

1. CAPTAIN CANE (CARIBBEAN)



Captain Cane is ontstaan uit een samenwerking tussen Kirsch Import en Oldman Spirits GmbH in Jübek. Deze rum is een eerbetoon aan de dagen waarop zogenaamde „scheepskatten" aan boord van handelsschepen werden gehouden. Men geloofde destijds dat als de kat zich goed voelde op het schip, een veilige overtocht was gegarandeerd.

Captain Cane is een blend van bijzonder zachte Caribische rum. In de neus verleiden aroma's van exotisch fruit en kokosnoot, gecombineerd met zoete vanille en karamel. De smaak is mild met terugkerende tonen van tropisch fruit, vanille, kokosnoot en karamel, en een vleugje kruidig hout. Trouwens: De fles van Captain Cane is 100% gemaakt van gerecycled glas en bij elke verkoop wordt de Katzenhilfe Bremen gesteund.

2. PAPA ROUYO (GUADELOUPE)



Charles Albert Ruscade, ook wel Papa Rouyo genoemd, werd geboren als zoon van boeren aan het begin van de 20e eeuw. Hij bracht bijna zijn hele leven hard werkend door op de suikerrietvelden van Guadeloupe. Daar koesterde en verzorgde hij de velden om de beste suikerriet te produceren. Ter ere van Papa Rouyo en dit uitstekende suikerriet creëerde zijn kleinzoon samen met een gemeenschap van gepassioneerde „suikerrietkwekers" de Papa Rouyo Rhum Agricole. Papa Rouyo Sanblaj is een blend van verschillende, tweemaal gedistilleerde rumsoorten. De rijping vindt plaats gedurende ongeveer 2 jaar in Franse en Amerikaanse eikenhouten vaten, evenals voormalige Cognac vaten. In de neus komen eerst aroma's van vanille en bruine suiker naar voren, aangevuld met frisse tonen van oranjeblaesem. De smaak is zacht met fijne tannines en aroma's van geroosterde noten.

3. A.H. RIISE (ANTILLEN)



Albert Heinrich Riise (1810-1882) was een Deense apotheker en raadslid in de voormalige Deense West-Indische kolonie en de naamgever van de „A.H. Riise Rum“. Nadat hij toestemming van de regering kreeg om een apotheek te openen op het kleine eiland St. Thomas, bouwde hij deze al snel uit tot de belangrijkste in het Caribisch gebied. Onder de indruk van zijn succes vroeg de regering hem om zich te bekommeren om het welzijn van de Deense marine-soldaten ter plaatse. Met dit doel voor ogen creëerde hij een nieuwe rum door de producten van de omliggende eilanden te combineren en te mengen met bitters. Zo werd de A.H. Riise Rum geboren. Voor de Signature-uitvoering worden de beste rumsoorten die het huis A.H. Riise te bieden heeft, met elkaar gecombineerd. Het resultaat is een hoogwaardige premium rum met tonen van tropisch fruit, karamel, kokosnoot en munt.

4. DILLON (MARTINIQUE)



De Dillon-distilleerderij is gevestigd in het hart van Fort de France, de hoofdstad van Martinique. Sinds 1690 wordt op deze locatie suikerriet verbouwd. De plantage kreeg echter pas in 1779 haar naam door Graaf Arthur Dillon, die destijds eigenaar was. Na een verandering van eigenaar in de 19e eeuw begon men met de productie van rum. De Agricole Rhums van Dillon hebben tot op heden al talloze prijzen gewonnen. De Dillon XO Rhum wordt gemaakt van suikerrietsap en rijpt minimaal negen jaar in kleine, voormalige bourbonvaten van eikenhout. Het aroma en de smaak worden gedomineerd door gekonfijt fruit en vanille, met subtiele tonen van kaneel, noten en eikenhout.

5. TRES HOMBRES (DOMINICAANSE REPUBLIEK)



Achter Tres Hombres staan drie jonge mannen die elkaar in het jaar 2000 op een zeilschip hebben leren kennen. Hun bijnaam „Tres Hombres" inspireerde hen om hun in 2012 opgerichte bedrijf dienovereenkomstig te noemen. De rumproducten komen grotendeels van eilanden in het Caribisch gebied en worden vervolgens meerdere maanden per schip naar het vasteland gebracht. Omdat de vaten vrijwel onbeschermd worden blootgesteld aan wind- en weersomstandigheden, heeft dit natuurlijk een grote invloed op het eindproduct en is dit ook gewenst. De „Edition 48" van Tres Hombres komt van Oliver & Oliver uit de Dominicaanse Republiek en heeft 18 jaar gerijpt volgens het solera-proces voordat de inhoud wordt overgebracht naar voormalige sherry-, moscatel- en rode wijnvaten.

6. CENTENARIO (COSTA RICA)



De „Ron Centenario Rum“ is gevestigd in Costa Rica, tussen de Stille Oceaan en de Caribische Zee. Het bedrijf werd oorspronkelijk opgericht eind jaren 1960 onder de naam „Seagram of Costa Rica S.A.“ en werd in 2002 omgedoopt tot „Centenario Internacional S.A.“ In die jaren begon het bedrijf onder andere met de export van de verfijnde „Ron Centenario Rum“ naar onder andere de Verenigde Staten, Frankrijk, Duitsland en Italië. Het doel om een stevige groei te bevorderen werd bereikt en de focus op nieuwe producten zorgde voor internationale bekendheid voor het bedrijf. Sinds augustus 2016 is Centenario Internacional S.A. in handen van de „UDG Group“. Voor de Ron Centenario 30 Jahre worden acht tot dertig jaar oude rums met elkaar gecombineerd om een uitstekende blend te creëren met dominante tonen van hout en fruit.

7. RHUM J.M. (MARTINIQUE)



Sinds 1845 is de Rhum J.M. Destillerie gevestigd in het groene oerwoud van Macouba op het eiland Martinique. Als een van de weinige distilleerderijen waar Rhum Agricole wordt geproduceerd, volgt het door een familie geleide traditionele bedrijf de strenge voorschriften van de „Appellation d'Origine Contrôlée“.

Als basis voor de Rhum J.M. Vintage 1999/2021 Single Barrel wordt vers geperst sap van zelfgekweekt suikerriet, dat groeit aan de voet van de vulkaan Montagne Pelée, gebruikt. Na 21 jaar rijping in voormalige bourbonvaten wordt de rum zonder toevoeging van additieven in een beperkt aantal flessen gebotteld. De Rhum J.M. Vintage 1999/2021 Single Barrel verleidt met kruidige tonen van nootmuskaat, kruidnagel, ge-roosterde vanille en een vleugje tabak.

8. SANTOS DUMONT (BRAZILIE)



Santos Dumont, een man die aan het einde van de 19e eeuw in Brazilië woonde, was de zoon van de Fransman Henri Dumont, die koffie- en suikerrietplantages bezat in de staat Minas Geras. Al op jonge leeftijd bracht hij veel tijd door op de plantages van zijn vader. Gefascineerd door de machines op de boerderij, besloot Santos na zijn verhuizing naar Parijs zijn eigen zeppelin te bouwen. Als eerste persoon slaagde hij erin om met een zeppelin rond de Eiffeltoren te vliegen. Op slechts 59-jarige leeftijd stierf Santos in juli 1932. Ter ere van hem werd de Braziliaanse rum „Santos Dumont” naar hem vernoemd. De beperkte „Santos Dumont Heritage” wordt alleen gemaakt van de beste premium destillaten en verleidt met aroma's van abrikozen, tabak, cacao en kokosnoten.

9. COMPAGNIE DES INDES (BELIZE)



Ooit voeren de schepen van de Franse Oost-Indische Compagnie („Compagnie des Indes Orientales“) uit om de beste handelswaar ter wereld te vinden en naar Europa te brengen. Vandaag de dag doet de onafhankelijke bottelaar Compagnie des Indes hetzelfde: ze hebben zich tot doel gesteld de beste dranken ter wereld te ontdekken en op de Europese markt te brengen. Hun assortiment rums varieert van zorgvuldig samengestelde blends tot speciale Single Cask-edities. Deze 14 jaar oude Single Cask botteling komt van de Travellers Distillery in Belize. Het is een krachtige rum met een vatsterkte van 67,10% vol. In de neus van deze streng gelimiteerde editie ontvouwen zich aroma's van sandelhout en zoete specerijen, terwijl in de smaak florale tonen van vlierbloesem naar voren komen.

10. FLOR DE CANA (NICARAGUA)



Tegenwoordig vinden steeds meer distilleerderijen het belangrijk om hun dranken op een milieuvriendelijke manier te produceren. Ook Flor de Cana zet zich in voor een duurzamere toekomst. Hun drank is de eerste CO2-neutrale en fairtrade-geproduceerde rum ter wereld. Meer dan 130 jaar geleden, in 1890, werd de distilleerderij gebouwd aan de voet van de San Cristóbal, de hoogste vulkaan van Nicaragua. Deze bijzondere locatie, samen met de productie zonder kunstmatige toevoegingen, resulteert in rums van buitengewone kwaliteit. De 25 jaar oude, amberkleurige Flor de Cana rijpt in zorgvuldig geselecteerde voormalige bourbonvaten. In de neus komen aroma's van vanille, cacao en hout naar voren. De smaak wordt gekenmerkt door tonen van fruit, amandelen en noten. De afdrank is langdurig met een lichte zoetheid.

11. BLACK TOT (CARIBBEAN)



De Black Tot Rum is vernoemd naar de beroemde „Black Tot Day“ van 31 juli 1970. Dit was de dag waarop de zee-
lieden van de Britse Royal Navy hun laatste officiële rumrantsoen ontvingen. Met deze bottelingen eert
de producent Elixir Distillers dit moment in de geschiedenis. Voor de Black Tot Master Blender's Reserve
2022 wordt de Master Blender's Reserve van vorig jaar als basis gebruikt, die sinds de laatste „Black
Tot Day“ heeft gerijpt in voormalige sherryvaten. Hierbij worden rums uit Barbados, Guyana, Jamaica,
Trinidad en een klein percentage van de oorspronkelijke British Royal Navy Rum gevoegd. Het resultaat
van deze combinatie is een buitengewone rum met aroma's van chocolade, sinaasappels, kaneel, hazelnoten
en zwarte bessen in de neus, en tonen van rozijnen, rijpe bananen, tropisch fruit en anijs in de smaak.

12. R.L. SEALE'S (BARBADOS)



"R.L. Seale's 10 Jahre" komt van het eiland Barbados en wordt geproduceerd door de daar gevestigde Foursquare Distillery. Het traditionele familiebedrijf kan terugkijken op kennis die teruggaat tot 1820, en dit komt tot uiting in hun bottelingen. De distillaten van Foursquare Distillery zijn grotendeels op melasse gebaseerd en worden op Barbados gedistilleerd, gerijpt en gebotteld. De naam "R.L. Seale's 10 Jahre" is een eerbetoon aan Reginald Leon Seale, de overgrootvader van Richard Seale, die vandaag de dag de Foursquare Distillery in de vierde generatie leidt. De rijping vindt plaats gedurende 10 jaar in kleine eikenhouten vaten in het tropische klimaat van Barbados. "R.L. Seale's 10 Jahre" imponeert met tonen van geroosterde noten, vanille, boter, zacht eikenhout en gebrande amandelen.

13. RON ALDEA (SPANJE)



De Ron Aldea-distilleerderij werd al in 1936 opgericht door Don Manuel Quevedo Alemán, die geboren werd op Gran Canaria en zijn kennis opdeed in Cuba en de Dominicaanse Republiek. De door hem opgerichte distilleerderij op Gran Canaria bestaat vandaag de dag niet meer. Maar zijn nakomelingen houden zich nog steeds bezig met de productie van verschillende rumsoorten onder de merknaam „Ron Aldea” op La Palma.

Het suikerrietsap dat wordt gebruikt om Ron Aldea Familia 2005 te produceren, fermenteert gedurende 30 uur en wordt vervolgens gedistilleerd in kolomdistilleerketels. Het destillaat rijpt daarna in vaten van Frans eikenhout totdat de gewenste rum is bereikt. Ron Aldea Familia 2005 verleidt met tonen van gedroogd fruit, tabak, chocolade en kruiden.

14. RON ZACAPA (GUATEMALA)



Ron Zacapa is waarschijnlijk bij elke rumkenner bekend en zonder twijfel een absolute premium rum uit de Guatemalteekse stad Zacapa. Ron Zacapa beschrijft zijn rums zelf als een uiting van geduld, rijkdom en kwaliteit. In de hooglanden van Quetzaltenango op een hoogte van 2300 meter boven zeeniveau rijpt de rum tot perfectie nadat Zacapa's Master Blender, Lorena Vásquez, dromerige aroma's en smaken van langzaam gerijpte rums met elkaar heeft vermengd. De Heavenly Cask Collection vertegenwoordigt altijd een van de vier vatsoorten die worden gebruikt voor de rijping van „Ron Zacapa Solera 23.” „La Armonia,” de derde editie van de serie, wordt afgewerkt in voormalige Oloroso-sherryvaten, wat heerlijke tonen van rode bessen, vanille en zoete vruchten oplevert.

15. PUSSER'S (CARIBBEAN)



Het „Deptford Dockyard“ was tot de 19e eeuw een belangrijke marinewerf aan de Theems en werd beheerd door de Royal Navy. Rum werd ook op het terrein opgeslagen, met een capaciteit van ongeveer 1 miljoen liter. Ter ere van het „Deptford Dockyard“ en zijn rum werd de „Pusser's Deptford Dockyard Reserve“ gecreëerd.

De „Pusser's Deptford Dockyard Reserve“ is een blend van rums uit Guyana, Trinidad, Barbados en Jamaica. De basis voor deze rums is melasse. In de neus verleidt het met aroma's van leer, pure chocolade, toffee en rozijnen. De smaak wordt gekenmerkt door tonen van donker fruit, kruiden en eikenhout. De afdronk onthult kerstkruiden en gedroogd fruit met een vleugje zeezout.

16. KONG (GUATEMALA)



De KONG Rainforest White Edition is gewijd aan de berggorilla's. Niet alleen de flesvorm doet denken aan een 15-jarige berggorilla, maar ook sommige ingrediënten zijn een eerbetoon aan deze zeer bedreigde diersoort. De drank is op smaak gebracht met ingrediënten zoals suikerriet, bamboescheuten, eucalyptusbladeren, bakbananen, wilde selderij, bramen en verschillende geheime kruiden, waarvan er veel worden geconsumeerd door berggorilla's in het Virunga National Park. Het rijpt tot wel negen jaar in Amerikaanse witte eikenhouten vaten. In de neus toont de KONG Rainforest White Edition aroma's die doen denken aan een vochtig regenwoud, samen met subtiele tonen van kruiden en specerijen. De smaak onthult aroma's van eucalyptus, citrus, munt en een vleugje vanille.

17. MALECON (PANAMA)



De Sipping Rum van Malecon uit Panama is voornamelijk bekend bij echte rumkenners. Dit geldt met name voor de premiumkwaliteiten die worden geproduceerd door „Caribbean Spirits Inc.“ Het bedrijf, dat zijn rum volgens de traditionele Cubaanse methode produceert en zijn producten deels 25 jaar en langer laat rijpen in de vochtige en donkere grotten van Panama, valt vooral op door zijn elegante ingetogenheid. De kwaliteit van de producten met hun complexe aroma's en onvergelykbare smaak kan echter niet genoeg worden geprezen. De Malecon Rare Proof 20 Jahre rijpt in zorgvuldig geselecteerde eikenhouten vaten. Om de intense aroma's uit de rum te halen, wordt hij gebotteld met een alcoholgehalte van 48,4% vol.

18. GOSLING'S (BERMUDA)



In het voorjaar van 1806 ging James Gosling, de zoon van een wijn- en gedistilleerdhandelaar, met een schip vol waardevolle goederen op weg naar Amerika. Na 91 dagen bereikte hij met zijn bemanning de haven van St. George's op Bermuda en ging daar voor anker. In 1824 huurden James en zijn broer Ambrose een klein stukje grond om daar gedistilleerde dranken te verkopen. De zaak werd aanvankelijk „Gosling and Son” genoemd, maar werd in 1857 omgedoopt tot „Gosling Brothers”. De winkel bestond in totaal nog 127 jaar. De Goslings Family Reserve Old Rum wordt gemaakt van dezelfde Bermuda Blend die ook wordt gebruikt voor de beroemde Goslings Black Seal Rum. Door de lange rijping in eikenhouten vaten krijgt de premium rum tonen van chocolade, peper, vanille en kruiden.

19. RON MALTECO (PANAMA)



Malteco Rum heeft inmiddels een grote verscheidenheid aan rums ontwikkeld. Elk van hen komt van de destilleerderij „Bodegas De America S.A.” uit Panama. Deze rum uit Midden-Amerika wordt gemaakt van vers geperst suikerrietsap en volgens een oude „Guatemalteekse traditie”. Het resultaat van deze distilleerkunst geniet wereldwijd veel aanzien onder rumkenners.

De Ron Malteco Seleccion 1986 mocht vele jaren rijpen in voormalige bourbonvaten en daar tot volle rijpheid komen. Het resultaat doet het water in de mond lopen bij elke kenner: een lang gerijpte rum, die enerzijds uitpakt met zoete vanille, gedroogd fruit en noten, en anderzijds kruidige tonen van hout, tabak en bittere chocolade met zich meebrengt.

20. RUM NATION (PANAMA)



„Rum Nation“ werd opgericht door Fabio Rossi. Tijdens zijn vele reizen verzamelde hij rumvaten uit verschillende delen van de wereld. De eerste fles van „Rum Nation“ werd in 1999 afgevuld. Tot op de dag van vandaag worden rums die afkomstig zijn uit verschillende landen en bestaan uit verschillende geografische stijlen onder de naam „Rum Nation“ samengebracht.

De 21-jarige Rum Nation Panama wordt gemaakt van suikerrietsmelasse en gedestilleerd in kolomdistilleerketels. De rijping vindt plaats in Amerikaanse eikenhouten vaten. Het resultaat is een hoogwaardige rum met aroma's van tropisch fruit, rozijnen, dadels en tabak in de neus. De smaak is rijk en zoet met tonen van gedroogd fruit, kaneel, zwarte thee en koffie. De afdrank is warm en kruidig.

21. HSE (MARTINIQUE)



De Habitation Saint-Etienne (kortweg: HSE) kan terugkijken op een eeuwenlange geschiedenis: al in de 19e eeuw gold het als een van de belangrijkste suikerleveranciers van Frankrijk. De rumgeschiedenis gaat terug tot 1882, toen de eerste Rhum Agricole daar werd gedestilleerd. Het merk HSE ontwikkelde zich tot een van de toonaangevende rummerken op Martinique. Maar twee orkanen beschadigden de fabriek in 1979 en 1980 zo erg dat de productie volledig moest worden stopgezet. Pas in 1994 werd de distilleerderij nieuw leven ingeblazen en sindsdien wordt er gedistilleerd in de Distillerie du Simon. De HSE VSOP Port Cask rijpt bijna vier jaar in Amerikaanse eikenhouten vaten, gevolgd door een afwerking van acht maanden in Portwijnvaten. Hierdoor krijgt de Rhum Agricole tonen van fruit, suikerriet en een vleugje jam.

22. MAC NAIR'S (PANAMA)



„MacNair's Boutique House of Spirits" werd opgericht door de „GlenAllachie Distillers Company" en hun Master Blender, Billy Walker. Het doel is om een reeks unieke gedistilleerde dranken te creëren die een speciale touch krijgen door de ervaring van Billy Walker. Voor de MacNair's Exploration Panama 15 Jahre werd gezocht naar de beste rum die het land te bieden heeft. Gemaakt van melasse, wordt de rum eerst gerijpt in vaten van Amerikaans eikenhout in het tropische klimaat van Panama. Vervolgens wordt de drank overgebracht naar de GlenAllachie-distilleerderij in Schotland, waar een tweede rijping van meer dan 2 jaar plaatsvindt in voormalige bourbon-, virgin oak- en rode wijnvaten. Hierdoor krijgt de MacNair's Exploration Panama 15 Jahre tonen van tropisch fruit, amandelen, kokosnoot en sinaasappel.

23. MEZAN (BELIZE)



Op zoek naar goede rum komt men onvermijdelijk terecht in het Caribisch gebied: waar palmen zachtjes wiegen op het ritme van de wind, waar golven constant het fijne witte zandstrand bedekken, is ook de keldermeester van de Mezan-distilleerderij onderweg. Hij doorzoekt oude, soms al stilgelegde distilleerderijen op zoek naar vloeibare schatten om het assortiment van de distilleerderij aan te vullen. In geselecteerde vaten mogen ze rijpen totdat ze de smaak hebben bereikt die de keldermeester voor ogen heeft. De Mezan-distilleerderij weet dat echte schatten geen toevoegingen nodig hebben, en dus zijn hun eisen: de rums moeten ongezoet en ongekleurd zijn en bovendien moet er afgezien worden van koude filtratie. De Mezan Belize 2008 rijpt eerst in sterk getoaste voormalige bourbonvaten in Belize voordat hij wordt overgebracht naar eikenhouten vaten waarin voorheen een andere Caribische rum was gerijpt.

24. DICTADOR (COLOMBIA)



De oorsprong van de „Destilería Colombiana" gaat terug tot de late 18e eeuw. Een voorouder van de oprichter kwam destijds naar het huidige Colombia en was al snel bekend bij iedereen vanwege zijn sterke en geweldige karakter. Zodra hij zijn liefde voor rum ontdekte, moest iedereen zijn naam kennen. Hij werd handelaar in de exotische suikerriet-spirits en al snel werd het ook als valuta gebruikt. De mensen om hem heen noemden hem binnen korte tijd alleen nog maar „Dictador". In 1913, 180 jaar na de daden van de „Dictador", besloot een van zijn nakomelingen de mythe te onderzoeken en richtte de „Destilería Colombiana" op. Dictador Jerarquía is een buitengewone collectie van oude en zeldzame rums. Elk vat van deze serie heeft een uniek smaakprofiel ontwikkeld en is geproduceerd in een voormalige distilleerderij.