegítve is.

**Mojito**

Sir Francis Drake talált ki hasonló italt (rum, lime, cukornád lé, menta) vérhas és skorbut ellen, „El Draque” néven ismerték, de a kubai rabszolgák is készítettek hasonlót „mojadito” (spanyolul „little wet”/„kicsit nedves”) néven. A mai recept: kubai rum, lime, cukor, menta, szóda, jég

**Daiquiri**

Santiago de Cuba-ban a Daiquirí ércbányában dolgozó amerikai bányamérnök, Jennings Cox találta ki. Ernest Hemingway és John F. Kennedy elnök kedvenc itala volt. Hemingway speciális receptje (a „papa doble”) extra adag rummal, cukor nélkül, néhány csepp maraschino likőrrel készült. A klasszikus recept: kubai rum, cukor, lime, jég. Van „frozen” forma (jégkásával)

**Cuba Libre**

Az 1989-es spanyol-amerikai háború alatt (ekkor vált Kuba függetlenné) született, amikor a Cola az amerikai csapatok révén eljutott Kubába. „Cuba Libre!” a kubai hadsereg csatakiáltása volt. A recept: érlelt kubai rum, kóla, lime szelet, jég

**El Presidente**

Gerardo Machado elnökről (1925-1933) nevezték el, aki korábban a kubai függetlenségi háború (1895-1898) tábornoka volt. Az akkori kubai elit kedvenc itala volt. A recept: érlelt kubai rum, cukorszirup, száraz vermut, néhány csepp narancskeserű, egy grapefruit szelet, jég)