

DE  
COMPLETE **GIDS**

# RUM

ISABEL BOONS EN TOM NEIJENS

 | LANNOO

<b>VOORWOORD</b> .....	8
<b>WAT IS RUM?</b> .....	11
REBEL WITHOUT A CAUSE.....	11
STIJLEN.....	12
DE OORSPRONG VAN DE NAAM 'RUM'.....	14
<b>EEN STUKJE GESCHIEDENIS</b> .....	15
CRAZY SUGARCANE JUICE VOOR DE SLAVEN.....	17
VOOR DE EERSTE MAAL RUM.....	18
BARBADOS, OF TOCH NIET.....	21
RHUM.....	22
AHOY MATEY!.....	23
HET ALLERLAATSTE VAT: BLACK TOT DAY.....	25
EEN BRUTALE RUMDRIEHOEK.....	26
SUGAR ACT.....	27
EINDE SLAVENHANDEL.....	28
CUBAANSE RUM.....	32
RUM-RUNNERS TIJDENS DE DROOGLEGGING.....	34
BACARDI-COLA.....	35
RUM VANDAAG.....	36
<b>PRODUCTIEPROCES</b> .....	41
HET ZOETE GRAS.....	41
SUIKERRIET PLANTEN EN OOGSTEN.....	43
SUIKERRIET VERWERKEN: VAN PUUR SUIKERRIETSAP TOT VIRGIN HONEY TOT MELASSE.....	44
FERMENTATIE.....	45
DISTILLATIE.....	49
<b>RIJPINGSPROCES</b> .....	55
DE VATEN.....	55
ALCOHOLPERCENTAGE.....	56
EEN DEEL VOOR DE ENGELEN.....	57
KARAMEL.....	57

<b>BLENDEN</b> .....	58
<b>HET SOLERASYSTEEM</b> .....	58
<b>CATEGORISATIE</b> .....	61
<b>RHUM AGRICOLE EN RUM TRADITIONAL</b>	
<b>OFWEL RHUM VERSUS RUM</b> .....	61
<b>KLEURGRADATIES</b> .....	62
<b>STIJLEN</b> .....	63
<b>CATEGORISATIE BINNEN DE STIJLEN</b> .....	65
<b>BUITENBEENTJES</b> .....	68
<b>NET GEEN RUM...</b> .....	68
<b>RUMMERKEN</b> .....	73
<b>VERSCHILLENDE STIJLEN RUM</b> .....	75
<b>SMAKENSTER 2.0 EN</b>	
<b>ONZE 50 UITVERKORENEN</b> .....	80
<b>ENGELSE STIJL</b> .....	85
<b>FRANSE STIJL</b> .....	175
<b>SPAANSE STIJL</b> .....	229
<b>BUITENBEENTJES</b> .....	301
<b>START TO RUM</b> .....	345
<b>HOE RUM DRINKEN?</b> .....	345
<b>PUUR</b> .....	346
<b>VOOR DE EERSTE MAAL PROEVEN</b> .....	347
<b>ALS COCKTAIL</b> .....	349
Vijf klassiekers.....	349
Vijf Tiki-cocktails.....	360
<b>RUM EN SIGAREN</b> .....	373
<b>EEN KORTE INTRODUCTIE</b> .....	375
<b>LET'S PAIR</b> .....	385
<b>8 MUST-VISIT BARS</b> .....	388
<b>ALFABETISCH REGISTER</b> .....	397



---

# CATEGORISATIE

Rum in een hokje duwen is niet zo gemakkelijk als het lijkt. Het is een van de meest gedifferentieerde spirits ter wereld en er is weinig of geen wetgeving omtrent de productie van rum. De smaak en aroma's zijn dikwijls plaatsgebonden en afhankelijk van terroir, plaatselijke distilleermethodes en lokale tradities. Toch proberen we in dit hoofdstuk alle verschillende soorten en stijlen rum in categorieën onder te brengen.

We verdiepen ons eerst in de 'rhum agricole' en de 'traditional rum'. Daarna bekijken we de kleur van de verschillende soorten rum en we eindigen met het ordenen van onze spirit volgens de Engelse, Franse en Spaanse stijl. Binnen die uiteenlopende stijlen zijn er ook rums die een aparte categorisatie meekrijgen, namelijk *aged rums*, *blends*, *flavoured rums* en *spiced rums*. Uiteraard zou rum rum niet zijn mocht hij zijn rebelse reputatie niet waarmaken. Daarom was het noodzakelijk nog een aparte categorie in het leven te roepen, namelijk die van de buitenbeentjes ofwel rums die zich niet onder één noemer laten brengen.

## RHUM AGRICOLE EN RUM TRADITIONAL OFWEL RHUM VERSUS RUM

Eigenlijk kan rum onderverdeeld worden in twee grote soorten: 'rhum agricole' en 'rum traditional', ook wel 'rum industrial' genoemd. *Rhum agricole* is rum die geproduceerd wordt door gebruik te maken van versgeperst suikerrietsap, terwijl *rum traditional/industrial* met melasse wordt gemaakt. Verder geven we ook mee dat rhum agricole een rum in Franse stijl is, terwijl rum traditional/industrial onder de Spaanse en Engelse stijl valt.

**Noot!**

*De tegenstelling in de benaming ‘rum traditional/industrial’ is wel heel opvallend. Traditioneel en industrieel zijn in se woorden die niet bij elkaar horen. Hoogstwaarschijnlijk heeft dat te maken met het Franse chauvinisme: rums die geen rhum agricole waren, kregen meteen het stempel ‘industrial’ opgeplakt. Er kwam uiteraard een tegenreactie van de Spaanse en Engelse stijl die hun rum als ‘traditional’ bestempelden.*

## KLEURGRADATIES

### HELDERE RUM/WITTE RUM

Lichte rum, ook wel ‘white’, ‘silver’, ‘clear’, ‘crystal’, ‘blanc(o)’ genoemd, is doorgaans een rum die niet langer dan een jaar werd gerijpt. Slechts enkele witte rums rijpen langer, onder meer de Caroni Superb White Magic, die zeven jaar moet rusten. De gerijpte witte rums gaan door een houtskoolfilter waardoor ze de smaak hebben van een donkere rum, maar niet de kleur. Velen zijn van mening dat witte rum enkel bedoeld is om in mixers te gebruiken, maar toch laat een premium witte rum zich evengoed puur drinken.

### BRUINE RUM/GOUDEN RUM

Rums met een gouden of amberkleurig uitzicht worden ook wel ‘gold’ of ‘oro’ genoemd. Die rums hebben een medium body en ontleen hun kleur aan de eiken vaten waarop ze rijpen of door toevoeging van karamel.



**DONKERBRUINE RUM**

Deze rums zijn nog iets donkerder dan de vorige categorie. Meestal zijn ze donkerbruin, maar ze kunnen ook rood of zwart zijn. Ze hebben lange tijd op zwaar verkoelde vaten gerijpt, waardoor ze een meer uitgesproken smaak hebben: kruidiger, met vaak sterke tonen van karamel.

**Noot!**

*Bij het zoeken naar kwaliteitsrum ga je het beste niet op de kleur af. Sommige goedkope witte rummerken kleuren immers hun rum met karamel tot ze donkerbruin worden. Op die manier kunnen ze de onwetende consument om de tuin leiden.*

**STIJLEN****ENGELSE STIJL****RUM TRADITIONAL/INDUSTRIAL**

Rums van de Engelse stijl zijn dikwijls donker, met een volle smaak en een rijk aroma. Engelse rum legt de nadruk op de gebruikte melasse en is de soort met de langste geschiedenis.

**LANDEN**

Jamaica, Barbados, Trinidad & Tobago, Maagdeneilanden, Antigua, Saint Lucia, Brits-Guyana (Demerara), Belize, Mauritius

**BASISPRODUCT**

Melasse

**PRODUCTIEMETHODE**

Lange fermentatie – pot still-distillatie – lange rijping op eiken vaten

**SMAAK EN AROMA**

Kruidig, levendig, donker, zwaar, krachtig

## FRANSE STIJL

### RHUM AGRICOLE

Deze rums worden gemaakt op basis van vers suikerrietsap en dat proef je. Ze herbergen de originele smaak van het suikerriet. Ze zijn elegant en dikwijls iets duurder dan de rums die met melasse geproduceerd worden. Vaak wordt tijdens de rijping de *ouillage*-techniek (zie ook: Rijpingsproces) toegepast.

#### LANDEN

Martinique, Guadeloupe, Marie-Galante, Haïti, Réunion, Frans-Guyana

#### BASISPRODUCT

Puur suikerrietsap

#### PRODUCTIEMETHODE

Column still (behalve rhum agricole uit Haïti)

#### SMAAK EN AROMA

Fruchtig, intens, aards, bloemig, complex, elegant

## SPAANSE STIJL

### RUM TRADITIONAL/INDUSTRIAL

Dit zijn doorgaans lichte rums met een cleane smaak. Ze hebben pas later de rummarkt veroverd. Rums van de Spaanse stijl hanteren vaak het solerasysteem (zie ook: Rijpingsproces). De leeftijd op de fles is dikwijls een gemiddelde van de gebruikte rums, niet de leeftijd van de oudste rum.

#### LANDEN

Cuba, Puerto Rico, Dominicaanse Republiek, Venezuela, Guatemala, Nicaragua, Panama, Colombia, Peru, Costa Rica, Ecuador

#### BASISPRODUCT

Melasse

#### PRODUCTIEMETHODE

Korte fermentatie – column still

#### SMAAK EN AROMA

Boterig, rond, zoet





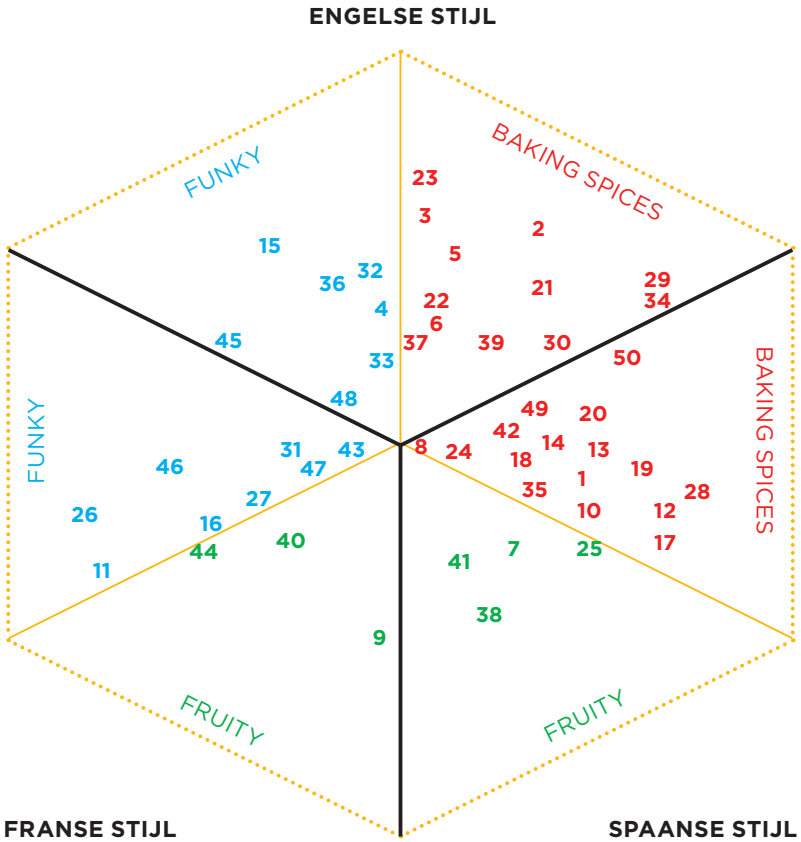
1749  
LA MAUNY  
DEPUIS 1749  
MAISON FONDÉE EN  
**1749**  
MARTINIQUE  
APPELLATION MARTINIQUE CONTRÔLÉE  
Distillation de Petit Jus de Canne  
**RHUM AGRICOLE AMBRÉ**  
ELEVÉ EN FOUTRE DE CHENE  
AGED IN OAK

15  
EDMUNDO  
DANTES

Beach House  
Spiced  
40%  
Aprutius  
Aprutius Aprutius Blend  
with natural spices

Serravallo's  
GOLD  
SERRAVALLO'S  
GOLD

# SMAKENSTER 2.0 EN ONZE 50 UITVERKORENEN



- 1** — Abuelo 7 Years ..... 230
- 2** — Admiral Rodney XO ..... 88
- 3** — Angostura '1824'  
12 Years ..... 90
- 4** — Angostura '1919' 8 years .. 90
- 5** — Appleton Rare Blend  
12 years ..... 92
- 6** — Appleton Signature  
Blend ..... 92
- 7** — Bacardí 8 Años ..... 232
- 8** — Bacardí Carta Blanca ... 232
- 9** — Barbancourt 5 star  
8 years ..... 180
- 10** — Barceló Imperial ..... 234
- 11** — Bielle 2006 ..... 182
- 12** — Botran Solera 1893  
18 years ..... 236
- 13** — Brugal 1888 ..... 238
- 14** — Caney Añejo Centuria... 242
- 15** — Caroni 12 Years ..... 102
- 16** — Clément Vieux VSOP ... 186
- 17** — Cubaney Gran Reserve  
25 Years Tesoro ..... 250
- 18** — Dictador 100 Claro ..... 252
- 19** — Dictador 12 Years  
Solera ..... 252
- 20** — Diplomático Reserva  
Exclusiva 12 Years ..... 254
- 21** — Doorly's XO  
Sherry Finish ..... 152
- 22** — El Dorado 12 Years ..... 110
- 23** — El Dorado 21 Years ..... 110
- 24** — Havana Club 3Y ..... 266
- 25** — Havana Club Selección  
de Maestros ..... 266
- 26** — HSE VSOP ..... 198
- 27** — Karukera Vieux ..... 200
- 28** — Millonario XO ..... 276
- 29** — Mount Gay 1703 ..... 136
- 30** — Mount Gay XO ..... 136
- 31** — Neisson L'esprit  
de Neisson ..... 208
- 32** — New Grove 5 Years ..... 142
- 33** — New Grove Plantation ... 142
- 34** — Plantation Barbados XO  
20th Anniv. .... 330
- 35** — Plantation Guatemala  
Gran Añejo ..... 330
- 36** — Plantation  
Jamaica 2001 ..... 330
- 37** — Plantation Original  
Dark ..... 330
- 38** — Plantation  
Panama 2004 ..... 330
- 39** — Pusser's Rum Original  
Admiralty Blend ..... 148
- 40** — Rhum Rhum Blanc  
Agricole ..... 214
- 41** — Ron de Jeremy Reserva .. 334
- 42** — Rum Nation Peruano  
8 Years ..... 336
- 43** — Saint James Impérial  
Blanc ..... 220
- 44** — Saint James Hors d'Age .. 220
- 45** — Smith & Cross  
Traditional Jamaican  
Rum Navy Strength ..... 162
- 46** — Trois Rivières  
Rhum Ambré ..... 224
- 47** — Trois Rivières Rhum  
Blanc Agricole 50% .... 224
- 48** — Wray & Nephew  
White Overproof Rum .. 170
- 49** — Zacapa Centenario  
23 Years ..... 296
- 50** — Zacapa Centenario XO .. 296



# 1931










## OORSPRONG

Met deze rum vierde St. Lucia Distillers in februari 1931 de inwijding van de nieuwste distilleerderij in Mabouya Valley, Saint Lucia. De distilleerderij werd opgericht door Denis Barnard en produceerde rum tot Dennery en Roseau in 1972 fuseerden. Na de fusie kreeg de firma de naam St. Lucia Distillers. Die geschiedenis vind je terug op de verpakking en op iedere fles. Elk jaar brengen ze een nieuwe editie uit, waarbij de kleur van het etiket verandert. Elke fles is bovendien genummerd en het zijn echte collector's items voor rumkenners uit de hele wereld.

## SMAAK EN AROMA

De rijping gebeurt voornamelijk op bourbonvaten, af en toe worden ook portovaten gebruikt. Iedere editie is bovendien een blend die op zichzelf staat: de ene keer mengen ze kolom- en keteldistillaten, de andere keer is het uitsluitend een kolomdistillaat. Ook wat de rijping betreft spelen de makers met verschillende combinaties van gebruikte bourbon- en portovaten. Voor de eindrijping wordt het distillaat drie maanden te rusten gelegd op Amerikaanse eik.

Naam	Alc. %				
1931 ST LUCIA XO 2 <sup>nd</sup> edition	43				
1931 ST LUCIA XO 3 <sup>rd</sup> edition	43				
1931 ST LUCIA XO 4 <sup>th</sup> edition	43				



RUM MAKING 80 YEARS OF ST. LUCIAN RUM  
1931

80

VALLEY • ST LUCIA • WEST INDIES • ADMIRAL RODNEY

GENERATIONS OF RUM DISTILLING • ROSEAU • DISTILLERS OF FINE AGED AND BLENDED



*G B Rodney*

RODNEY BAY, ON THE WEST OF  
ST. LUCIA, IS NAMED IN HONOUR  
OF THE VISIONARY ADMIRAL,  
SIR GEORGE BRYDGES RODNEY,  
WHO FAMOUSLY "BROKE THE  
LINE" AND VANQUISHED  
THE FRENCH FLEET AT  
THE BATTLE OF THE SAINTS  
ON APRIL THE 12TH

1782

RUMS • THREE





# ADMIRAL RODNEY

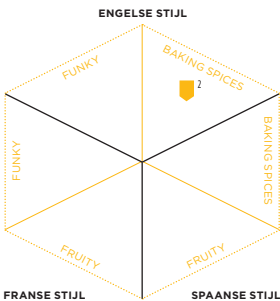
## OORSPRONG

De rum is een erbetoon aan de Engelse admiraal Rodney, die in 1782 de Fransen versloeg in de Battle of The Saints.



## SMAAK EN AROMA

Gemaakt van 100% column still rum. Admiral Rodney is het vlaggenschip van St. Lucia Distillers als we spreken over leeftijd en complexiteit. Deze rum wordt gerijpt in gebruikte bourbonvaten en de gemiddelde leeftijd in de fles is ongeveer twaalf jaar. St. Lucia Distillers wil naarmate ze oudere rums ter beschikking hebben om te blenden die leeftijd op termijn optrekken naar achttien jaar.



Naam

Admiral Rodney XO<sup>2</sup>

Alc. %

40

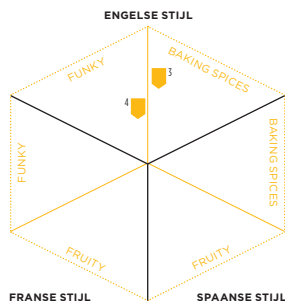




# ANGOSTURA

## O O R S P R O N G

Angostura is een toonaangevende Caraïbische rumproducent en is marktleider op het gebied van cocktailbitters. Het waren deze bitters waarmee het allemaal begon toen in 1824 ene Dr. Gottlieb Siebert in zijn medische praktijk in Angostura een kruidenmix uitvond als remedie tegen vermoeidheid en maagklachten. In 1875 verhuisde het familiebedrijf naar Trinidad en in het begin van de 20ste eeuw werd gestart met het blenden van lokale rum. In 1949 werd Trinidad Distillers opgericht, een moderne multi-column still, wat hen op de kaart zette als toprumproducenten. De Angostura Legacy rum is met een prijs van rond de 30.000 euro zowat de duurste rum ter wereld. Gelukkig zijn de andere expressies een pak betaalbaarder.



Naam	Alc. %				
Angostura Reserva	40				
Angostura Gold 5 Years	40				
Angostura 7 Years	40				
Angostura '1919' 8 Years <sup>4</sup>	40				
Angostura '1824' 12 Years <sup>3</sup>	40				
Angostura No. 1	40				
Angostura No. 1 French Oak	40				
Angostura Siebert's 190	40				
Angostura Legacy	40				





Since 1824

**ANGOSTURA**  
TRINIDAD & TOBAGO  
CARIBBEAN RUM

**1824**

HAND CASKED  
**PREMIUM RUM**  
AGED IN OAK BARRELS

70cl e

**EXTRA**  
AGED **12** YEARS  
FOR A MINIMUM OF

SINCE 1749

**APPLETON ESTATE**



AGED **12** YEARS

CREATORS OF FINE RUMS

*Estate Distilled*

**JAMAICA RUM**

e70cl

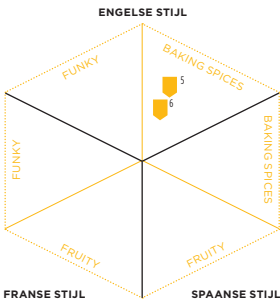
DISTILLED, BLENDED AND BOTTLED IN JAMAICA BY J.WRAY & NEPHEW LTD.



# APPLETON ESTATE

## O O R S P R O N G

In de Nassauvallei in St. Elizabeth, Jamaica ligt het Appleton Estate. Volgens de oudste bronnen werd hier in 1749 met het produceren van rum begonnen, maar het Estate zelf dateert van voor 1655, toen het in handen was van Sir Francis Dickinson. Het domein is meerdere malen van eigenaar veranderd, maar de kwaliteitsnorm en de filosofie zijn steeds dezelfde gebleven.



## S M A A K E N A R O M A

Alle ingrediënten zijn afkomstig uit de plaatselijke ‘terroir’. Het suikerriet wordt op het domein zelf geproduceerd en er is een eigen waterbron. Alle rums zijn op basis van melasse en worden gerijpt in een bepaald type vaten van Amerikaanse eik, die ervoor zorgen dat de vanilletoetsen de bovenhand halen. Masterblender van dienst is niemand minder dan Joy Spence, de eerste vrouwelijke masterblender ter wereld.

Naam	Alc. %				
Appleton Signature Blend <sup>5</sup>	40				
Appleton Reserve Blend	43				
Appleton Rare Blend 12 Years <sup>5</sup>	43				
Appleton 21 Years	43				
Appleton 50 Years	45				

## **COLOPHON**

WWW.LANNOO.COM

*Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.*

### ***Tekst***

Isabel Boons & Tom Neijens

### ***Redactie***

Katrien Meuleman

### ***Fotografie***

Wim Kempenaers, met uitzondering van p. 10 © New Grove rum, p. 20 tratong/Shutterstock, p. 30-31 Sapsiwai/Shutterstock, p. 37 Apollofoto/Shutterstock, p. 42 © New Grove rum, p. 46-47 Johan Larson/Shutterstock, p. 52 © New Grove rum, p. 54 Kishivan/Shutterstock, p. 60 Dima Sobko/Shutterstock, p. 66 Jozef Sowa/Shutterstock, p. 74 Natali Zakharova/Shutterstock, p. 344 Jag\_cz/Shutterstock, p. 384 Filipe Frazao/Shutterstock, p. 388 Barlaban, p. 389 The Drifter, p. 390 Dirty Dick, p. 391 Nu Lounge Bar, p. 392 Tafia, p. 393 Trailer Happiness, p. 394 Smuggler's Cove, p. 395 Tacoma Cabana

### ***Illustraties***

Emma Thyssen

### ***Vormgeving***

Kiet

### ***Opmaak***

Keppie & Keppie

Als u opmerkingen of vragen heeft,  
dan kunt u contact nemen met onze redactie:  
redactiestijl@lannoo.com.

© UITGEVERIJ LANNOO NV, TIELT, 2016

D/2016/45/33 – NUR 447

ISBN: 978 94 014 3295 5

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.