

Diese Übersicht gibt Anregungen für eine strukturierte Rumverkostung und Verkostungsnotizen.

● Vorüberlegung

Geklärt werden sollte zunächst, ob es sich bei den zu verkostenden Spirituosen tatsächlich um Rum handelt, also um eine Spirituose, die den Anforderungen der Spirituosenkategorie „Rum“ der EU-Spirituosenverordnung entspricht und daher in der EU als Rum vermarktet werden darf, oder aber – etwa aufgrund einer Aromatisierung und/oder eines zu hohen Gehaltes an Zucker oder anderen süßenden Erzeugnissen – um eine sonstige Spirituose. Eine als „Spiced Rum“ oder „Flavo(u)red Rum“ bezeichnete Spirituose wäre in der EU ein Widerspruch in sich: Gewürzte oder anderweitig aromatisierte Spirituosen widersprächen der Spirituosenkategorie „Rum“ und dürften in der EU nicht unter dieser Bezeichnung vermarktet werden; entsprächen so bezeichnete Spirituosen hingegen tatsächlich der Spirituosenkategorie „Rum“, wären also u.a. nicht gewürzt oder anderweitig aromatisiert, wäre ihre Bezeichnung als „spiced“ oder „flavo(u)red“ irreführend und ihre Vermarktung unter einer solchen Bezeichnung ebenfalls verboten.

Eventuell erfüllt eine solche Spirituose die Voraussetzungen der Spirituosenkategorie „Likör“. Sofern der Alkoholgehalt eines Likörs ausschließlich von Rum stammt, darf er in der EU als „Rum-Likör“ sowie als „Punch au rhum“ bezeichnet werden. Auch „Ronmiel de Canarias“ kann hierzu gehören.

Ansonsten kann es sich noch um eine Spirituose auf Rumbasis handeln, die kein Likör ist, wozu auch der aromatisierte „Inländerrum“ aus Österreich gehört, oder um eine Spirituose, die nur anteilig Rum enthält oder deren Ausgangsstoff nicht nur Zuckerrohr (Zuckerrohrsaft, -sirup oder -melasse) war. Dazu zählt z.B. der in Deutschland – ursprünglich vor allem in Flensburg – hergestellte „Rum-Verschnitt“. Die beiden genannten Spirituosen eignen sich eher für die Lebensmittelzubereitung (Jagertee, Süßspeisen, Gebäck) als zum puren Verzehr.

Die nachstehenden Ausführungen beziehen sich nur auf die Verkostung von Rum.

● Sichtprobe

- Viskosität: Durch Drehen eines schräg gehaltenen Glases mit Rum lässt sich die Viskosität abschätzen, was allerdings kaum eine qualitative Aussage zulässt.
- Transparenz: Ein Rum sollte transparent sein; Eintrübungen oder Sedimente gelten als Qualitätsmangel.
- Farbe: Als ungereiftes Destillat ist Rum farblos. Rum darf nach EU-Recht nicht gefärbt werden, lediglich zur Anpassung der Farbe darf ihm Zuckerkulör zugesetzt werden. Auch durch die Reifung in einem Holzfass kann Rum eine gelbliche bis bräunliche Farbe annehmen, was rechtlich keine Färbung darstellt und daher nicht unter das Färbungsverbot fällt. Ein farbloser Rum lässt somit darauf schließen, dass der Rum nicht im Holzfass gereift wurde. Allerdings kann ein fassgereifter Rum auch durch Aktivkohlefiltration wieder entfärbt worden sein, was jedoch selten vorkommt, da fassgereifter Rum in der Herstellung teurer ist und als höherwertiges Produkt gilt. Ein eingefärbter Rum hingegen lässt rechtlich gesehen auf eine Reifung im Holzfass schließen, denn eine Färbung ist verboten und sowohl eine Farbanpassung zur gleichbleibenden Farbgebung verschiedener Chargen als auch eine Farbanpassung zur Wiederherstellung der ursprünglichen Farbgebung nach einer Verdünnung mit Wasser, um z.B. den Alkoholgehalt der Spirituose auf Trinkstärke herabzusetzen, kommen nur bei bereits farbigen Destillaten in Betracht, nicht aber bei farblosen Destillaten wie ungereiftem Rum. Da der Zusatz von Zuckerkulör zu einem farblosen (ungereiften) Destillat keine bloße Farbanpassung mehr wäre, sondern eine verbotene Färbung und ein solcher Rum jedenfalls den falschen Eindruck erwecken würde, dass er im Holzfass gereift wurde, was gegen das Verbot der Irreführung verstieße, stellt sich der Zusatz von Zuckerkulör zu gänzlich ungereiftem Rum als rechtlich ausgeschlossen dar. Auch in Hinblick auf die Reifungsdauer darf der Zusatz von Zuckerkulör nicht irreführend sein, was aber nicht genau nachprüfbar sein wird, da die Fassreifung bei höheren Temperaturen sowie in kleineren Fässern schneller abläuft und die Intensität der Einfärbung auch vom jeweiligen Holz sowie vom jeweiligen Destillat abhängt.

● Geruchsprobe (Nosing)

Zu den einzelnen Aromen siehe rechts.

● Geschmacksprobe (Tasting)

Das Geschmackserlebnis ist ein Zusammenspiel aus Geschmack und Geruch sowie weiteren Sinneswahrnehmungen.

- Mundgefühl scharf/spritzig oder samtig/weich?
- Geschmack süß oder trocken oder bitter?
- Gesamteindruck:
 - vollmundig oder schlank?
 - schwer oder leicht?
 - einseitig oder komplex oder flach?
- zu den einzelnen Aromen siehe rechts.

● Abgang (Finish)

- ist ein Abgang merklich oder nicht?
- Intensität des Abgangs
- Dauer des Abgangs

typische Aromen (Primäraromen, Sekundäraromen und Tertiäraromen insbesondere von der Fassreifung und von zur Veredelung verwendeten Fässern):

- pflanzlich, unreif, grün
- weiße Früchte, gelbe Früchte
- rote Früchte, schwarze Früchte
- Trockenfrüchte
- Vanille
- Karamell, Toffee
- dunkle Schokolade
- Leder
- Tabak
- würzig
- nussig
- holzig
- malzig
- rauchig
- Portwein
- PX-Sherry

Ein universelles Vokabular zur Beschreibung existiert nicht. Hinzu kommt, dass professionelle Beschreibungen nicht selten durch Marketingformulierungen verwässert werden. Die nebenstehende Liste enthält einige für Rum typische Beschreibungen ohne Anspruch auf Vollständigkeit oder alleinige Richtigkeit.