



## LEVEN VAN JE NEUS:

# RUM RUIKEN AAN DE GRACHT

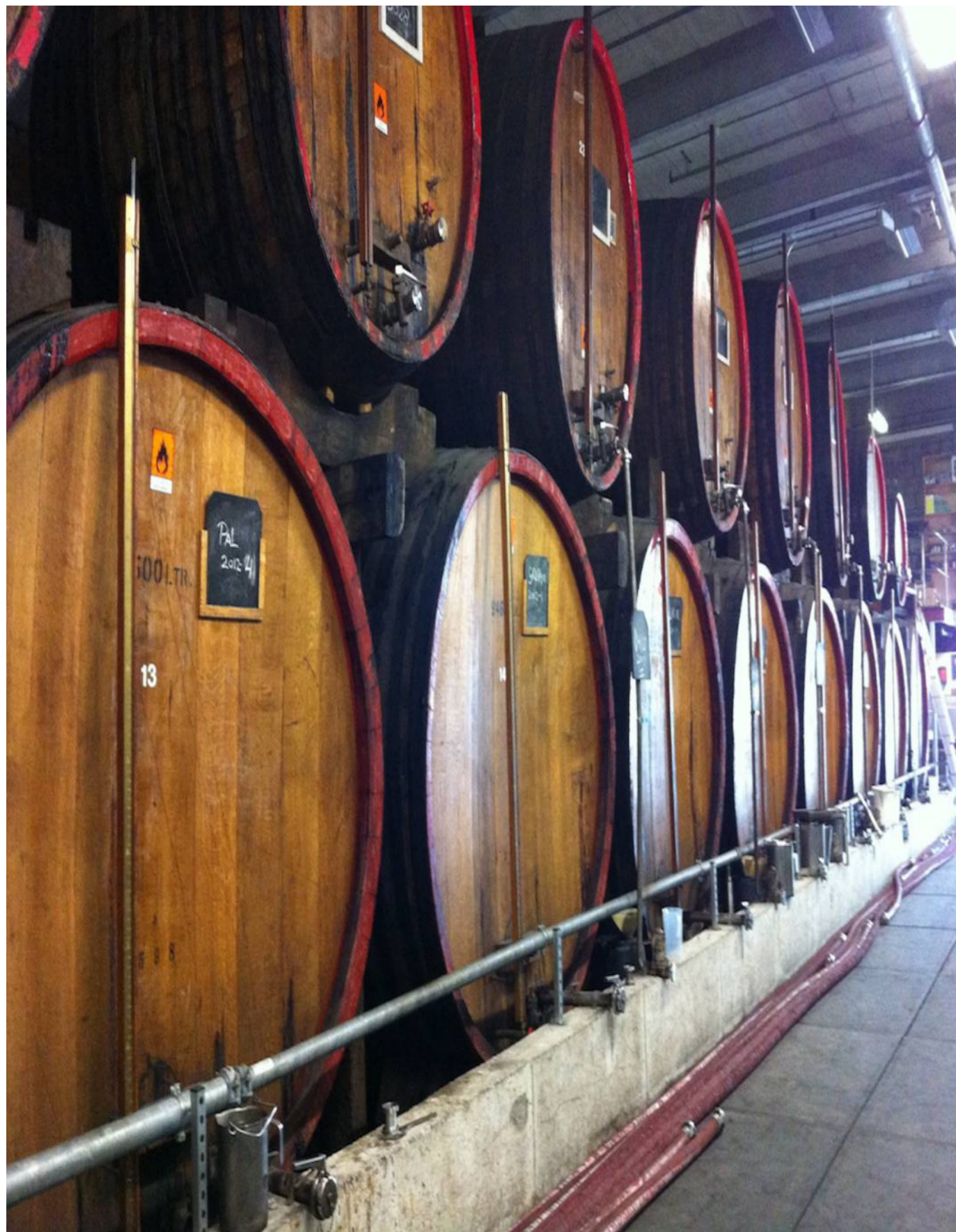
HET BEST BEWAARDE GEHEIM IN DE RUMWERELD BEVINDT ZICH NIET ZOALS JE MISSCHIEN ZOU DENKEN OP EEN EXOTISCH EILAND IN DE CARIBEN, MAAR ZIT VERSTOPT IN EEN STATIG KOOPMANSHUIS OP DE HERENGRACHT IN AMSTERDAM...

"Ik had nooit gedacht dat ik nog eens van mijn neus zou leven" glimlacht Carsten Vlierboom, wanneer hij me voorgaat naar zijn kleine, overvolle laboratorium. Het bevindt zich in een achterkamer van het voorhuis van een reusachtig grachtenpand dat vele eeuwen historie ademt. In het laboratorium is het overvol. Het staat vol flessen met bekende merken rum uit de hele wereld en, veel belangrijker, vol kleinere flesjes monsters van nieuwe blends voor een keur aan klanten in de hele wereld. Want dat is wat Scheer doet: nieuwe rumblends ontwikkelen en produceren - van een vaatje met 60 liter tot tankwagens met 30.000 liter.

### 300 JAAR HANDEL EN RUM

Het begon precies 300 jaar, geleden, in 1712 met de Gebroeders Scheer, 2 heren uit een distillateursgeslacht, in die tijd reders en wijnhandelaren tussen Europa, Afrika en het Caribisch gebied. De vracht op de terugreis uit de Cariben bestond gedeeltelijk uit suiker en rum. Ook uit het voormalig Nederlands-Indië kwam rum mee terug: arak, een rum waarbij tijdens het fermentatieproces rijst wordt toegevoegd.

In de 19e eeuw ging men zich bij Scheer steeds meer concentreren op het verscheppen van en handelen in rum en arak. Om in staat te zijn



een constante kwaliteit te leveren werd begonnen aan het blenden van eigen rum en het opslaan van grote voorraden rum in pakhuizen in Amsterdam om direct te kunnen leveren. Op deze wijze werd in bijna 200 jaar een enorme expertise op het gebied van rum opgebouwd. Sinds 1995 is Carsten er directeur en Master Blender.

“Het is misschien niet het eerste waar je aan denkt, maar rum wordt naast in de drankindustrie ook in een breed scala van andere producten gebruikt. Denk aan sigaretten, waar het over de tabak wordt gesprayed, in chocolade producten, (ja precies de overbekende rumbonen!), in ijs, cake en in de geurstoffen industrie. Wat wij in feite doen is een idee dat leeft bij een klant omzetten in een drinkbare vloeistof. In het proces waarmee dat gebeurt hebben we ontzettend veel ervaring en met elke opdracht leren we weer bij!”

#### **RUM VOOR IEDERE SMAAK**

“Rum is een bijzonder en een bijzonder ‘rijk’ product. Wanneer je een assenstelsel zou maken en dranken als whisky, wodka en rum naast elkaar zou zetten op de smaak/aroma-as dan bevinden de verschillende wodka’s zich vlak naast elkaar, de whisky’s vertonen al een stuk meer onderscheid, maar bij rum is het smaakspectrum wel 10x zo breed!. In vaktermen bevind wodka zich tussen 5 en 50 ester, whisky tussen 125 en 175 ester, maar rum kan een aroma intensiteit hebben van wel 2000 esters! Daar komt bij dat de wereldwijde rum-productie heel erg gefragmenteerd is. Rum wordt zo’n beetje overal ter wereld tussen de 2 keerkringen gemaakt. We denken vaak alleen aan het Caribisch gebied, maar de productie in Midden-Amerika is vele malen groter, terwijl een van de grootste Rum merken geproduceerd wordt op de Filippijnen (het hier helemaal onbekende merk Tanduay).

Zoals bij zoveel zaken die we nu als vanzelfsprekend beschouwen kunnen

ook de verschillende typen rum vanuit de geschiedenis worden verklaard. Zo waren de Caribische eilanden in het verleden meestal kolonies van Frankrijk, Spanje of Engeland. Toen men eenmaal had bedacht dat men rum kon gaan maken van al dat suikerriet dat daar werd verbouwd, werd er iemand naar het ‘moederland’ gestuurd voor distillatie apparatuur. Uiteraard kwamen de Engelsen in Schotland terecht, terwijl de Fransen in de Cognac belandden. Vanuit het gebruik van de verschillende apparatuur en door het opvolgen van de goede raad die de verschillende adviseurs die overkwamen gaven, ontstonden totaal verschillende soorten rum. Voeg daarbij dat eilanden door hun karakter nogal geïsoleerd zijn van de rest van de wereld en het feit dat men al vanaf de 16 eeuw rum maakt en je kunt je voorstellen dat de ene rum de andere niet is!”

#### **LEEFTIJD EN AFKOMST**

“Naast de aroma dimensie zijn er twee andere belangrijke bepalende factoren: leeftijd en origine. Anders dan bij whisky en cognac speelt de leeftijd bij rum echter een minder prominente rol, en wordt deze anders naar de markt gecommuniceerd. Daar is een simpele verklaring voor. De meeste rum wordt gedistilleerd en opgeslagen in de (sub)tropen. Bij een gematigd klimaat bedraagt het ‘angels’ share’ (het gedeelte van de drank dat ieder jaar verdampft) al zo’n 1-2% per jaar, maar in die gebieden is dat vaak 5% of zelfs nog meer. Kortom, een simpel rekensommetje leert dat je vaten daar dus niet te lang moet laten liggen...”

De discussie waar de beste rum vandaan komt, of wat de beste rum is, is een zinloze volgens Carsten. “Er zijn immers zoveel variabelen dat het onbegonnen werk is om te vergelijken. Wel kun je zeggen dat een rum die is gemaakt volgens de ter plekke heersende gebruiken en tradities vaak een prima rum is. En verder is het ook hier een kwestie van smaak (gewinning).



Het werk dat ik hier doe is veelal ‘vergelijkend’ ruiken. Ik speel met rums van zo’n 15 verschillende gebieden van herkomst, ieder met hun eigen karakter en kenmerken. De ene opdrachtgever wil zo dicht mogelijk tegen een concurrent aan zitten, maar dan tegen een lagere kostprijs, een ander kan op zoek zijn naar aanpassingen in zijn rum om bij voorbeeld te voldoen aan de Europese wetgeving.”

#### **DE TOEKOMST VAN RUM**

Met een productie van meer dan 10 miljoen liter bulkrum naar meer dan 40 landen is Carsten positief over de ontwikkeling van rum. “Rum is wereldwijd bezig aan een interessante opmars. Daar zijn een aantal redenen voor: de drank is door zijn licht zoete karakter wat toegankelijker dan de meeste andere distillaten. Daarnaast kent hij veel diversiteit in types; en smaken verschillen nu eenmaal. Voeg daarbij dat hij door het klimaat sneller ‘rijpt’ dan zijn concurrenten en dat Rum door zijn afkomst en geschiedenis voldoende aanknopingspunten biedt voor goede verhalen- ook niet onbelangrijk in de drankwereld. Tenslotte is het natuurlijk ook een prima drank om te mixen en zo mensen eens te laten kennismaken. Ik kan de komende jaren nog wel even vooruit met nieuwe rums ontwikkelen!”