

# De rumwereld verandert door het Renegade Project

Terwijl je dit leest wordt in *Grenada (Caribisch gebied)* door Mark Reynier voor \$20 miljoen een *nieuwe rum distilleerderij* gebouwd onder de naam "Renegade". Dit project zal gevolgen hebben voor de toekomst van rum op vele manieren.

Door Rene van Hoven

Wenig onderdelen van het productieproces verlopen zoals je bij andere distilleerderijen ziet. Niet alleen fermentatie, distilleren en lagering zijn anders, vooral de combinatie van grond en suikerriet luiden een nieuw hoofdstuk in met de introductie van een nieuwe term voor de rumwereld: Terroir.

Waar wijn en cognac al eeuwen werken met terroir, gaat de rumwereld nu ook kennis maken met de juiste combinaties tussen grond en plant om de beste uitkomst te krijgen voor het eindproduct. Aan het begin van het Renegade project bijna 2 jaar geleden zijn daarom verschillende soorten suikerriet geplant op verschillende grondsoorten. In tegenstelling tot de druivenplant is suikerriet meteen productief met de productie van suiker. Nu al is duidelijk dat sommige combinaties beter werken dan anderen en de eerste conclusies zijn onlangs al getrokken. Hoewel voor velen geen echte "eye opener" is er voor suikerriet aan de kust een ander soort nodig dan voor de lagere delen in het binnenland. Voor beiden is een eerste selectie qua rassen al gemaakt. De nieuwe aanplant in die gedeeltes gebeurt dus nu met de geselecteerde suikerriet gewassen en toekomstige oogsten mogen gaan aantonen dat ook na distilleren die combinaties de beste blijken te zijn.

De distilleerderij zelf is nog in aanbouw en de pot still voor de echte distillatie is nog maar enige weken geleden geplaatst. Tot nu toe is dus alleen controle van het sap mogelijk en dat gebeurt in het lab. Pas als het hele gebouw staat en alle apparatuur operationeel is kan eigenlijk echt worden aangetoond of de terroir ook in het eindproduct kan worden teruggevonden. Voor de groeiomstandigheden is het al duidelijk dat grond en plant ideale combinaties hebben. Maar het Renegade project wil ook dat de rum gaat worden gemaakt via het "Single Cane" systeem. Daarbij wordt net als bij sommige wijnen en grappa slechts 1 ras gebruikt die duidelijk een betere smaak oplevert dan elke andere. Hoewel het bij wijn allemaal al duidelijk is wat



De toekomstige distilleerderij



Hitte bestendig maken van de velden



Test grond met veel ijzer er in



Geogste riet wordt in pakketjes samengebonden

wel of niet werkt, is bij de rumproductie hier nooit goed naar gekeken. Al die kennis is dus niet aanwezig. De eerste stappen in het veld zijn tot nu toe succesvol, maar het echte werk moet nog gaan gebeuren tijdens het werkelijke productieproces. Pas dan zal blijken of de verschillende



Opruimen na de oogst



Bijna volgroeid suikerriet



De toekomstige distilleerderij



Devon, Ik, B.J. en Eric op de bouwplaats (v.l.n.r.)

combinaties tussen rassen en grondsoorten ook resulteren in smaakverschillen in de uiteindelijke rum. Om die verschillen iets te accentueren zijn meerdere stappen in het productieproces medeverantwoordelijk voor een goed eindresultaat.

### Oogst

De grond van Grenada is vulkanisch en daardoor zeer vruchtbaar. Helaas heeft dat ook tot gevolg het zeer heuvelachtig is en oogst met de hand of kleine handgestuurde machines noodzakelijk is. Dat zorgt er dan wel weer voor dat het makkelijker is om de verschillende rassen gescheiden te verwerken. Ook biedt het de lokale bevolking voldoende banen. Voor de oogst zullen daarom zeker 80 mensen nodig zijn. Ze zijn nu al bezig met oogsten van de bestaande testvelden waarvan het riet door de bevriende River Antoine distilleerderij voor niks mag worden opgehaald om te verwerken tot rum.

Bij de eerste keuze voor de verschillende rassen suikerriet is gekeken naar de verschillende oogstmogelijkheden, want die waren al zeer lang bekend. Sommige rassen dienen eerder te worden geoogst dan anderen en door dat goed te combineren kunnen al die oogsten achter elkaar plaatsvinden, in plaats van tegelijk. Druiven hebben maar een korte oogstperiode, maar met de combinaties die Renegade momenteel gebruikt kan de oogst al worden verlengd naar 6 maanden. Op termijn zou dit zelfs naar 8 maanden kunnen. Sommige combinaties kunnen zelfs 2 oogsten per jaar opleveren. Hierdoor is de oogst geen seizoenswerk meer zoals bij druiven, maar al bijna een volledige baan. Die langere oogstperiode zorgt er bovendien voor dat het sap niet hoeft te worden geconserveerd tot een dikke siroop of melasse, om distilleren gedurende het hele jaar mogelijk te maken. Melasse wordt voor meer dan 95% van alle rumproductie gebruikt maar resulteert in eenvoudige rum. In plaats daarvan kunnen ze bij Renegade het verse sap meteen verwerken en zo meer aroma's ontwikkelen die unieke karakters in de smaak naar voren brengen. Dit is de techniek die wordt gebruikt bij de productie van de Franse rhum agricole en Braziliaanse cachaça: beiden zeer aromatische suikerriet producten met een eigen duidelijke identiteit.

### Fermentatie

Om de aroma's goed te laten ontwikkelen, is een goede fermentatie zeer belangrijk. De moderne standaardisatie van

## De grond van Grenada is vulkanisch en daardoor zeer vruchtbaar

het productieproces laat het niet toe om de fermentatie een paar dagen extra te laten duren terwijl het product daarna wel voor jaren in het vat gaat. Die combinatie ontgaat mij altijd, want het is niet logisch en is daarom bij Renegade ook aangepakt. Dat houdt in dat de fermentatie niet tussen de 36 en 48 uur duurt, maar door de temperatuur beter te beheersen naar 6 of 7 dagen gaat. Beter beheersing van alle omstandigheden vergroot dus de kwaliteit, iets dat bij bestaande producenten nog steeds uitleg heeft. De gisttypen die normaliter in de rumproductie gebruikt worden zijn enkelvoudig waardoor geen diepgaande smaak ontstaat. Renegade heeft de duur van de fermentatie



Code voor het suikerriet met aanplant datum

daarom verlengd. Bovendien wordt het binnen 2 uur na de oogst opgestart. Dit verhoogt het verse karakter met de hoogste concentratie aan kwaliteitssuikers en fantastische smaakelementen. Het oh zo belangrijke "Single Cane" karakter wordt behouden.

### Distilleren

Waar de meeste bedrijven overstappen op continue distillatie kiest Renegade juist voor de pot still en wel eentje die speciaal voor ze is gemaakt door Forsyth in Amerika. Deze pot still behoudt veel meer smaak in het eindproduct en is flexibeler in gebruik op verschillende distilleermomenten. De continue still moet steeds worden gestopt als een ander soort riet wordt gebruikt. Hierdoor is het systeem veel langzamer omdat het iedere keer een opwarmperiode kent van vele uren. Weliswaar is deze onder normale omstandigheden de automatische keuze om alle suikerriet soorten per ras in de kleinere hoeveelheden te kunnen distilleren. Weliswaar is deze onder normale omstandigheden veel trager dan de continue still, echter



Nieuwe aanplant voorbereiden

voor het beoogde resultaat is hij sneller en makkelijker in gebruik. Uiteindelijk blijft het oorspronkelijke suikerriet karakter daardoor veel meer behouden.

### Lagering

Het laatste onderdeel dat een grote invloed gaat hebben op de uiteindelijke rum is uiteraard de rijping of lagering. Hout management is een groeiend begrip in de distillaten wereld. Mark Reynier leerde hier zeer veel over tijdens de periode dat hij in de wijnen werkte. Toen hij daarna het whisky merk Bruichladdich weer populair maakte werd zijn kennis specifiek voor distillaten. Door gebruik te maken van verschillende soorten gebruikte of nieuwe vaten en elke soort riet apart te laten rijpen, ontstaat een ware bibliotheek aan smaken. Dit kan dan allemaal zelfstandig worden gebotteld als 1 ras, maar ook worden gemengd tot een blend die alle unieke eigenschappen juist combineert. Het is nog een totale theorie dat nog een lange testperiode voor de boeg heeft.

## De consument zal vragen om een upgrade

### Betere kwaliteit

Door al deze punten in het distilleerproces aan te pakken zal volgens de initiatiefnemers in het Renegade project een veel smaakvollere en beter kwaliteit rum ontstaan. Het bewijst ook dat veel distilleerderijen puur vanuit het perspectief van geld en eenvoud hun producten maken. Dit zal dan ongetwijfeld tot aanpassingen gaan leiden in het productieproces. De consument zal mogelijk ook vragen om een upgrade van hun favoriete rum. Het zou natuurlijk ook kunnen dat het ze totaal niet interesseert. In dat laatste geval blijft het Renegade project dan een leuk experiment voor de nerds en is de maximaal gewenste capaciteit van 1 miljoen liter per jaar niet nodig. Ikzelf denk dat de kleine en middelgrote producenten gaan reageren met het verhogen van de kwaliteit. Dat is nooit een slecht idee. Er zijn al wat mopperende reacties gekomen van concurrenten, dus alleen vanuit dat oogpunt is dit al een geweldig geslaagd project. Wordt vervolgd .....