

Destilería Colombiana

Wir besuchen die “Destilería Colombiana” in Cartagena, Kolumbien und nutzen diese Gelegenheit, dem Rum-Meister, Herrn Hernán Parra, einige Fragen zu stellen.

Gerald Gaßmann:

Hernán, könntest du mir etwas über die Geschichte des Unternehmers erzählen?

Hernán Parra:

Klar! Meine Familie ist schon seit einigen Generationen im Geschäft mit Spirituosen tätig: Herstellung, Import und Export sowie Vertrieb, Vermarktung und Verkauf, also irgendwie auf allen Gebieten dieses Gewerbes. Mein Urgroßvater kam um 1913 von Spanien nach Cartagena, Kolumbien. Unsere Familie mit dem Nachnamen Arango kommt ursprünglich aus der Region Asturien in Spanien. Unsere Vorfahren haben in Spanien Sidra (Apfelwein) hergestellt ...

GG:

Ja, Sidra, die gibt es auch in Galizien.

HP:

Genau, es ist Apfelwein. Mein anderer Nachname stammt von Vorfahren, die aus Burgos in Spanien kamen. Meine Vorfahren kamen also in Cartagena an und merkten bald, dass in diesem Winkel der Welt kein Wein produziert wird. In dieser Region kann man aufgrund der ungünstigen klimatischen Bedingungen keinen Wein herstellen. Es gibt auch keine geeigneten Reben für die Tropen. Hier wurden also aus Europa importierte Weine verkauft, die mal in Fässern, mal in Flaschen nach Kolumbien kamen. Es wurden aber auch andere vorwiegend importierte Spirituosen wie Whisky und Rum vertrieben, sowie lokale Spirituosen, die aus Zuckerrohrsaft hergestellt waren. Das populärste Getränk damals war der „Guarapo“, was nichts anderes als fermentierter Zuckerrohrsaft ist. Wenn man diesen Saft eine Weile im Freien gelassen hat, fermentierte er und konnte einen Alkoholgehalt von 12 bis 15% erreichen, der hoch genug war, um sich damit zu betrinken. Das war so etwas wie

das Standard-Getränk, welches damals die meisten Menschen in Kolumbien getrunken haben.

Mein Urgroßvater hat dann die Chance ergriffen, den Leuten etwas anderes anzubieten und ist dafür ins Spirituosengeschäft eingestiegen. Er konnte teilweise Techniken und Traditionen aus Kolumbien nutzen, aber auch technische Einrichtungen aus Spanien importieren, um mit der Produktion zu beginnen. Das fing alles als ein ganz kleines Unternehmen in der Altstadt von Cartagena an. Das war an der Calle de la Universidad direkt gegenüber dem Gebäude, wo sich heute die Universidad de Cartagena befindet. In dem Haus, in dem mein Urgroßvater damals angefangen hat, befindet sich heute das Boutiquehotel "Casa San Agustín".

GG:

Ah, wirklich?

HP:

Ja, am diesem Platz hat das Ganze angefangen. Man hat Rum, Schnaps (Aguardiente) und Wein hergestellt. Aber das war kein „normaler Wein“ aus herkömmlichen Trauben, sondern aus Muskatellertrauben, die sog. Generosos, Strohweine oder Muskateller. Diese Art von Wein wurde jahrelang bei uns hergestellt. Auch meine Familie in Medellín, der Stadt aus der wir, die Nachfahren herkommen, war lange im Vertrieb und Verkauf aller Arten von Spirituosen (dazu zählte natürlich auch der Aguardiente Antioqueño) tätig. So entwickelte sich das Geschäft, bis wir auch in Bogota tätig waren, zuerst bei der Vermarktung importierter Produkte und dann mit einer eigenen Cinzano-Herstellungsanlage. Wir waren über 30 Jahre lang die Cinzano-Produzenten in Kolumbien. Dort haben wir aber auch Whisky, Vodka und Brandy hergestellt, die wir in großen Mengen an andere zum Abfüllen verkauft haben.

Nach dem Vulkanausbruch in Armero im Departement Tolima ergab sich 1985 die Gelegenheit, eine private Brennerei in dieser Region einzurichten. Dies war bis dahin nicht möglich, denn das kolumbianische Recht erlaubte es nur staatlichen Brennereien ihre Produkte innerhalb Kolumbiens zu verkaufen. Nach der Tragödie in Armero wollte die Regierung mit dieser Gesetzesänderung neue Arbeitsplätze im Departement Tolima schaffen. So konnten wir dort unsere eigene Destillieranlage

errichten. Man sieht, dass in unserem Entwicklungsprozess die Gesetze Kolumbiens eine sehr große Rolle gespielt haben. Denn bis dahin waren wir Importeur und Großhändler: wir verkauften zwar Rum, aber nicht Flaschen, sondern Fässer, damit andere ihn in Flaschen unter ihrem Label abfüllen konnten. Das ist was wir als „Massengutvertrieb“ bezeichnen.

Dann habe ich 2006 entschieden, unsere eigene Marke ins Leben zu rufen und Rum selber herzustellen, abzufüllen und zu exportieren. Und seitdem haben wir uns ausschließlich auf Produkte für den Export konzentriert, denn unsere kolumbianischen Gesetze gestatten es weiterhin privaten Brennereien nicht, ihre Produkte im Inland zu vermarkten, damit sie nicht mit den Produkten aus den staatlichen Brennereien konkurrieren. Die kolumbianischen alkoholischen Getränke, die in Kolumbien verkauft werden, kommen also ausschließlich aus staatlichen Brennereien, die den Departamentos zugeordnet sind.

GG:

Das ist echt unglaublich.

HP:

In der Tat, es ist unglaublich. Nur der Staat darf innerhalb Kolumbiens kolumbianische Schnäpse und Spirituosen verkaufen.

GG:

Aber, besteht nicht die Möglichkeit einer Änderung oder Verbesserung?

HP:

Das ist sehr schwer! Es wurden bereits unzählige Versuche unternommen und es gab nie den Hauch einer Veränderung.

Und das ist grob erzählt die Geschichte meiner Familie und unseres Unternehmens.

Rum Herstellung

(Min. 5:24)

HP:

Hier, in der Destilería Colombiana haben wir drei Hauptprozesse für die Rum-Herstellung: der erste ist die Alkoholgewinnung, der zweite die Reifung und der dritte das Abfüllen des Endprodukts.

Im ersten Vorgang (er zeigt auf eine der Flaschen auf dem Schreibtisch, die mit durchsichtiger Flüssigkeit abgefüllt ist) stellen wir durch Gärung und Destillation "schwere" und "leichte" Destillate her. Das "schwere" Destillat wird so genannt, weil es eine sehr hohe Konzentration von Kongeneren (chemische Stoffe, die durch die Fermentierung entstehen und den individuellen Geschmack und Geruch eines Getränks prägen) in seiner chemischen Zusammensetzung hat, welche ihm sehr viel Aroma und einen starken Geschmack verleihen. Das ist, was man auch als *Rhum Agricole* bezeichnen würde. Und dann haben wir die "leichten" Destillate. Sie werden auch neutrale Alkohole genannt, haben keinen Geschmack und einen sehr hohen Alkoholgehalt (96% vol).

Die schweren Destillate werden aus 100% reinem Zuckerrohrsirup gewonnen, während die neutralen Alkohole in der Regel aus einer Mischung von Melasse und Zuckerrohrsirup destilliert werden. Nachdem man durch ein gewöhnliches industrielles Verfahren, wie es in jeder Destillieranlage der Welt erfolgt, das Destillat gewinnt, wird dieses zum Reifen in Fässer abgefüllt.

Wir denken übrigens, dass zu den Geheimnissen der hohen Qualität unseres Rums "Dictador" zum einen gehört, dass wir zu 100% reinen Zuckerrohrsirup benutzen und zum anderen, dass wir immer noch mit einem herkömmlichen Destillierkolben arbeiten. So erzeugen wir Alkohole mit einer sehr hohen Konzentration (3.000 bis 4.000 Parts per Million in einem Liter) an Kongeneren und erhalten damit hinterher ein sehr traditionelles, handwerklich hergestelltes Endprodukt.

Vor dem Reifungsprozess mischen wir erst einmal 30% eines schweren (60% Alkoholgehalt) Rums mit 70% eines leichten Rums (96% Alkoholgehalt). Das Ergebnis dieser Mischung ist ein Produkt mit einem Alkoholgehalt von ca. 77%. Mit diesem Produkt füllen wir unsere Fässer ab.

Ca. 80% unserer Fässer sind amerikanische Barrels, in denen sich zuvor Bourbonwhisky befand. Der andere Teil sind europäische Fässer, die zuvor der Sherry- oder Portweinherstellung gedient haben. Letztere benutzen wir, um einigen unserer Produkte ein Finish zu geben und ihren Geschmack aromatisch abzurunden.

GG:

Diese müssen aber sehr teuer sein?

HP:

Ja, sie sind sehr teuer. Wir kaufen ein europäisches Fass für ca. 600,00 Euro, während die amerikanischen Fässer ca. 60 Dollar pro Stück kosten. Deswegen ist es sehr kostspielig, europäische Fässer zu verwenden.

Der Rum bleibt unterschiedlich lange in den Fässern, je nachdem welches Endprodukt wir wollen. So lassen wir z.B. den "Ron Baluarte" 4, 8 oder 12 Jahre reifen, den "Ron Dictador" 12 bzw. 20 Jahre und die besonders erlesenen Sorten noch längere Zeiträume. Wenn das Produkt den optimalen Zustand und die gewollte Reife erreicht hat, hat es einen Alkoholgehalt von mehr als 70%. Deswegen müssen wir es mit destilliertem Wasser verdünnen, damit der Alkoholgehalt auf 40% reduziert wird. Der Ron Dictador wird dann bei einem Alkoholgehalt von 40% in Flaschen abgefüllt. Beim Ron Baluarte ist es anders. Wenn das Produkt für den nationalen Markt gedacht ist, muss man es auf einem Alkoholgehalt von 35% verdünnen (aufgrund steuerlicher Bestimmungen).

Das ist also unser Prozess: destillieren, reifen und in Flaschen abfüllen.

GG:

Herzlichen Dank Hernán. Noch eine Frage. Wo wird das Destillat hergestellt und wo ist die Destillerie?

HP:

Unsere Hauptdestillieranlage befindet sich in Ibagué, Departement Tolima. Dort werden die schweren Alkohole hergestellt. Die leichten oder neutralen Alkohole können wir entweder in unserer Anlage im Departement Cesar herstellen oder auch

von jeder anderen Destillieranlage kaufen. Denn unabhängig davon, wo sie hergestellt werden, weisen diese neutralen Alkohole die gleichen Eigenschaften auf: sie sind ein neutrales Destillat mit 96% Alkoholgehalt. Deswegen konzentrieren wir unsere Produktion nicht darauf, denn die Produkte, die wir kaufen, haben ja die Qualität, die wir für unsere Herstellung benötigen. Und außerdem haben wir diese Anlage hier in Cartagena, in der wir hauptsächlich das Abfüllen der Flaschen durchführen, die aber auch einen Teil unseres Reifungsprozesses beherbergt.

GG:

Eine andere Frage Hernán. Wo hast du deinen Beruf gelernt?

HP:

Das ist schwer zu sagen. Ich könnte es nicht direkt beantworten, denn das war ein jahrelanger Prozess. Ich habe einfach an der Seite meines Vaters gelernt und seinen Erzählungen, so wie denen meines Opas, zugehört, in denen es um Geheimnisse, Mythen und Geschichten des Rums ging. Es gibt vielleicht Leute, die denken, man kann das Destillat nehmen, ein paar „magische“ Tropfen dazu geben und fertig; man hat einen guten Rum daraus gemacht. Aber es ist eigentlich eine Wissenschaft, um ein sehr gutes Produkt herzustellen.

GG:

Ich weiß auch, dass du bereits viele Medaillen und Auszeichnungen überall auf der Welt erhalten hast...

HP:

Ja, wir haben bereits in Europa, Asien, USA und in vielen anderen Orten rund um den Globus viele Auszeichnungen bekommen. Ich kann praktisch sagen, dass bei jedem Event, an dem wir mit unserem Rum teilgenommen haben, wir auch den höchsten Preis verliehen bekommen haben. Manchmal gab es die doppelte Goldmedaille, manchmal die Auszeichnung „Best of show“. Wir wurden auch bereits von mehreren Webseiten und Blogs als einer der besten Rums der Welt bezeichnet.

Wir wissen selber, dass wir einen sehr guten Rum herstellen. Wir glauben auch, dass er einer der Besten der Welt ist. Aber trotzdem ist es schön, wenn andere einem das sagen und das ist der Fall bei solchen Events.

GG:

Es ist deswegen sehr schade, dass ich z.B. deinen Ron Dictador sogar in Australien probieren konnte, nicht aber in Bogotá...

HP:

Dort ist es unmöglich unsere Rums zu finden. Das hängt mit dem Gesetz zusammen, von dem ich bereits erzählt habe.

GG:

Mir wurde in einem Laden in Bogotá eine Flasche für 250.000 Pesos angeboten...

HP:

Wirklich? In Bogotá? (Er lacht). Die kann aber nur eingeschmuggelt worden sein...

GG:

Deswegen sage ich nicht, wer es war, damit er keine Probleme bekommt...

HP:

Leider ist es so in Kolumbien. Nirgendwo auf der Welt könnte jemand nachvollziehen, warum ein Land es seinen eigenen Bürgern verbietet, ein eigenes Geschäft aufzubauen. Das ist fast so, als wenn es Daimler verboten wäre, seine Autos in Deutschland zu verkaufen...

GG:

Ich habe mal einen Artikel der BBC gelesen, in welchem du ein Interview hierüber gegeben hast.

HP:

Ja, das ist korrekt.

GG:

Ich habe dort also gelesen, dass man deine Produkte in vielen anderen Ländern kaufen kann.

HP:

Ja, wir sind bereits in 67 Länder präsent, aber nicht in Kolumbien!

GG:

Und eigentlich würde dein Rum für die Rumsorten der staatlichen Brennereien keine Konkurrenz bedeuten, denn dein Rum ist von sehr hoher Qualität und hat einen entsprechenden Preis.

HP:

Genau. Bei dem günstigsten Ron Dictador unter unseren Produkten, liegen wir z.B. bei Preisen die 4-mal so hoch sind, wie die von den Produkten der staatlichen Brennereien. So würden wir ihnen überhaupt keinen Kunden wegnehmen.

Solera (Min. 12:47)

Wenn wir hier (er zeigt zur Ecke) ein Fass mit dem Destillat hinstellen würden und in 20 Jahren wieder hineinschauen, würden wir nichts mehr darin finden. Bei unseren Klimabedingungen würde alles verdunsten. Deswegen kann es nicht stimmen, wenn jemand sagt, dass er einen 20 Jahre alten Rum „single cask“, also Einzelfass, hätte. Das ist einfach nicht möglich. Vielleicht irgendwo z.B. in Schottland, in einem gut isolierten Keller, wo die Temperaturen im Sommer nicht hoch steigen können.

Aber hier in Kolumbien, an der Karibikküste ist es unmöglich ein Produkt herzustellen, das als 20 jähriger bezeichnet wird und diese 20 Jahre in einem Einzelfass verbracht hat.

GG:

Es verdunstet...

HP:

Genau, es würde alles verdunsten oder wenn etwas übrig bleiben würde, wäre es einfach zu wenig (er zeigt mit der Hand) und würde ein Vermögen kosten.

Deswegen machen wir jährlich bei jedem Los folgendes:

Sagen wir zum Beispiel, dass wir eine Charge von 1000 Fässer haben. Am Ende des ersten Reifungsjahres, bei einer Verdunstungsrate von 2%, wird ungefähr so viel Flüssigkeit wie sie in 20 Fässer passt, verdunstet sein. Wir nehmen dann 20 Fässer und füllen mit ihrem Inhalt die restlichen 980 Fässer auf die ursprüngliche Menge wieder auf. Ein Jahr später, wieder bei 2% Verdunstungsrate, wird die Verdunstung der übrigen 980 Fässer, den Inhalt von ca. 19 Fässer entsprechen. Dann nehmen wir 19 Fässer und füllen die restlichen 961 auf. Und so machen wir es jedes Jahr. Dann haben wir am Ende der 20 Jahre ca. 600 gefüllte Fässer mit einem Produkt, das tatsächlich 20 Jahre gereift ist.

Wenn wir die Fässer nicht nachfüllen würden, wäre die Verdunstung jedes Jahr noch höher als im Vorjahr und irgendwann hätten wir eine Rate von 5, 10 oder 20% statt der 2%. Wenn wir nachfüllen benutzen wir sowieso das gleiche Produkt, das genau solange gereift ist, aus dem gleichen Los. Das einzige was wir machen, ist das Fass möglichst voll zu halten, um die Verdunstung zu reduzieren.

Das heißt, in 20 Jahren, bei einer Verdunstungsrate von 2% und einer 1000-Fässer Charge, würden wir insgesamt ca. 350 Fässer an Verdunstung verlieren, aber dafür garantieren wir zwischen 600 und 650 Fässer mit tatsächlich 20-jähriger Reifung. Wir nennen diesen Prozess „Solera“, damit man versteht, worum es geht.

GG:

Aber das ist kein Solerar-Prinzip wie z. B. beim Sherry aus Jerez de la Frontera, welches so genannt wird, weil man die unteren Fässer mit Sherry aus den oberen Fässern nachfüllt?

HP:

Nein, so ist das nicht so. Es geht um Nachfüllen, aber mit dem **gleichen** Produkt. Wir wussten nur nicht, wie wir diesen Prozess nennen sollen, damit jeder versteht, was

damit gemeint ist. Denn wenn wir ihn „Don Geraldo“ nennen, würde keiner etwas darunter verstehen. Bei dem Wort „Solera“ dagegen, versteht man, dass das Produkt „bewegt“ wird, dass es nicht in einem „single cask“-Prozess hergestellt wurde.

GG:

Ach so, das wird nur um die Fässer voll zu halten, so gemacht.

HP:

Genau, nur dafür. Das ist unser Herstellungsprinzip: das Fass voll zu halten. Das bringt natürlich auch ein paar andere Vorteile. Wir machen am Ende der Reifungszeit eines Produkts, aber auch ein paar Mal während des ganzen Reifungsprozesses, eine komplette Durchmischung. Wir nehmen alle Fässer eines Loses und füllen sie in einen großen Behälter. Dort wird der ganze Rum gut durchmischt und danach werden die Fässer wieder abgefüllt. Damit mischen wir die Fässer untereinander, denn auch wenn alle zum gleichen Los gehören, ist jedes Fass einzigartig und der Geschmack kann zwischen zwei nebeneinander liegenden Fässer leicht variieren. Wenn wir alle durchmischen, garantieren wir, dass alle Fässer das gleiche...

GG:

... das gleiche Qualitätsniveau haben. Das ist die Idee des Systems Solera.

HP:

Genau. Aber auch, dass wir keine künstliche Farbe hinterher benötigen, um eine gleichbleibende Färbung zu garantieren. Wenn du diesen, unseren 12-jährigen Rum siehst (er zeigt auf die Flasche), ist er kein dunkler Rum, er ist eher hell. Ich mag keine chemischen Produkte in unserem Rum, keine Zusatzmittel, keinen zusätzlichen Geschmack und auch keine Zuckercouleur. Ich denke, das ist überhaupt nicht nötig. Unser Produkt hat eigentlich eine sehr schöne Farbe, aber wenn du es neben andere 12-jährige Rums, sogar neben einigen jüngeren Rums stellst, sieht es natürlich heller aus, aber...

GG:

...es ist ein natürlicher Ton.

HP:

Genau, es ist natürlich. Und wenn du ihn probierst, merkst du auch, dass er nicht süß ist. Denn normalerweise ist ein Rum mit hoher Süße vor der Abfüllung noch mit Zucker oder mit Zuckeralkoholen wie Glycerin versetzt worden.

GG:

Ist das nicht verboten?

HP:

Ich weiß nicht, wie es in anderen Ländern ist, aber hier in Kolumbien ist es verboten irgendeinen Zucker dazu zu geben. Man darf Zuckercouleur und andere Zusatzstoffe verwenden, aber keinen Zucker. Aber man kann nicht wissen und nicht nachweisen, welche Zutaten jemand verwendet. Denn die einfachste Art einen bitteren, chemischen oder schlechten Geschmack zu verbergen, ist Zucker hinzuzufügen. Man kann also ein sehr schlechtes Produkt erzeugen und es verkäuflich machen, in dem man es versüßt.

Das ist ein sehr wichtiges Konzept für uns und deswegen haben unsere Produkte keinen zusätzlichen Zucker. Das brauchen wir nicht. Das würde unseren Produkten eher schaden.

GG:

Man könnte so etwas einem Baluarte 12 Jahre nicht antun.

HP:

Auf keinen Fall.

(Hernán nimmt eine Karaffe, die auf dem Tisch steht und riecht an deren flüssigen Inhalt).

Schau mal, dieses Produkt, das noch keine Minute in einem Fass gelegen hat, besitzt bereits ein sehr interessantes Aroma und einen intensiven Geschmack. (Er gibt Gerald die Karaffe).

GG: (riecht daran).

Ich liebe diesen Geruch, dieses Aroma von Zuckerrohrsaft.

HP:

Und dieses Zuckerrohraroma wird sich in dieses Aroma verwandelt. (Er zeigt auf das Glas mit Rum 12 Jahre). Das ist die Aufgabe der hölzernen Fässer, dieses Zuckerrohr-Aroma in das End Aroma zu verwandeln.

Und das ist kein süßer Geschmack, hast du es bereits probiert?

GG:

Ja, er ist nicht süß.

HP:

Der Geschmack ist wie eine Andeutung vom Zuckerrohr, aber nicht süß.

GG:

Es ist ein fruchtiger Geschmack.

HP:

Genau, fruchtig aber nicht süß, denn wir haben da keinen Zucker hinzugefügt. Und so ein Prozess in hölzernen Fässer kann keinen süßen Endgeschmack hervorrufen. Das Holz kann vielleicht einen leichten Vanille-Ton geben. Aber das sind ganz leichte Töne, die irgendwie im Hintergrund sind, keine Süße.

Deswegen kann ich nicht glauben, wenn andere Hersteller so süße Produkte nur durch Reifung erzeugen können, wenn der Grundstoff dieser hier oder dieser dort ist (Er zeigt auf zwei Flaschen, die auf dem Tisch stehen)... Das geht nicht.