

1. KIYOMI (JAPAN)



De Helios Distilleerderij werd in 1961 opgericht in het Japanse Okinawa. Voor de rumproductie werd lokaal geteeld suikerriet gebruikt. Aanvankelijk leverde Helios rum aan de Amerikanen die na de Tweede Wereldoorlog nog in het land aanwezig waren. Maar na verloop van tijd groeide de belangstelling voor Japanse rum. Daardoor breidde de distilleerderij uit om te voldoen aan de groeiende vraag. Tegenwoordig beschikt Helios over meerdere opslagruimtes. Bovendien hebben de eigenaren een tweede pijler gecreëerd door ambachtelijk bier te produceren. Dit verkopen ze niet alleen op de vrije markt, maar ook in hun eigen pub en restaurant. De „Kiyomi“ rum, waarvan de naam „pure schoonheid“ betekent, wordt gedistilleerd in een Column Still en valt op door zijn aromatische karakter met tonen van tropisch fruit, frisse citrusaroma's en een vleugje witte peper.

2. RON CARTAVIO (PERU)



De „Destilerias Unidas S.A.“, die sinds 1929 continu deze rum produceert, is een van de grootste distilleerderijen in Peru. Een reden voor de goede recensies, die meer dan duidelijk zijn en de rum overladen met lof, is waarschijnlijk de expertise die in de loop der jaren is opgebouwd. De „Cartavio 12 Jaar“ is een rum die volgens de Solera-methode is geproduceerd. De geur belooft karamel, eik, aarde en gras. In de smaak domineren walnoot, pecannoot, milde kruiden en een uitgesproken zoetheid. De afdrank is kort en zoet, maar blijft toch in het geheugen. De kleur is een prachtig amber, wat de rum te danken heeft aan de lange rijping in eiken vaten uit Slovenië. De „Ron Cartavio 1929 Antiguo de Solera 12 Jaar“ is een exclusieve rum die zowel kenners als beginners en genietters overtuigt.

3. DON Q (PUERTO RICO)



In 1861 richtete Don Juan Serrallés een suikerplantage op genaamd Hacienda Mercedita in Puerto Rico. Al in 1865 destilleerde hij zijn eerste rum in een koperen distilleerketel die in Frankrijk was geproduceerd. Jaren later, in 1934, werd deze rum op de markt gebracht onder de naam Don Q. De merknaam was geïnspireerd door Don Quijote, het favoriete boek van de familie. Al een jaar later begon de zoon van Don Juan, Juan Eugenio Serrallés, met de bouw van een tweede, modernere distilleerderij op dezelfde locatie. Onder het merk Don Q werden inmiddels wereldwijd al vele verschillende rumsoorten op de markt gebracht. De „Don Q Reserva 7” is een blend van rums die minstens 7 jaar in eiken vaten gerijpt zijn. Tonen van vanille, gele vruchten, gekarameliseerde suiker en subtiele houtachtige aroma's geven de rum een evenwichtig karakter.

4. CIHUATAN (EL SALVADOR)



Voor de relatief jonge distilleerderij Cihuatán spelen de Maya's een grote rol. Deze oude beschaving regeerde over het land dat wij vandaag de dag El Salvador noemen. De oprichters van de distilleerderij openden in 2004 hun deuren en produceerden de eerste premium rum van het land. Het is voor hen belangrijk om net als hun voorouders nieuwsgierig te zijn en hun omgeving de aandacht en het respect te geven die het verdient. Daarom controleren meesterdistilleerder Gabriela Ayala en haar medewerkers elke stap van het productieproces - van de keuze van de suikerrietzaadjes tot de handmatige botteling. De rum „Cinabrio 12 Years Old" is vernoemd naar de kleur rood, die door de Maya's werd verkregen uit het mineraal cinnaber - het symbool van de zonnegod Kinich Ahau. De rijping vindt plaats gedurende minstens 12 jaar in ex-Bourbonvaten van Amerikaans eikenhout.

5. TRANSCONTINENTAL RUM LINE (AUSTRALIË)



Georges Bénitah, de oprichter van La Maison du Whisky, kwam voor het eerst in aanraking met whisky in het Marokkaanse Casablanca en was vanaf het begin gefascineerd. Terug in Parijs wilde hij deze passie met anderen delen en richtte hij in 1956 La Maison du Whisky op. Zestig jaar later, in 2016, breidde het bedrijf zijn portfolio uit met enkele top-rums en heeft het zich inmiddels ook een naam gemaakt als onafhankelijke bottelaar. De serie Transcontinental Rum Line werd geïnspireerd door de historische reizen die de rumvaten vroeger over de zeeën van de wereld brachten. De rums uit deze serie zijn een eerbetoon van de bottelaar „La Maison du Whisky" aan deze tijd van reizen en worden gebotteld zonder toevoegingen en zonder koude filtratie. De „Transcontinental Rum Line Australia 2015" werd geproduceerd door de „Beenleigh Artisan Distillery".

6. SMITH & CROSS (JAMAICA)



Achter de rum van „Smith & Cross" staat een samenwerking tussen „Smith & Tyers" en „White Cross". Deze twee bedrijven werkten tientallen jaren lang zij aan zij in hetzelfde gebouw in Londen. Het ontstaan gaat zelfs terug tot 1788, toen men een eigen suikerfabriek bezat in de haven van Londen. Tot de eigendommen behoren nog steeds enorme kelders in de Londen- se ondergrond, waarin de geïmporteerde rum wordt opgeslagen. De Smith & Cross is een blended rum en bestaat uitsluitend uit Jamaicaanse pot-still-rums. Het bevat vergelijkbare hoeveelheden Wedderburn- en Plummer-rum, die vooral uitblinken door hun fruitige en kruidige tonen. Voordat ze worden geblend, rijpen ze afzonderlijk tussen de één en drie jaar. Met zijn zoete karakter is de „Smith & Cross Traditional" een uitstekende basis voor cocktails.

7. BELLAMY'S (EL SALVADOR)



Het komt niet vaak voor dat men een Single Cask Rum uit El Salvador kan proeven die 12 jaar heeft gerijpt. Maar de Duitse bottelaar Bellamy's ontdekte deze schat en bracht hem in 2020 naar Europa. De rum die de basis vormt voor de „Bellamy's Reserve Rum 12 Years Old" werd geproduceerd door de distilleerderij La Cabaña. Nadat Bellamy's de rum had aangeschaft, besloot men deze niet zoals gebruikelijk na te rijpen in voormalige Bourbon-vaten van Amerikaans eiken, maar koos men voor een tweede rijping in Pedro-Ximénez-vaten. Na deze negen maanden durende afwerking bevat de rum nu een milde sherryzoetheid, gecombineerd met aroma's van hout, gedroogd fruit en specerijen. Deze verschillende smaaktonen komen ook terug op de tong. De amberkleurige „Bellamy's Rum" is een bijzondere smaakervaring - perfect in balans.

8. KARUKERA (GUADELOUPE)



Het verhaal van de rumproductie op Guadeloupe begint met een somber hoofdstuk. In 1635 kwamen de Fransen naar de archipel, onderwierpen de inheemse bevolking en richtten koffie- en suikerrietplantages op. Laatstgenoemde zijn nodig voor de productie van rum - de drank die ook in de flessen van de Rhumerie Karukera schuilt. Sinds 2006 produceert de distilleerderij Karukera haar schatten met lokaal suikerriet volgens een traditioneel proces. De „Karukera Black Edition Alligator“ rijpt zeven jaar in zorgvuldig geselecteerde bourbon- en cognacfusten. De afwerking van de rum gebeurt in speciaal verkoolde eiken vaten. Deze vaten worden ook wel „Alligator Char“ genoemd, omdat het eikenhout na het verkolen doet denken aan een alligatorhuid. Deze speciale vaten maken bovendien een diepere interactie van de rum met het hout mogelijk.

9. ADMIRAL RODNEY (ST. LUCIA)



In 1782 gebeurde iets historisch, toen onder het Britse admiraal George Rodney verschillende schepen de Fransen aanvielen. Tijdens de beroemde zeeslag bij Les Saintes waren de Britten in de meerderheid, versloegen Frankrijk en verwierven daarmee de heerschappij over het Caribisch gebied. De „Admiral Rodney HMS Monarch“ rum is vernoemd naar een van de belangrijke Britse oorlogsschepen van deze slag. De blend van 6 tot 9 jaar oude rums rijpt in ex-Bourbon- en portvaten, waardoor aroma's van zoete rozijnen, vanille en bessen in de neus ontstaan, evenals tonen van gekonfijte vruchten en pralines in de smaak. Het „Admiral Rodney“ rumproject wordt ondersteund door St. Lucia Distillers. Dit bedrijf werd opgericht in 1972 en ontwikkelde zich tot een producent van verschillende premium rums en likeuren, met een portfolio van inmiddels meer dan 25 producten.

10. RON ZACAPA (GUATEMALA)



Ron Zacapa is waarschijnlijk bij elke rumkenner bekend en ongetwijfeld een absoluut premium-rum uit de Guatemalteekse stad Zacapa. Ron Zacapa beschouwt zijn rums zelf als een uitdrukking van geduld, rijkdom en kwaliteit. In de hooglanden van Quetzaltenango, op een hoogte van 2300 meter boven zeeniveau, rijpt de rum naar zijn perfecte vorm, nadat de droomachtige aroma's en smaken van langzaam verouderde rums zijn samengevoegd door Lorena Vásquez, de Master Blender van Zacapa. De Heavenly Cask Collection vertegenwoordigt altijd een van de vier vattypen die worden gebruikt voor de rijping van de „Ron Zacapa Solera 23". „El Alma", de tweede uitgave van de serie, krijgt een afwerking in verbrande Ex-Bourbonvaten en ontwikkelt daardoor unieke aroma's van zoete toffee, kaneel en vanille in de neus, evenals tonen van geroosterde amandelen, karamell en fruit in de mond.

11. ZUIDAM (NEDERLAND)



De naam „Zuidam Distillers" is ongetwijfeld afgeleid van de oprichter Fred van Zuidam. In 1975 besloot hij, geïnspireerd door een idee, een kleine distilleerderij te openen en daarmee uitsluitend zeer exclusieve producten te maken. Zo gezegd, zo gedaan: hij bouwde een distilleerderij van 300 vierkante meter met slechts één kleine koperen ketel en een kleine productielijn. Het bleek echter iets moeilijker dan gedacht om succes en aanzien te behalen, waardoor er meer dan 10 jaar nodig waren om in Nederland als de beste distilleerderij erkend te worden. Het doorbraakmoment werd vervolgens voornamelijk bereikt door het nieuw ontworpen etiket van Freds vrouw Helene. De „Zuidam Flying Dutchman Dark Rum" rijpt meerdere jaren in eiken vaten en verleidt met tonen van exotisch fruit, karamell, vanille en chocolade.

12. DON PAPA (FILIPPIJNEN)



De Filipijnse Revolutie bracht slechts enkele ons bekende helden voort. Papa Isio - Don Papa genoemd - is een van hen. Deze buitengewone man was, voordat hij zich inzette voor de onafhankelijkheid van zijn land, een gewone arbeider op een suikerplantage. De rum „Don Papa” is bedoeld als eerbetoon aan de energie en passie van deze man en wordt uitsluitend gemaakt van suikerriet dat afkomstig is van het eiland Negros. Hoewel het een rum uit de Filippijnen is, wat hem tot een van de grote exotische rums maakt, weet hij toch de aandacht te trekken van veel rumliefhebbers vanwege zijn ongebruikelijke smaakprofiel. De rijping van de Don Papa rum vindt plaats in ex-Bourbon- en ex-Rioja-wijnvaten van Amerikaans eikenhout. In de neus vindt men zachte aroma's van fruit. De smaak is gekenmerkt door tonen van vanille, gekonfijt fruit en zoete honing, gevolgd door een lange afdrank met eikenhout.

13. AUSTRIAN EMPIRE (BARBADOS)



De jonge ondernemer Albert Michler richtte in 1863 een distilleerderij op in het plaatsje Buchsdorf. Het destijds in Oostenrijks-Schlesie gelegen bedrijf verwierf grote roem dankzij zijn likeuren en sterke dranken, waarvan de „Albert Michler's Buchsdorfer Magenbitter" een belangrijk deel bijdroeg. Als officiële hofleverancier was men een van de eerste bedrijven die Jamaicaanse rum naar Europa importeerde. De huidige rums van het huis Albert Michler tonen de langdurige ervaring in de rumindustrie. Van de naamgeving, het interessant ontworpen etiket, tot de hoogwaardige en heerlijke inhoud - alles is consistent en doordacht. De „Austrian Empire Navy Reserva 1863" rijpt in zorgvuldig geselecteerde Ex-Bourbonvaten van Amerikaans en Frans eiken en verleidt met tonen van karamell, gedroogd fruit, cacao en vanille.

14. LA HECHICERA (COLOMBIA)



In deze rum zitten de beste groeten uit Colombia. De Master Blender Giraldo Mituoka Kagana laat zijn schat rijpen in zorgvuldig geselecteerde vaten van Amerikaans eikenhout, waardoor hij een klassieke rum-smaak krijgt. De naam van de Colombiaanse rum betekent vertaald „De Betoverende”. Hij wordt geproduceerd door de gelijknamige distilleerderij in de stad Barranquilla, gelegen tussen de Magdalena-rivier en de Caribische Zee. Bij de productie van de Solera-rum wordt geen enkel toevoegingsmiddel gebruikt, zodat de pure smaak behouden blijft. In de neus vindt men geuren van karamel en sinaasappelschillen, terwijl bij de eerste slok heerlijke tonen van geroosterde koffie en tabak de volle aandacht opeisen. „La Hechicera” is geen rum die verrast met een breed scala aan aroma's, maar met zijn eenvoudige, duidelijke en bovendien ronde structuur.

15. RON CANERO (DOMINICAANSE REPUBLIEK)



Gemaakt door het bedrijf „Oliver & Oliver“, is de „Ron Canero“ uit de Dominicaanse Republiek een blend van vele verschillende rums. Oliver & Oliver produceert zelf geen rum, maar importeert voornamelijk uit Trinidad & Tobago en Panama. Het bedrijf mengt de beste rumsoorten en creëert de fijnste rum, die wordt afgevuld in prachtig ontworpen flessen. De rijping gebeurt volgens de bekende Solera-methode. Dit is een iets ingewikkeldere techniek, waardoor zo'n rum soms wat duurder is, maar daardoor ook zeer populair is. Het product wordt afgerond door de rijping in eiken vaten. De „Ron Canero 12 Jaar Reserva Especial“ krijgt door zijn lange rijping van meer dan een decennium een complex smaakprofiel met tonen van exotisch fruit, geroosterde amandelen, rozijnen, zoete vanille en verfijnd eikenhout.

16. COMPAGNIE DES INDES (FIJI)



Eens vertrokken de schepen van de Franse Oost-Indische Compagnie om de beste handelsgoederen ter wereld te vinden en naar Europa te brengen. Tegenwoordig volgt de onafhankelijke bottelaar Compagnie des Indes hetzelfde pad: zij hebben als doel de beste spirituozen van over de hele wereld te ontdekken en naar de Europese markt te brengen. Hun assortiment rum varieert van geselecteerde blends tot speciale single casks. Ook op Fiji rijpt een rum die de interesse van de Franse Compagnie des Indes wekte. Het suikerriet voor de „Fiji 10 Years Old" wordt zonder pesticiden verbouwd, handmatig geoogst en bevat van nature een hoog suikergehalte. De fermentatie vindt plaats met vers bronwater, terwijl de distillatie gebeurt in een pot still. In de neus en smaak van deze gelimiteerde uitgave vindt men tonen van gedroogde pruimen, karamelsnoepjes en citrusvruchten.

17. HSE (MARTINIQUE)



Habitation Saint-Etienne (kort: HSE) kan terugkijken op een eeuwenlange geschiedenis: al in de 19e eeuw werd het beschouwd als een van de belangrijkste suikerleveranciers van Frankrijk. De rumgeschiedenis gaat terug tot 1882, toen daar de eerste Rhum Agricole werd gedistilleerd. Het merk HSE ontwikkelde zich tot een van de leidende rummerken op Martinique. Maar twee orkanen beschadigden de fabriek in 1979 en 1980 zo ernstig dat de productie volledig moest worden stopgezet. Pas in 1994 werd de distilleerderij weer nieuw leven ingeblazen en sindsdien wordt er gedistilleerd in de Distillerie du Simon. De rijping en botteling van de producten vindt echter nog steeds plaats op de Habitation Saint-Etienne. De „HSE Black Sheriff” is een cuvée van relatief jonge HSE-rums, die na de distillatie drie tot vier jaar mogen rijpen in sterk gebruide voormalige Bourbonvaten uit Kentucky.

18. WILLIAM HINTON (PORTUGAL)



Een rum die wordt geproduceerd in de William Hinton Distilleerderij kan nauwelijks als „gewone” rum worden beschouwd. Sinds 1845 produceert de distilleerderij al bijna continu rum en werd het, kort na de opening, een van de meest geavanceerde distilleerderijen van het land. Naast enkele standaardafvullingen hecht William Hinton veel waarde aan Single Cask afvullingen, die zich onderscheiden door rijping in bijzondere vaten, zoals Madeira of Aquavit. Desondanks blijft de klassieke „Rum da Madeira 6 jaar” een van de favoriete rums van de Portugese distilleerderij. Deze rum rijpt gedurende zes jaar in zorgvuldig geselecteerde Franse eikenhouten vaten. In de neus vinden we tonen van noten en eik. De smaak wordt gedomineerd door fruitige accenten in combinatie met houttonen en nootachtige accenten, evenals een fijne zoetheid.

19. RON MALTECO (PANAMA)



Ron Malteco heeft inmiddels een grote verscheidenheid aan rums ontwikkeld. Elk van deze rums komt van de distilleerderij „Bodegas De America S.A.” uit Panama. Deze rum wordt gemaakt uit Virgin Cane Honey (suikerriet) en volgens een oude „Guatemalaanse traditie”. Deze verbondenheid met Guatemala, een van de oorsprongen van de grote Maya-cultuur, en de verfijnde rumkunst zijn de reden voor de bijnaam van deze Ron Malteco: „Reserva Maya”. De Ron Malteco 15 jaar presenteert zich als een bijzonder gebalanceerde, toegankelijke en heerlijk zachte vertegenwoordiger. De rijping vindt plaats in eikenhouten vaten op een hoogte van ongeveer 2.300 meter in de hoogvlakte van Quetzalteca in Guatemala. In de neus komen aroma's van kokos en rijpe pruimen naar voren. In de mond domineren tonen van karamell, chocolade en vanille.

20. A.H. RIISE (AMERIKAANSE MAAGDENELANDEN)



Albert Heinrich Riise was een Deense apotheker, regeringsraad in de voormalige kolonie Deens-West-Indië, en de naamgever van de „A.H. Riise Rum“. Nadat hij toetsing van de overheid kreeg om een apotheek te openen op het kleine eiland St. Thomas, breidde hij deze snel uit tot de belangrijkste in het Caribisch gebied. Onder de indruk van zijn succes, kreeg hij van de overheid de taak om voor het welzijn van de Deense mariniers ter plaatse te zorgen. Hiervoor creëerde hij een nieuwe rum, waarvoor hij de producten van de omliggende eilanden mengde en met bitters combineerde. De A.H. Riise Rum was geboren. De „A.H. Riise XO 1888“ is een eerbetoon aan de rum die in 1888 een gouden medaille won op een landbouw-, industrie- en kunsttentoonstelling in Kopenhagen. De rum heeft een fruitig karakter met tonen van sinaasappel, honing, karamel en eik.

21. DOORLY'S (BARBADOS)



„Doorly's XO" komt uit het Caribisch gebied, meer bepaald van het eiland Barbados. De rum wordt geproduceerd door de daar gevestigde distilleerderij „Foursquare Distillery". Het traditionele familiebedrijf kan bogen op vakkennis die teruggaat tot 1820, wat zich duidelijk uit in hun bottelingen. De rum „Doorly's XO" heeft door de rijping in een combinatie van zorgvuldig geselecteerde eiken- en sherryvaten een complex palet van aroma's ontwikkeld. Exotisch fruit, vanille en noten domineren in de neus, terwijl smaken van gedroogde pruimen, karamel, pure chocolade en rijpe bananen op de tong aanwezig zijn. De afdronk is langdurig, zoet en kruidig met subtiele hints van eikenhout. „Doorly's XO" is al meerdere keren bekroond. Niet voor niets heeft de Foursquare Distillery de laatste jaren een grote naam opgebouwd.

22. CABEZA DE VACA (SPANJE)



De rum die de basis vormt voor de „Cabeza de Vaca“ komt oorspronkelijk uit Panama. Daar rijpte hij zes jaar lang in eikenhouten vaten. Deze vloeibare schat werd ontdekt door de distilleerderij Santamanía. Ze bracht de rum van Panama naar het Spaanse vasteland om hem een speciale afwerking te geven: een laatste rijping in gebruikte Pedro-Ximénez-vaten. De erfenis van deze sherry is terug te vinden in de zoetheid van rozijnen, vijgen en vanille op de tong van de „Cabeza de Vaca“. In de neus komen geuren van sinaasappelschillen, gedroogde abrikozen, bananen en zoete specerijen naar voren. In de afdronk laat de rum tonen van vanille, rozijnen en vijgen achter, evenals een vleugje witte peper. Terwijl de distilleerderij zich geen grappen permitteert bij de productie van haar producten, komt haar gevoel voor humor tot uiting in de naamgeving: „Cabeza de Vaca“ betekent vertaald „Koeienhoofd“.

23. MALECON (PANAMA)



De Sipping Rum van Malecon uit Panama is bij elke echte rumkenner bekend. Dit geldt in het bijzonder voor de premiumkwaliteiten die geproduceerd worden door Caribbean Spirits Inc. Het bedrijf maakt zijn rum volgens de traditionele Cubaanse methode en laat de producten soms 25 jaar of langer rijpen in de vochtige en donkere grotten van Panama. De kwalitatief hoogwaardige producten, met hun complexe aroma's en de simpelweg ongeëvenaarde smaak, zijn al meerdere keren bekroond. De „Rum Malecon Reserva Imperial 18 jaar" krijgt door zijn lange rijping van bijna twee decennia in zorgvuldig geselecteerde eiken vaten een unieke kwaliteit. In de neus verleiden aroma's van gedroogde abrikozen en chocolade. In de mond is de rum zowel zacht als intens met noten van fijne cacao, zoete vanille, gedroogd fruit en kruidige eik.

24. VILLA RICA (MEXICO)



De distilleerderij Licores Veracruz produceert al meer dan 70 jaar hoogwaardige gedistilleerde dranken, waaronder tequila, likeuren, wodka, anijs en rum. De „Villa Rica Extra Anejo“ wordt gemaakt van suikerriet en gedistilleerd in een pot still. Het eindproduct rijpt 23 jaar lang in eiken vaten die eerder whisky bevatten, en wordt omgeven door de tropische temperaturen van Mexico. Deze lange rijpingstijd draagt bij aan de complexe aroma's van de rum. De rum heeft een diepbruine kleur en ontwikkelt aroma's van koffie, vanille, karamel en hout. In de mond komen smaken van chocolade, sinaasappel en specerijen naar voren, waardoor het een zeer elegante en luxueuze rum is. De flessen zijn met de hand versierd met goud, kobaltblauw en minerale pigmenten, wat het product een bijzonder verfijnde uitstraling geeft.