

## Ron Viejo de Caldas

Es ist kein Zufall, dass gerade in Kolumbien die „größte Rumverkostung der Welt“ stattgefunden hat und dass die kolumbianischen Rums „Ron Medellín“, „Ron Viejo de Caldas“, „Ron Santafé“ und „Ron Marqués del Valle“ die landesweit am meist verkauften sind.

Der Chemieingenieur Herr José Fernando Botero González, ein Rumkenner und -liebhaber, hat die Veranstaltung „Die größte Rumverkostung der Welt“, die in Cartagena (Kolumbien) am 29. September 2014 stattfand, organisiert. Nach seiner Aussage „gibt es in Kolumbien eigentlich keine guten oder schlechten Rums; sondern einfach unterschiedliche Rums, je nach Herstellungsprozess, Reifungszeit und Aussehen“.

In diesem Bericht werden wir uns besonders mit dem Ron Viejo de Caldas beschäftigen. Er ist einer der Rums, der von den 313 Teilnehmern der genannten Veranstaltung verkostet wurde. Diese Veranstaltung wurde übrigens wegen der Teilnehmerzahl ins Guinness Buch der Rekorde eingetragen.

### Geschichte

Im Jahr 1905 erteilte die Regierung Kolumbiens der Empresa Licorera de Caldas (der Spirituosenproduzent im Departamento Caldas) eine Lizenz, die dem Unternehmen in der Region ein Monopol zur Verarbeitung, Herstellung, Vertrieb und Verkauf von Spirituosen gewährte. Dies geschah auch in Hinblick auf den Artikel 336 der kolumbianischen Verfassung, demzufolge die Einnahmen aus der Spirituosenbesteuerung für Bildung und Gesundheit bestimmt sind.

Joaquín Vieira Gaviria, Geschäftsführer der Empresa Licorera de Caldas stellte dann 1928 den Techniker Ramón Badia, einen Kubaner mit katalanischen Wurzeln, ein, der das Rezept für den Ron Viejo de Caldas entwickelte.

Diese Rezeptur existiert noch, denn sie wurde sorgfältig von Joaquín Vieira über die Jahre aufbewahrt, bis er im Alter von 82 Jahren in Bogotá verstarb. Seine Tochter, die Dichterin Maruja Vieira White, fand das Originalmanuskript und übergab es einige Jahre später während der Amtsperiode des Gouverneurs Emilio Echeverri (2004-2007) dem Departamento de Caldas.

Die offizielle Übergabe des Originalmanuskripts des Ron Viejo de Caldas fand im April 2006 statt. Während dieses Festaktes wurden der aus Manizales stammenden Dichterin, Journalistin und Professorin Maruja Vieira White ein Verdienstkreuz verliehen.



Der Gouverneur Emilio Echeverri Mejía erhält die Original Rezeptur für Ron Viejo de Caldas.

Foto aus dem Archiv „Blogspot Poeta Maruja Vieira“

### Auszeichnungen und Anerkennungen

Der Ron Viejo de Caldas hat bereits einige internationale Auszeichnungen erhalten, wie z.B. im Jahr 1997 der internationale Preis der Messe Anuga in Köln.

Den Veröffentlichungen des *International Test & Quality Institute* und *Superior Taste Award* zufolge, hat die Empresa Licorera de Caldas folgende Auszeichnungen und Anerkennungen erhalten:

Auszeichnungen des *International Test & Quality Institute* aus Brüssel:

- 2008: Der Ron Viejo de Caldas 3 Jahre erhielt 81,1 von 100 Punkte (was einem „Geschmack Superior mit 2 Sternen“ entspricht).
- 2008: Der Ron Viejo de Caldas 5 Jahre Juan de la Cruz erhielt 84,6 von 100 Punkte (ebenfalls „Geschmack Superior mit 2 Sternen“).
- 2010: Der Ron Viejo de Caldas Añejo 8 Jahre erhält 3 goldene Sterne.
- 2012: Der Ron Viejo de Caldas Carta de Oro 8 Jahre erhält 3 goldene Sterne.

Auszeichnungen des *Superior Taste Award*:

- 2010: Die Rums Crema de Ron Viejo de Caldas, Ron Viejo de Caldas 3 Jahre und Ron Viejo de Caldas Añejo 5 Jahre werden mit 2 goldenen Sternen ausgezeichnet.
- 2012: Die Rums Licor de Ron Viejo de Caldas 4 Jahre, Crema de Ron Viejo de Caldas Cheers, Ron Viejo de Caldas Juan de la Cruz 5 Jahre und Ron Viejo de Caldas Tradicional 3 Jahre werden mit 2 goldenen Sternen gewürdigt.

### Die Herstellung von Ron Viejo de Caldas.

Es gibt Rums aus unterschiedlichen Ländern, die nach Ihrer Qualität voneinander unterschieden werden. Aber wie der Ingenieur José Fernando Botero, einen Rumkenner und –liebhaber, behauptet, „ist in Kolumbien kein Rum besser als der andere, sondern einfach anders“.

Der Rum ist ein alkoholisches Getränk, das aus Zuckerrohr gewonnen wird. Der Saft des Zuckerrohrs wird fermentiert, destilliert und zum Reifen gelagert.

Eine vorteilhafte Situation für Kolumbien ist, dass dort Zuckerrohr das ganze Jahr über angebaut werden kann. Das Zuckerrohr wird geschnitten und die Halme werden dann ausgepresst, um den Saft, der Sucrose enthält, zu extrahieren. Daraus entstehen zwei Substanzen: Fructose und Glucose, die dann mittels Hefe vergoren werden. Die Hefe ihrerseits sondert Enzyme aus, die die Zuckerstoffe in Alkohol umwandeln.

Dieser Alkohol wird dann in einen Destillierkolben gefüllt, in dem die Aldehyde vom Alkohol getrennt werden. Der verbliebene Alkohol wird von den Brennmeistern für den Reifungsprozess verwendet.

Der Reifungsprozess des Ron Viejo de Caldas ist entscheidend für den Geschmack des Rums, der vom Eichenholz geprägt wird. Der Grund für den charakteristischen Geschmack ist die Reifung in Holzfässern aus kolumbianischer weißer Eiche (Typ *Quercus Humboldtii*), die aus der Region Urao im Departament Antioquia stammen.

Der Rumkenner Botero González beschreibt den Geschmack des Ron Viejo de Caldas mit süßen Noten, holzigen Noten und einigen tiefen Noten mit Ähnlichkeit zum Wein.

Laut einigen Kritikern hat der Ron Viejo de Caldas Ähnlichkeit mit Whisky, weil die Fässer aus weißer Eiche zunächst zur Whisky Reifung benutzt wurden und sich somit Geschmacksspuren auf den Rum übertragen können. Von vielen Rumkennern wird dies als vorteilhaft angesehen.

Die süßen Noten im Ron Viejo de Caldas begeistern vor allem Frauen. Andererseits entdecken Männer in diesem Geschmack eine Ähnlichkeit zum Brandy, was vor allem im Ausland sehr geschätzt wird.

Aber wenn es um Rum oder Spirituosen geht und man sich für ein Getränk entscheiden muss, hängen die Vorlieben natürlich von der Persönlichkeit, dem Geschmack und dem Anlass ab.

### Soziale Beziehungen und Rum

Viele Leute verbinden Rum mit Freude, geselligem Beisammensein oder sozialen Beziehungen. Man kann sogar sagen, dass Rum heutzutage auch bei Geschäftsabschlüssen wichtig ist, wobei er den Whisky vom Thron gestoßen hat, der jahrelang als einziger bei solchen Anlässen getrunken wurde.

Dank der Blüte, die der Rum gerade in Kolumbien erlebt, bietet die Universidad Nacional de Colombia eine internationale Schulung zur Rum-Herstellung an, die bereits zum 5. Mal stattgefunden hat.

Die „größte Rum-Verkostung der Welt“ hat dem internationalen Markt auch eine wichtige Botschaft hinterlassen, nämlich, dass Kolumbien Qualitäts-Rum anbietet. Diese Qualität ist einzigartig und es existiert um den Rum herum eine ganze Kultur, die im wunderbaren Kontrast zu der exotischen kolumbianischen Gastronomie steht.

Rocio del Pilar Vega Martinez