

TASTE FORUM

RUM-DE OPMARS VAN DE GOUDEN SPIRIT



EIGENLIJK STRIJK JE MET HET PREDIKAAT 'GOUD' TEGEN DE HAREN IN VAN MARK RIDGWELL, DE VASTE SPREKER VAN HET TASTE FORUM. "VEEL TE BEPERKT," ZEGT HIJ. DE SERIE UITGESTALDE FLESSEN RUM DEZE MIDDAG IN DE AMSTERDAMSE BAR LOUP ONDERSTREEPT DIE STELLING. HET IS ALS SAFFIEREN, ROBIJNEN, DIAMANTEN EN SMARAGDEN IN ÉÉN ADEM 'EDELSTEEN' NOEMEN. NATUURLIJK WERD ER DEZE MIDDAG OOK WITTE RUM GEPROEFD, DIE WE KENNEN VAN DE 'RUM & COKE', MAAR DE FOCUS LAG OP DE DONKERE RUMSOORTEN, EN DIE HADDEN HET KLEURENPALET VAN EEN ARDENNER HERFSTBOS.

TEKST ANNE JONGELING
FOTOGRAFIE GINO VAN MEENEN

Dat er zoveel verschillende soorten rum zijn, is omdat die in de Caribbean wordt geproduceerd volgens uiteenlopende productiemethodes. De extreem soepele regelgeving op die tropische eilanden leidt tot een ongekend ondernemersparadijs. Elk idee dat in het creatieve hoofd van de rumproducenten op komt borrelen, kunnen ze toepassen, en de distillatieprocessen bieden ruimte voor smakelijke experimenten. Rum wordt gedistilleerd in een 'pott still' of een 'column still'. In de pott stills wordt over het algemeen de meer aromatische rum gedistilleerd, in de column stills de zogeheten 'light rum'. Rum kan worden gedistilleerd uit melasse, de dikstroperige substantie van kristallen (de industriële methode), of direct uit fijngemalen suikerriet (agriculturele methode). Ieder land en/of iedere regio heeft zijn eigen karakteristieke manier van fermenteren en distilleren, waardoor er een zeer breed scala ontstaat van typen rum.

Als inside informatie is de distilleermethode voor bartenders een must – ken uw producten – maar om er potentiële klanten mee over de streep te trekken, wellicht wat te droog. Weten dat een rumtype is gearomatiseerd met bijvoorbeeld karamel, is echter noodzakelijke kennis als de bartender die specifieke rum als cocktailingrediënt wil gebruiken. Cocktails vormen een smakelijke brug tussen het ontdekken van spirits als rum, in de zin van het puur drinken. En die flamboyante achtergrond van rum, die zich laat lezen als een avontuurlijk jongensboek met piraten, zeeslagen, veroveringstochten en ontdekkingsreizigers, is een machtige smaakmaker om de Caribbean flair van de drink over te brengen. Maar al die fraaie verhalen in de periferie ten spijt: wat vooral telt is de smaak. We gingen proeven en daarmee was de geest uit de fles. Voordat de goudhaantjes werden aangesproken, werden eerst de glaasjes witte rum geproefd. Bacardi Superior, de mammoet in de rumwereld, de Havana Club Anejo Blanco en Havana Club 3 Anos, en de opmerkelijke Baquba.

"HET ENTHOUSIASME MOET OVERGEBRACHT WORDEN OP DE GASTEN DIE NOG NIET EENS WETEN WELKE CARIBISCH AVONTUUR HEN TE WACHTEN STAAT ALS ZE DE RUM ONTDEKKEN."

BACARDI SUPERIOR

De Bacardi wordt vrijwel uitsluitend met cola geserveerd als Bacardi & Coke, afgezien van de sporadische uitschieter met het Citroenschijfe als Cuba Libre. "Maar neem nu eens een slokje en houdt de Bacardi even in de mond voordat je doorslikt," adviseerde Mark. Want mixdrank bij uitstek of niet, Bacardi is ook puur prima te drinken, met zijn delicate, fruitige tinten. De drink verdient meer lof dan alleen het product van een succesvolle marketingstrategie – die overigens ook historisch is. 150 jaar geleden wist Bacardi al de mensen te overtuigen door consequent gebruik van symbolen op hun etiket: nog niet iedereen kon lezen, maar dat Bacardi-symbool herkennen kon iedereen.

HAVANA CLUB ANEJO BLANCO & HAVANA CLUB ANEJO 3 ANOS

Over de smaak van Havana valt eveneens niet te twisten. Een iets sterker effect op de neus (proeven is een duet van zintuigen) en duidelijk herkenbare vanilletinten. Martijn vindt de Havana wat zachter van smaak, en de proevers zijn het met Mark eens dat het een goed uitgebalanceerde spirit is.

BAQUBA

De Baquba valt vooral op door het ultrahippe design van de metallic-blauwe fles. Dat maakt 'm tot een buitenbeentje in de rumcollectie deze middag, waar de meeste etiketten de historisch-avontuurlijke achtergrond van de rum reflecteren.

HAVANA CLUB ANEJO ESPECIAL

En daarna wordt het goud aangeboord, met als eerste de Havana Club Anejo Especial die – uiteraard – afkomstig is van Cuba. Met een rijke, warme kleur en een smaak die Marieke als 'kruidig' omschrijft. Notig, wordt ook gesuggereerd. Deze Havana is een van de vele, of eigenlijk wel van alle gekleurde rums die deze middag de revue passeren, die een ongemixte serveermethode verdient.

MOUNT GAY ECLIPSE

De volgende rum, de honingkleurige Mount Gay Eclipse uit Barbados, beschikt over een geschiedenis die al meer dan 3 eeuwen bestrijkt. Wat Mark op een historische associatie brengt: de slavernij. Vroeger werd deze rum veel gedronken door slaven, en het zou zomaar kunnen dat daar de naam 'rum' vandaan komt. Slaven waren vanzelfsprekend niet al te happy met hun lot, en de Britten noemden hen 'rumbustious' (rumoerig, opstandig) als ze tegen hun deplorabele situatie protesteerden. Rum – Rumbustious, zie de link. In het heden, in Bar Loup, waardeert Jeroen deze Mount Gay als zeer fruitig en 'een mond vol smaken'.

MATUSALEM GRAN RESERVA

De volgende rum die aan het panel wordt voorgelegd is de Matusalem Gran Reserva. Suzan ziet in het etiket een schatkaart als uit Treasure Island, en de Matusalem lokt sowieso veel reacties uit. Marieke: "Karamel". Fjalar: "Kokos!" Martijn: "Vanille." Ook deze milde, bijna romige rum valt zeer in de smaak. De producenten weten hoe ze de karamel moeten doseren, want dat is geen sinecure: op de keper beschouwt is karamel gebrande suiker en dus te bitter om zomaar de associatie met toffee op te roepen. Maar mits met kennis en zorg gemengd, krijg je dus resultaten als de Hmmmmmatusalem.

BACARDI 8 AÑOS

De Bacardi 8 Años valt eveneens in de smaak. "Weelderig," zegt Marieke en 'met gemak puur te drinken', volgens Suzan. Bijna als een likeur te serveren, vooral wie iets anders wil na zijn diner met een fijn kopje koffie ernaast. En daar heeft Mark iets aan toe te voegen, want waarom worden de wijnen op menukaarten altijd zo bloemrijk omschreven, en is het karige lot der spirits er een van 'naam en prijs'. Goed punt.

APPLETON V/X

De Appleton V/X is de volgende: het trotse én gekoesterde erfgoed van de Jamaicanen en het vlaggenschip van Appleton Estate. Deze drink is ontwikkeld om de concurrentieslag aan te gaan met de whiskydrinkers, en Jeroen prijst de 'lange afdronk': de proefsensatie vloeit over van bloemig naar boontjesachtig naar notig. Dat drie-in-één effect plus de langgerekte sensatie zou de Nederlandse consument toch aan moeten spreken. Fjalar ziet die potentie in de Appleton, maar die erkenning zal zijn tijd nodig hebben.

