

Rum e prodotti affini

Thomas Blum

www.destillate.agroscope.ch



Fig. 1: Canna da zucchero

Definizione (Ordinanza del DFI sulle bevande del 16 dicembre 2016, stato 26 febbraio 2026).

«Il rum è la bevanda spiritosa ottenuta dalla fermentazione alcolica e distillazione di melasse o sciroppi provenienti dalla fabbricazione dello zucchero di canna, oppure di succo della canna da zucchero (Fig. 1), e distillata a meno di 96 per cento vol., cosicché il prodotto della distillazione presenti in modo percettibile le caratteristiche organolettiche specifiche del rum» [1]. Il tenore alcolico minimo del prodotto finito è di 37,5 % vol., mentre il tenore massimo di zucchero non deve superare i 20 g/l.



Fig. 2: Barbabietola da zucchero

Rum e prodotti affini in Svizzera

La denominazione "rum" può essere utilizzata solo per le bevande alcoliche ottenute dalla canna da zucchero [1]. È possibile importare materie prime derivate dalla canna da zucchero, come la melassa, e poi procedere alla distillazione in Svizzera. Le bevande alcoliche ottenute dalla barbabietola da zucchero (Fig. 2) o dalla sua melassa sono classificate come prodotti affini al rum, ma non possono essere etichettate con la denominazione rum. In questi casi sull'etichetta di tali distillati il produttore deve indicare che la materia prima proviene dalla barbabietola da zucchero (ad es. "Bevanda alcolica a base di melassa di barbabietola da zucchero").

Produzione

Come materia prima viene solitamente utilizzata la melassa prodotta durante il processo di cristallizzazione dello zucchero, che contiene circa il 60 % di zucchero complessivo. Possono essere usati anche prodotti di scarto della produzione dello zucchero, come la *bagassa*¹ o lo *skimming*². Per quanto riguarda la fermentazione e la distillazione, si possono distinguere il metodo tradizionale (nei Paesi d'origine) e quello moderno:

	Tradizionale (nei Paesi di origine del rum)	Moderno (soprattutto nei Paesi dove non si coltiva canna da zucchero)
Fermentazione	 La melassa diluita con acqua viene fatta fermentare a condizioni tropicali. La fermentazione della microflora presente (tra cui specie di <i>Saccharomyces</i>, <i>Pichia</i>, <i>Candida</i>, <i>Klöckera</i> e altri tipi di batteri) avviene a temperature di 30-36 °C e a valori pH compresi tra 5,5 e 5,8 in vasche di cemento o cavità nella roccia e dura tra i 4 e 20 giorni. L'aggiunta del Dunder³ genera diversi prodotti come l'acido lattico e altri acidi organici, che contribuiscono al "rum-flavour". Per la produzione di "flavoured rum", la fermentazione avviene con varie sostanze aromatizzanti come parti di fiori e piante, nonché frutta e succhi di frutta [4].	La melassa viene importata solitamente addensata all'80 % ca. è già contenente batteri e lieviti. Dopo la diluizione con acqua fino a circa i 20 gradi Brix, quest'ultimi possono riprendere la loro attività metabolica. A dipendenza della situazione risulta quindi opportuno prendere in considerazione il raffreddamento o la pastorizzazione preventiva della melassa. La fermentazione deve essere avviata tempestivamente con lieviti puri selezionati per il rum (il <i>Saccharomyces cerevisiae</i> puro solitamente non è adatto), disponibili nei negozi specializzati. Idealmente, la fermentazione avviene a temperature comprese tra 25-30 °C [2] e a valori pH compresi tra 5 e 6 [3].
Distillazione	 Il mosto viene solitamente distillato in alambicchi (Fig. 3), dove la testa di distillazione viene separata dal cuore. La coda rimane nei due recipienti di rame (low e high-wine retorts), tra l'alambicco e il sistema di raffreddamento. Le code nei retort hanno tenori alcolici diversi, pari a 10-15 % vol. per il "low-wine retort" e 60-70 % vol. per l'"high-wine retort". Nel passaggio successivo si procede alla distillazione delle code nei retort [4].	La distillazione del prodotto della fermentazione avviene solitamente in alambicchi a colonna. A seconda dello stile di rum desiderato, è possibile utilizzare anche più di un alambicco in contemporanea. La testa, il cuore e la coda di distillazione vengono separate.
Affinamento	 L'affinamento avviene principalmente in botti di rovere nuove e/o utilizzate precedentemente per il vino, della capacità di 150-500 litri. [4] La gradazione alcolica adatta per il rum durante l'invecchiamento nelle botti è del 55-65 % vol. Il periodo di affinamento dipende dallo stile desiderato per il prodotto finale. In caso di elevato contenuto di componenti aromatici, il processo può durare anche per diversi anni. Ricordiamo inoltre che l'invecchiamento risulta accelerato nei Caraibi a causa del clima caldo e tropicale: l'"Angel's Share" è del 7-8 % all'anno e un rum affinato per 3 anni può già essere classificato come "Vecchio" [5].	

Glossario e tipi di rum

¹ **Bagassa**: canna da zucchero pressata / succo di canna da zucchero

² **Skimming**: schiuma che si forma durante la bollitura del succo di canna da zucchero

³ **Dunder**: borlanda fermentata ricca di acidi proveniente dalla fermentazione precedente

Rum bianco: rum incolore, trasparente come l'acqua, non affinato in barile

Rhum agricole: rum delle Antille francesi prodotto con succo di canna da zucchero

Cachaça: bevanda alcolica brasiliana ottenuta dal succo di canna da zucchero

Bibliografia

[1] Ordinanza del DFI sulle bevande (817.022.12) del 16 dicembre 2016 (stato 26 febbraio 2026)

[2] Hofmann D., Kleinbrennerei, edizione 06/2020, pagine 4-6, Eugen Ulmer Verlag, Stoccarda

[3] Hofmann D., Kleinbrennerei, edizione 07/2020, pagine 10-11, Eugen Ulmer Verlag, Stoccarda

[4] Ströhmer, G., Haug, M. E., Spirituosen-technologie. Behr's Verlag, Amburgo, 7ª edizione, 2019

[5] Dominé, A., The Ultimate Bar Book, Tandem Verlag, 2008



Fig. 3: Alambicco Pot-Still tradizionale in una distilleria di rum
(Fonte: Pascal Kählin)