

PARTNERPROJEKTE

Cubaron (cu1-rum)

Unsere Partner Cubaron



Der cubanische Varadero-Rum wird in der Fabrik CUBARON, die sich in Santiago de Cuba befindet, hergestellt. Die Gegend um die Stadt herum ist für ihren qualitativ hochwertigen Zucker und ihr gutes Wasser bekannt, diejenigen unverzichtbaren Elemente, die den Rum zu einem der besten weltweit machen. Das verarbeitete Zuckerrohr stammt aus den Kooperativen der Region. Vermarktet wird der Varadero-Rum über die Firma CIMEX, ein staatliches Unternehmen, das als Privatfirma handelt und in den letzten Jahren ein durchschnittliches Wachstum von über 20% pro Jahr verbuchen konnte. 10% der Produktion werden für den Export hergestellt. Die Gewinne der Firma CIMEX gehen direkt an den Staat. CIMEX ist eine der wichtigsten cubanischen Firmen. Sie zahlt Sozialversicherungsbeiträge für alle Angestellten und die Gesundheitsversorgung ist generell kostenlos. Das niedrigste Gehalt in der Firma liegt 200% über dem nationalen Mindestlohn. Neben Kaffee und Rum werden auch Zucker, Marmelade und zahlreiche andere Produkte international abgesetzt. EL PUENTE und Oxfam Belgien

sind die wichtigsten ausländischen Handelspartner der Firma.

Rum Varadero



Das geerntete Zuckerrohr wird zunächst gehäckselt. Die entstehende homogene Masse wird in einer Mühle gepresst. Ergebnis ist eine cremige, fast schwarze Flüssigkeit, die Melasse. Sie enthält etwas über 50% Zuckeranteil und verschiedene Stoffe, die für den Gärungsprozess und den späteren Geschmack wichtig sind. In Tanks kommt die Melasse zu den Zuckerfabriken, wo sie gereinigt, mit Wasser verdünnt und mit Hefepilzen, die speziell auf Cuba gezüchtet werden, versetzt wird, um die Gärung einzuleiten. Nach 30 Stunden ist der Gärungsprozess abgeschlossen und die Destillation beginnt. Die ersten Entstehungsprodukte beim Destillieren sind reine, für den Menschen jedoch nicht bekömmliche Alkohole, der Vorbrand. Und der Nachbrand, nach dem trinkbaren Branntwein, ist mit Fuselstoffen versetzt, die den Geschmack wesentlich beeinträchtigen würden. Man muss also den richtigen Moment für den genießbaren Branntwein abpassen. Dieser Branntwein wird dann zur Reife in Holzfässer aus amerikanischer Weißeiche gefüllt, die 180 Liter aufnehmen und vorher schon zur Lagerung von Bourbon-Whiskey verwendet wurden. Das Produkt, das inzwischen schon als Rum bezeichnet wird, wird abschließend durch Aktivkohle und Sand gefiltert. Die verschiedenen Rumsorten werden nun von den Kellermeistern untereinander gemischt und verschnitten, um den typischen Geschmack eines Labels zu gewährleisten - der weiße Rum ist fertig.

PARTNERPROJEKTE

Cubaron [cu1-rum] Stand: 07.11.2010



Je länger der Rum gelagert wird, desto dunkler ist seine Färbung. Nur die erfahrendsten Kellermeister werden mit der letzten Verblendung betraut. Die bekanntesten kubanischen Sorten sind 'Havanna Club', 'Ron Varadero' und 'Caney'. Neben dem weißen Rum, der nur seine Anfangslagerung in den Kellereien verbracht hat, steht im Standardverkauf der dreijährige, der fünfjährige und der siebenjährige Rum. Ab und zu kann man auch den Jahrgangsrums erwerben, der zehn bis fünfzehn Jahre gereift ist, der 'gran reserva'.