

Degustation spezial: „ RUM “

am **Samstag 6. Juni**, ab **20.30h** in der **kost.bar** – Veranstaltungsraum 1.Stock

Unkostenbeitrag € 20.—

Programm:

An diesem Abend habt ihr die Möglichkeit, **10 ausgesuchte TOP- RUM Spezialitäten** verschiedener Herkunft zu verkosten, die feinen Geschmacksunterschiede und Besonderheiten der einzelnen Hersteller kennen zu lernen und viel Wissenswertes über die RUM– Herstellung zu erfahren.

Dipl. Sommelier und RUM & Whisky-Experte, Ludwig Köstler, in Ranshofen aufgewachsen und nunmehriger Besitzer der **Vinothek St. Stephan in Wien**, begleitet uns auf einer Reise durch die Welt des RUM.

Rum (wahrscheinlich abgeleitet vom englischen Dialektwort rumbullion, „Aufruhr, Tumult“^[1]) ist ein alkoholisches Getränk. Er wird aus Melasse, seltener aus frischem Zuckerrohrsaft gewonnen.

Rum wird in der Karibik, in Mittelamerika, Südamerika sowie den Philippinen, Australien, Kroatien, Madagaskar, Mauritius, Indien, Réunion, den Kanaren und Kap Verde und in einigen anderen Ländern produziert.

In Deutschland und Skandinavien beruht die frühe Popularität von Rum auf den starken Handelsaktivitäten der sogenannten Westindienflotte, die ihren Sitz im 18. Jahrhundert in der früher dänischen Rumhandelsstadt Flensburg hatte und durch Handelsschiffe Rum aus der Karibik und speziell von den Jungferninseln nach Europa importierte.

Ein Gemisch von Melasse (bei industriellem Rum) oder gehäckseltem Zuckerrohr, Zuckerrohrsaft und Wasser ergibt die Maische. Diese Maische wird fermentiert und damit zur Gärung gebracht und hat danach einen Alkoholgehalt von etwa 4 % bis 5 %. Dieser Zuckerwein wird destilliert. Das Destillat hat dann einen Alkoholgehalt von 65 % bis 75 %. Mit destilliertem Wasser verdünnt erhält man weißen Rum. Die eigentliche Herstellung von Rum ist damit abgeschlossen. Darüber hinaus finden häufig Lagerungen in gebrauchten Holzfässern (z. B. aus der Whiskey-Herstellung) statt, um dem Rum eine eigene Note zu verleihen. Um weißen Rum besserer Qualität zu erhalten, wird dieser mehrere Monate in Edelfahlfässern gelagert.

Falls der weiße Rum in Eichenfässern gelagert wird, verliert er Alkohol, nimmt Geschmacksstoffe der Fässer auf und erhält eine dunklere Farbe. Bei braunem Rum wird auch Zuckercoleur oder Karamellsirup zum Färben benutzt.

Im Gegensatz zur Cachaça oder zum Rhum agricole in Martinique wird als Ausgangsprodukt in den meisten Fällen Melasse, nicht frischer Zuckerrohrsaft, verwendet. Verbrauchsfertig wird der Rum mit destilliertem Wasser auf meistens 40 %, 50 % oder 55 % Alkoholgehalt verdünnt.

Anmeldung unter: Liehmann@vino365.com Tel: +43 650 4972786

Eine Übersicht unserer Veranstaltungen findet Ihr auf: www.kostbar-vinothek.at

Pietro vino