

# Cubaron

Der cubanische Varadero-Rum wird in der Fabrik CUBARON, in Santiago de Cuba, hergestellt. Die Gegend um die Stadt herum ist für ihren qualitativ hochwertigen Zucker und ihr gutes Wasser bekannt - die unverzichtbaren Elemente, die den Rum zu einem der besten der Welt machen. Das verarbeitete Zuckerrohr stammt von den Kooperativen der Region.



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 kommt in Tanks zu den Zuckerfabriken. Um den Gärungsprozess einzuleiten, wird die Melasse gereinigt, mit Wasser verdünnt und mit speziell auf Cuba gezüchteten Hefepilzen versetzt. 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.



Je länger der Rum gelagert wird, desto dunkler ist seine Färbung. Nur die erfahrensten 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, stehen im Standardverkauf der dreijährige, der fünfjährige und der siebenjährige Rum. Ab und zu kann man auch den Jahrgangsum erwerben, der zehn bis fünfzehn Jahre gereift ist, der 'gran reserva'. Das staatliche Unternehmen CIMEX, über die der Rum vermarktet wird, ist eine der wichtigsten cubanischen Firmen. Sie zahlt für alle Mitarbeiter Sozialversicherungsbeiträge und ein Gehalt weit über dem Mindestlohn des Landes. EL PUENTE ist einer der wichtigsten ausländischen Handelspartner der Firma.

**Produkte von Cubaron finden Sie bei EL PUENTE mit dem Projektcode cu1.**