

Rum (wahrscheinlich abgeleitet vom englischen Dialektwort *rumbullion*, „Aufruhr, Tumult“¹) wird aus Melasse, seltener aus frischem Zuckerrohrsaft gewonnen.

Im Europa des 15. Jahrhunderts war Rum zwar bekannt, denn nachdem die Christen Granada erobert hatten, kannten sie das Getränk, sie waren aber nicht in der Lage, den süßen Saft aus der Melasse des Zuckerrohrs herzustellen, weil ihnen im Gegensatz zu den Arabern das Zuckerrohr noch unbekannt war. Christoph Columbus hatte die Pflanze auf seiner zweiten Reise nach Amerika (1493) auf Hispaniola eingeführt. Dem widerspricht das Tagebuch Pizarros, der in diesem Jahr in der bestehenden Zuckerrohrernte/Rumherstellung bei Motril arbeitete. Erst sehr viel später sollte die damals einzige zuckerliefernde Pflanze ihre Reise nach Brasilien und in die um 1500 neugewonnenen Kolonien der Europäer beginnen und dort Fuß fassen. Man kam schnell auf die Idee, daraus Rum zu bereiten. Die erste urkundliche Erwähnung fand das Getränk um 1650 als „rumbullion“ (engl. etwa: großer Tumult) sowie am 8. Juli 1661 vom Gouverneur von Jamaica. Bereits 1667 wurde dieses Getränk „ron“ (kastilisch) bzw. „rhum“ (französisch) genannt.

Als die Begründer der modernen Rumherstellung gelten Don Bacardi und Felice Presto, die die Technologie der Herstellung von weißen Rums beinahe gleichzeitig um 1850 auf den karibischen Inseln Kuba und Jamaika perfektionierten. Die bis 1890 bekannte Presto Destillery auf Jamaika wurde von Ureinwohnern zerstört und das Aus der kleinen Destillerie bedeutete. Versuche von Prestos Cousin, Gregory Nissen, die Destillerie wieder aufzubauen, blieben ohne Erfolg. Bacardi baute indessen als erster in Barcelona, New York, Mexiko etc. Abfüllanlagen für seinen Rum, wurde aber 1959 während der Kubanischen Revolution enteignet. Bacardi flüchtete nach Florida und ist heute noch der weltgrößte Hersteller der Rum-Spirituose.

Guter Rum zeichnet sich im Gegensatz zu den meisten anderen Zuckerrohrbränden durch eine lange Reifung in Holzfässern aus, ähnlich dem Whisky oder Cognac. Je länger das Destillat im Holzfass reift, desto abgerundeter erscheint sein aromatisches Geschmacksbild. Ein Nebeneffekt ist die erst gelbliche, dann braune Färbung, die das zunächst farblose Destillat dabei annimmt. Allerdings sollte man sich von der Farbe nicht täuschen lassen. Viele Hersteller färben ihren Rum nachträglich mehr oder weniger stark mit Zuckercouleur