

DRUM RUM

Rum ist die wohl am meisten unterschätzte Spirituose. Und das obwohl Rum/Rhum die größte Vielfalt zu bieten hat. The Time Flies When You're Having Rum

Donnerstag, 26. März 2009

Kitsch as Kitsch can



Wie kann man nur eine soooooo kitschige Flasche designen?

Also habe ich den Rum Namens Porfidio wegen der hässlichen Flasche und den damit verbundenen Vorurteilen geordert. Nicht nur - auch die Geschichte des jungen Unternehmens hat mich neugierig gemacht. Um das Fazit vorweg zu nehmen, ich war angenehm überrascht.

Porfidio ist eine Marke, die in der Spirituosengemeinschaft für viel Wirbel gesorgt hat. Die Marke ist von Martin Grassl, einem österreichischen Unternehmer gegründet worden. Porfidio ist seit seinem Start am Anfang der 90er Jahre enorm erfolgreich gewesen. Er war der Sieger in vier aufeinanderfolgenden Jahren des Tequila-Preises Weltmeister Añejo mit der höchsten einer Tequila-Marke jemals gegebenen Punktzahl (98 aus 100). Verbunden mit dem Erfolg ging der Preis durch die Decke. Darauf wurden Porfidio und Herr Grassl in eine Verschwörung mit den mexikanischen Behörden und anderen Erzeugern verstrickt. Auf dem Höhepunkt der Fehde wurde Grassl gezwungen, Mexiko nach Todesdrohungen gegen sich und seine Familie sowie einem Haftbefehl von Interpol, zu fliehen. Der Haftbefehl soll auf Geheiß der mexikanischen Regierung ausgestellt

worden sein. Die Hauptanschuldigung war, dass Porfidio unechten Tequila erzeuge. Zusätzlich gab es eine verwirrende Vielfalt von Gerüchten, die die Industrie in Umlauf setzte. Es wurden allerdings nie Beweise gefunden, die die Gerüchte hätten unterstützen können. Porfidio ist jedenfalls noch auf dem Markt und die Brennerei ist für Besucher offen. Sicher ist auch, dass die Marke viele Feinde im Land hat, in dem sie erzeugt wird. Ob das wegen wahrgenommener Unregelmäßigkeiten oder vielleicht mehr mit dem Neid von mexikanischen Erzeugern zu tun hat, bleibt offen. Porfidio hat es jedenfalls nicht geschadet, das Produkt ist populärer als jemals zuvor, und die Range wurde um dem Rum erweitert.

Der Rum wird nur aus frisch gepresstem, reinem Zuckerrohrsaft hergestellt, es werden nur reife und gesunde Pflanzen verwendet. Aus diesem Grund wird das Zuckerrohr auf traditionelle Weise von Hand mit der Machete geerntet.

Für einen so frischen Rhum finde ich ihn erstaunlich weich und angenehm, im Mund ist er samtig mit dezenter Süße. Die Flaschen sind allesamt Unikate, was sie in meinen Augen nicht schöner macht.

Vielleicht hat der Kollege von Puro de Agave ja noch was interessantes über Porfidio zu berichten. Den Tequila hab ich übrigens noch nie probiert.

Eingestellt von Dirk um [13:19](#) [1 Kommentare](#) 

Labels: [Mexiko](#), [Porfidio](#), [Tequila](#)

Sonntag, 22. März 2009

[Rum und die Karibik](#)



Sehr eindrucksvoll konnte ich erleben wie Rum zur Karibik gehört. Vergleichbar mit Bayern und seinem Bier. Auf der ITB für Brugal tätig, waren wir auch für das Personal der Dominikanischen Republik zuständig. Die Damen und Herren tranken ganz selbstverständlich ihre tägliche Portion Rum, oft auch schon zur Mittagszeit. Als Cuba Libre Version oder sehr gerne auch mit Sprite, nicht wenige eben einfach pur. Ebenso die Herrschaften der anderen Karibik Länder, die keine eigene Versorgung hatten. Rum gehört hier zum Leben dazu und ich habe jetzt richtig Fernweh!

Señor Don Andres Brugal Montaner, ein spanischer Einwanderer, der seine Kenntnisse zur Herstellung von Rum auf Cuba erwarb, gründete 1888 Brugal in der Dominikanischen Republik. Um die Herstellung wird ein großes Geheimnis gemacht, das von Generation zu Generation weitergegeben wird.

Alle Inhaltsstoffe von Brugal stammen aus der Dominikanischen Republik. Es wird nur der gereifte Rum abgefüllt. Dieser lagert in Puerto Plata in weißen amerikanischen Eichenfässern. Bei Brugal lagern mehr Eichenfässer als irgendwo sonst in der Karibik. und es ist der einzige Rum, dessen Herstellung, Reifung und Abfüllung ausschließlich in der Dominikanischen Republik stattfindet. Brugal ist momentan auf Platz 20 in der globalen Spirituosen-Industrie und verzeichnet dynamische Wachstumsraten. Mit über 80 Prozent Marktanteil ist es die führende Marke in der Karibik und der meist getrunkene Rum in der Dom. Rep. (Quelle Maxxium)

Seit Feb. 2008 gehört der Edrington Group, die The Famous Grouse Whisky, Cutty Sark, Macallan und Highland Park produzieren, 60% von Brugal. Damit dürfte sich die Familiengeschichte wohl deutlich verändern.

Eingestellt von Dirk um [13:12](#) [0 Kommentare](#) 

Mittwoch, 18. März 2009

Gesundheitsschädlich

Bei meinem letzten Rum & Zigarrenseminar fragte mich einer der Teilnehmer ob das Zigarre Rauchen nicht genauso Gesundheitsschädlich wie das Zigarette Rauchen sei. Nun, dazu gibt es diverse Studien und die Antwort ist nein, wenn bestimmte Kriterien erfüllt sind.

Den Ansatz fand ich interessant und fragte in die Runde, ob man sich über die Wirkung von Alkohol auch solche Gedanken macht. Verdutzt wurde ich angeschaut. Ich erzählte also ein wenig über Alkohol und die Wirkung auf den Körper. Das Ethanol ein Körpergift ist welches die Rezeptoren im Gehirn hemmt und so zu Rauschzuständen führt. Das die permanente Aufnahme von Ethanol die Nervenbahnen, Leber, Pankreas, Herz und Gehirn schädigt. Da ich wusste, was einige der Teilnehmer gerne trinken und sie mir von ihren mitgebrachten Urlaubspirituosen (73% Rum usw.) erzählt hatten, hing ich noch eine kleine Abhandlung über Fusel hinten dran. Fusel bezieht sich auf die Fuselöle welche in Spirituosen enthalten sind und oft in größeren Mengen in minderwertigen alkoholischen Getränken vorkommen. Je fachgerechter zum Beispiel der Rum oder Whisky destilliert ist, desto geringer ist der Anteil der Fuselöle. Fuselöle werden im Körper des Menschen zu Giftstoffen abgebaut, die zu einer Verminderung der Herzleistung und zur Unterversorgung des Gehirns mit Sauerstoff führen können. Kopfschmerz, Übelkeit und Müdigkeit sind die möglichen Folgen. In höheren Dosen können Fuselöle zur Erblindung oder gar lebensgefährlichen Vergiftungen führen. Da Fuselöle im Rum eine große Rolle spielen, denn Sie sind entscheidende Geschmacksträger, sollte man sich genau überlegen was und wie viel man trinkt. Die Supermarkt Billigspirituosen sind jedenfalls keine große Hilfe, genauso wenig wie die unsäglichen Happy Hour Cocktails in diversen Restaurants und möchte gern Bars. Die meisten Teilnehmer sehen den Genuss von Alkohol jetzt mit anderen Augen. Auch die Verkostung der hochwertigen Rums haben dazu beigetragen.

Ich denke je Verantwortungsbewusster wir als Profis mit diesem Thema umgehen, umso länger dürfen wir offiziell Alkohol verkaufen.

Eingestellt von Dirk um [09:39](#) [1 Kommentare](#) 

Labels: [Fusel](#), [Happy Hour](#), [Zigarre](#)

Montag, 16. März 2009

[Handwerker mit gutem Geschmack](#)

Unser Handwerker hat nicht nur Geschmack, er macht auch einen guten Job. Bald wird man sich davon überzeugen können und vielleicht sitzt er gerade mit einem Manhattan an der Bar, die er zur Zeit baut.



Eingestellt von Dirk um [16:26](#) [0 Kommentare](#) 

Labels: [Barbau](#), [Crown Royal](#), [Handwerker](#)

Mittwoch, 11. März 2009

[viel zu tun](#)

Habe schon ein ganz schlechtes Gewissen, weil ich ich nichts berichte. Im Augenblick kann ich mich aber vor Arbeit nicht retten und hätte deswegen durchaus das eine oder andere zu berichten. Ich sag ja schon immer, der Tag hat nicht genug Stunden. Ich gelobe für nächste Woche Besserung.

Eingestellt von Dirk um [20:03](#) [0 Kommentare](#) 

Mittwoch, 4. März 2009

[Australien kann nicht nur Wein](#)

Australien ist der sechst größte Staat der Welt. Von der Gesamtfläche werden allerdings nur 6% zum Anbau von Nahrungs- und Futtermitteln genutzt und der Zuckerrohranbau ist in Australien mit mehr als 30 Millionen Tonnen ein großer Wirtschaftsfaktor.

1901 wird die Pymont Brennerei gebaut. Sie brennt Rum mit Zuckerrohr aus Australien und den Fidschiinseln im Pot Still Verfahren. Es war nie geplant, den Rum zu verkaufen, auch dann nicht als 1950 eine Goldmedaille gewonnen wird. Dieser Rum war nur für Vorstand und Geschäftsführung vorgesehen. Mit einer Ausnahme - Einmal im Jahr bekamen die wichtigsten Kunden eine Flasche von diesem Rum geschenkt.

Das weckte natürlich Begehrlichkeiten und in den 70ern begann man den Rum im australischen Markt zu verkaufen. Er erreichte sofort Kultstatus! Angeboten wurde und wird er in drei Stärken, 40%, 57,2% und 75,9% mit einem farbigen Kreis auf dem Etikett gekennzeichnet (rot, grün, grau). 1986 wird die Produktion, sehr zur Enttäuschung der Aussies, eingestellt.

Stuart Gilbert, ein australischer, Olympischer Sportsegler (Ähnlichkeiten mit anderen Rumsorten sind rein zufällig,) findet Malcolm Campbell, den Mann, der für die Destillation und Qualitätskontrolle von 1972 bis 1986 verantwortlich war. Von nun an wird wieder produziert.

2007 kauft Lion Nathan Inner Circle, nachdem dieser viele Goldmedaillen gewonnen hat und verkauft ihn in die ganze Welt.

Inner Circle wird im Pot Still Verfahren aus hochwertigem Zucker aus Australien und den Fidschis destilliert. Gelagert wird in Weißeiche und gebrauchten Bourbonfässern, für mindestens 2 Jahre, wie ich gehört habe.

Ein Rum mit einer sehr angenehmen Nase, aber ganz sicher nichts für Weicheier.

Eingestellt von Dirk um [19:15](#) [0 Kommentare](#) 

Labels: [Australien](#), [Inner Circle](#), [Pot Still](#), [Weicheier](#)

Sonntag, 1. März 2009

[Die Sache mit den Fässern](#)

Nachdem ich nun alle Renegades probiert habe, werde ich nur einen in meinem Portfolio aufnehmen. Den Barbados Black Rock 2000 mit Portwein Finish. Diesen habe ich schon eher Rumtypisch empfunden, obwohl er eine Whisky ähnliche Rauchnote hat. Das Portfass ist hier gut zu erkennen, er hat eine komplexe Süße und ist mit seinen 46 % nicht zu scharf geraten. Beim Purtrinken kam mir die Idee, ihn als Manhattan zu probieren. Zu meiner Überraschung ging er in zwei Versuchen total unter. Die BlackRock Destille produziert übrigens auch den Plantation Barbados von 95. Dieser ist 9 Jahre alt und hat 45 %, also bis auf das Portfass Finish absolut vergleichbar. Mehr dazu demnächst!

Bei den anderen haben wir meiner bescheidenen Meinung nach zuviel Fass im Rum. Es ist sicherlich ein Rum der für die Whiskyfraktion toll ist, aber zu viel vom Charakter eines Rums verloren hat. Andererseits werden hier vielleicht Alternativen in Bezug auf Malt Engpässe aufgebaut? Aber eins ist auch klar, der Malt würde sicherlich mehr als 29.- € kosten.

Übrigens wer alle Renegades probieren mag, sollte den Lebensstern aufsuchen, dort stehen sie alle rum;)

Eingestellt von Dirk um [18:00](#) [0 Kommentare](#) 

Labels: [Black Rock](#), [Lebensstern](#), [Plantation](#), [Portwein](#), [Renegade](#), [Rum](#)
[April 2009](#) [Februar 2009](#) [Startseite](#)

Abonnieren [Posts \(Atom\)](#)

Drum

- <http://www.drum-cigarclub.de>



Blog-Archiv

- [▼ 2009](#) (87)
 - [▶ November](#) (1)
 - § [Macanudo 1968 live Event](#)
 - [▶ Oktober](#) (12)
 - § [London UK Rumfest Tasting](#)
 - § [UK Rumfest](#)
 - § [Mount Gay Extra Old](#)
 - § [Mount Gay, Uk Rumfest oder wieder eine Woche im Ze...](#)
 - § [Sailors Dream](#)
 - § [Barbados Abend](#)
 - § [Rum- und Zigarrenseminar](#)
 - § [Was denken die sich bloss dabei?](#)
 - § [Heute sind wir ein Hotel besetzen, deswegen ist de...](#)
 - § [Mount Gilboa Rum](#)
 - § [Schöne Tage](#)
 - § [Brabados schmecken](#)
 - [▶ September](#) (6)
 - § [In Berlin ist was los](#)
 - § [Fernweh](#)
 - § [Die Ersten 10, die sich anmelden erhalten eine ...](#)
 - § [Erste große SUSHI NACHT im Institut für angewandte...](#)
 - § [Alles hat ein Ende, leider auch der Urlaub](#)
 - § [Die Vorbereitungen laufen auf Hochtouren](#)
 - [▶ August](#) (12)
 - § [H.Upmann Magnum 48](#)
 - § [8 weisse Rums im Vergleich](#)
 - § [Der Rumclub geht in den Urlaub vom 4.09. bis 20.09...](#)
 - § [Zacapa Workshop](#)
 - § [Rumcompany - ein interessantes Konzept](#)
 - § [Tanqueray Wettangeln](#)
 - § [Der grosse weisse Rum-Grandprix](#)
 - § [Blindtasting - Das Ergebnis](#)

- § [Spirit & Cigartasting](#)
- § [Meine Drinks zur Choctail Bartour](#)
- § [Rum - Spirituose oder Lebensgefühl](#)
- § [CHOCTail Bar Tour Berlin](#)
- ► [Juli \(8\)](#)
 - § [Erlebnistage in der Bar Lebensstern](#)
 - § [Gäste-Geschichten](#)
 - § [Tasting Zigarre vs Spirituose](#)
 - § [Rum & Schokolade die Favoriten](#)
 - § [Rum & Schokolade](#)
 - § [THIS MENUE IS A CONTRIBUTION TO THE ONE YEAR CELEB...](#)
 - § [Tastings und ihr Aufbau](#)
 - § [Rum Mischgetränke aus vergangenen Tagen](#)
- ► [Juni \(6\)](#)
 - § [Special Guest Gonçalo de Sousa Monteiro](#)
 - § [TI POONNNSCH](#)
 - § [Löffelsend Cocktailcup](#)
 - § [Wieso, weshalb warum, wer nicht fragt bleibt dumm](#)
 - § [Rumclub Impressionen II](#)
 - § [Rumclub Impressionen](#)
- ► [Mai \(6\)](#)
 - § [Hoher Besuch](#)
 - § [Individualität an der Bar](#)
 - § [Captain Morgan Privat Stock](#)
 - § [Cockspur Barbados Rum](#)
 - § [Trois Rivières Rhum Vieux 1997](#)
- ► [April \(13\)](#)
- ▼ [März \(7\)](#)
 - § [Kitsch as Kitsch can](#)
 - § [Rum und die Karibik](#)
 - § [Gesundheitsschädlich](#)
 - § [Handwerker mit gutem Geschmack](#)
 - § [viel zu tun](#)
 - § [Australien kann nicht nur Wein](#)
 - § [Die Sache mit den Fässern](#)
- ► [Februar \(16\)](#)



Leser



Über mich



Dirk

Inhaber des Rumclub - Cocktailbar und Connaissanceur Treff

[Mein Profil vollständig anzeigen](#)



Meine Blog-Liste

•

[jrgmyr](#)

[Wider der Wichtigtuerei](#)

Vor einer Stunde

•

[Mixology - Magazin für Barkultur - Kommentare](#)

[Re: Monkey 47 Gin](#)

Vor 3 Stunden

•

[Das Bartender Labor](#)

[Es geht weiter mit einem Whiskey Sour einem weiteren Solero und einem Tintenfisch!](#)

Vor 23 Stunden

•

[Trinklaune](#)

[Des Kaisers Bart oder warum man in Bars nicht streiten sollte...](#)

Vor 2 Tagen

•

[Aficionados Blog](#)

[Was bedeutet das "RE" bei Punch-Zigarren?](#)

Vor 2 Tagen

•

[Eichiberlin's Blog - Berlinbetrachtungen](#)

[Gefährlich: Gabelstapler im Getränkelager](#)

Vor 3 Tagen

•

[Cocktailwelten](#)

[Markenrivalität](#)

Vor 3 Tagen

•

[Das Gastronom](#)

[Next Sushi-Night 20.11.2009](#)

Vor 4 Tagen

•

[Drinkmix - Die Welt der Getränke](#)

[Limitierte Sonderabfüllung von Cooley: Connemara mit Sherry Finish](#)

Vor 5 Tagen

•



[Cachaça-Blog.de](#)

[Auswertung zum großen online Cachaça-Tasting](#)

Vor 6 Tagen

•

[Lady Delicious](#)

[Yumcha Hereos](#)

Vor 1 Woche

•

[Cocktails Old Fashioned](#)

[Stuttgart: Vertical Whisky Tasting](#)

Vor 1 Woche

•

[dieetwasanderenbartender](#)

[Wirkung von Cocktailkirschen](#)

Vor 2 Wochen

•

[Cachaca](#)

[Cachaça artesanal für Deutschland](#)

Vor 3 Wochen

•

[puro de agave](#)

[ocho añejo launch](#)

Vor 4 Monaten

•

[Jigger's Blog](#)

[Neuer Link](#)

Vor 5 Monaten



