

# BACARDI RUM

Van het Hawaii Bottle Museum (P.O. Box 25153, Honolulu, Hawaii 96825) ontvingen we een bijdrage over rum, in het bijzonder de Bacardi rum.

Vrij vertaald volgt hier het bewuste artikel.

Peter Vermeulen.

Als men U zou vragen de naam te noemen van het best verkochte merk gedistilleerd product in de U.S.A., welk zou U dan kiezen?

Indien Uw keuze anders zou luiden dan Bacardi rum, zat U er naast!

Bacardi staat nummer één sedert 1979.

In het koloniale Amerika werd rum gedistilleerd in Nieuw Engeland, alwaar men gebruik maakte van West-Indische melasse. Deze rum werd o.m. verzonden naar de kust van Guinea in Afrika als betaalmiddel voor de slaven die naar West-Indië werden verscheept om er te werken op de suikerrietplantages. De plantage-eigenaren betaalden voor de slaven in melasse, die weer in Nieuw Engeland werd verkocht om rum van te maken. De Engelsen doorbraken deze handelsdriehoek met een blokkade en de doorvoering van een handelsembargo. In 1863 schafte het Congres door toedoen van o.a. President Abraham Lincoln de slavernij af.

Hoewel de slavernij was afgeschaft verdween niet de voorkeur van de Amerikanen voor de rum. En toen in 1876 de U.S.A. hun eeuwfeest vierden werd Bacardi rum beloond met een Gouden Medaille op de wereldtentoonstelling te Philadelphia.

Don Facundo Bacardi was een wijnhandelaar met een goed ontwikkeld smaakgevoel. Na lang experimenteren vond hij eindelijk de speciale rumsmaak die hem bekoorde. Hij opende vervolgens een rumdistilleerderij op 4 februari 1862 op Cuba en verkocht zijn producten in een wijnwinkel in Santiago de Cuba.

In 1896 had de Bacardi Company het geluk een stevige duw in de rug te krijgen toen een jonge Amerikaanse mijnningenieur James Cox een nieuwe rumdrank samenstelde om met wat vrienden te toosten. Cox werkte in de kopermijnen in het Sierra Maestra gebergte in de buurt van een klein dorpje Daiquiri geheten. En toen een van Cox vrienden vroeg naar de naam van het heerlijke drankje: de Daiquiri was geboren.

In 1898 werden honderden Amerikaanse soldaten naar Cuba gezonden na het tot zinken brengen van de "Main" in de haven van Havana. In de zwoele avonden vermaakten de GI's zich (o.a.) met het uitproberen van nieuwe drankjes. Zo ontstond de "Cuba Libra" -als eerbewijs aan Cuba's bevrijding van Spanje- toen de Amerikanen hun nieuwe soft drink Coca Cola (ontstaan in 1886) mengden met de Cubaanse rum.

Toen in 1919 de drankwet in de U.S.A. van kracht werd, werd Havana de onofficiële oase van dorstig Amerika. En toen de drankwet in 1933 werd afgeschaft was Bacardi een begrip in het dagelijkse spraakgebruik geworden (te vergelijken met bijv. "maggi" in ons spraakgebruik. P.V.).

In 1960 confisceerde de regering van Fidel Castro de belangrijkste particuliere industrieën op Cuba, met inbegrip van Bacardi's Santiago Distillery. Bacardi overleefde de slachting en opende vervolgens distilleerderijen in Puerto Rico, Mexico en Spanje.



# JENEVER EN BIER

Onlangs werd ik attent gemaakt op het bestaan van enkele bierlabels onder de naam van bekende distillateurs. Nu is er in het verleden soms wel een relatie geweest tussen brouwers en branders, zij gebruikten immers beide dezelfde grondstof: mout. En sommige bierbrouwers hadden ook wel een ketel om wat sterkers te branden. Er zijn dan ook distillateurs die uit een brouwerij zijn voortgekomen. In een Duitse (!) publikatie over de Nederlandse bierbrouwerijen komen we ook enkele namen uit de branders- en distillateurswereld tegen. Maar voor het grootste deel zijn dat, denk ik, meer bottelarijen of handelaren dan makers van bier.

In het gedenkboek van Henkes wordt met geen woord gerept over bier maken, terwijl daar toch allerlei activiteiten buiten het eigenlijke distillateursvak worden genoemd.

Ik ben te rade gegaan bij een goed ingevoerd personeelslid van de voormalige distilleerderij van P. Melchers. Melchers "frog brand" bier kwam van de "Phoenix" te Amersfoort en later ook wel van Bavaria. Het was bestemd voor West-Afrika en men maakte gebruik van dezelfde agenten, die ook grote hoeveelheden jenever importeerden. Er was dus al naambekendheid. Vlak voor de 2<sup>e</sup> wereld oorlog dreigde Heineken met een proces en men kwam overeen de groene kleur van het "frog brand" etiket, te vervangen door rood/geel. De importen zijn nog heel lang doorgegaan..

Andere distillateurs die ook in bier deden in het buitenland waren Hulskamp en Melchers Beerexporters (dit is J.J. Melchers Wz ("Olifant") en dus een andere dan de reeds genoemde). Mocht U meer weten over dit onderwerp dan meldt U dit natuurlijk wel even, hoop ik.

Wim Snickers

# DE FLES VAN DE PRESIDENT

Op 5 december 1985 werd in Londen bij Christie's een Lafitte 1787 geveild voor ongeveer acht miljoen Belgische frank. Ze had ooit toebehoord aan Thomas Jefferson, president van Amerika.



Deze Lafitte 1787 werd op 5 december 1985 geveild bij Christie's in Londen en gekocht door Christopher Forbes, de zoon van de Newyorkse uitgever Malcolm Forbes, voor 105.000 Britse ponden. Ze zal worden tentoongesteld in de kantoren van Forbes op een eetkamertafel die ooit ook eigendom was van Thomas Jefferson. Forbes is verzamelaar van voorwerpen die aan Amerikaanse presidenten hebben toebehoord.

**E**nkele jaren geleden werd in Parijs een oud huis afgebroken. Op zeker ogenblik klonken de slopershamers in de kelder wat hol: een houweelslag door wat oud metselwerk en vanachter muren die eeuwen waren dicht gepleisterd kwam de meest merkwaardige wijnvoorraad tevoorschijn: twaalf flessen van het einde van de achttiende eeuw, mondgeblazen en ambergroen van kleur met fijne dikwijls wat gedraaide halzen en diep ingeduwde bezinkbodem. Op vele van deze flessen waren letters en cijfers gegraveerd: 1787 Lafitte Th. J. Originale zegellak op de stop en merkwaardig hoog gevuld: tot enkele centimeters onder de kurk.

De letters Th. J. verwijzen naar Thomas Jefferson, de latere president van de Verenigde Staten die ambassadeur was in Frankrijk van 1784 tot 1789. Hij was groot bewonderaar en liefhebber van bordeaux en maakte van zijn ambassadeurstermijn gebruik om de beste wijnen te kopen. In 1787 deed hij een wijntoer en arriveerde in Bordeaux op 24 mei. Zijn doen en laten is bijzonder goed vastgelegd in documenten, want deze Thomas schreef meer dan negentienduizend brieven die haast allemaal bewaard zijn gebleven. Over zijn wijntrip in mei 1787 maakte hij een uitvoerig rapport met een persoonlijke klassifikatie in een ietwat vrije spelling die trouwens zeer gewoon was in die dagen: *Of red wines, there are 4 vineyards of the first quality 1: Château Margau 2: Tour de Segur (huidige Latour) 3: Hautbrion (Haut-Brion) 4: Château de la Fitte... of*

*the 2d quality are Rozan... The third class are Calons, Mouton... The best white crop belongs to M. Diquem or to M. de Salus...*

Ook na zijn terugkeer in Amerika in 1789, kocht Thomas Jefferson nog veel wijn voor zichzelf maar ook voor de toenmalige president *George Washington*. Het was in 1790 dat Jefferson, per brief, wijn bestelde van verschillende grote châteaux en op Yquem. Van deze bestelling kwamen op onverklaarbare en niet te achterhalen manier een twaalfal flessen terecht achter de Parijse kelder-muren. Een schatrijke Duitse muzikuitgever en verwoede verzamelaar, Hardy Rodenstock, kon er de hand op leggen mits veel geld en proefde in mei verleden jaar een eerste Yquem 1787 op het Yquemkasteel zelf met *Graaf de Lur Saluces* — nog steeds dezelfde familie als in Jeffersons tijd — en men vertelt dat de fles „perfekt” was.

Deze Rodenstock, *le fou d'Yquem*, die ooit wel honderd verschillende Yquem millesimes proefde, heeft vanachter dezelfde gemetselde muren ook de Mouton 1787, Margaux 1787 en Lafite 1787. Een andere Yquem 1787 zal volgend jaar, 200 jaar na de oogst, plechtig ont-kurkt worden in Monticello, Jeffersons geboortehuis in Virginia.

Op 5 december jongstleden werd een van deze zeldzame Lafitte 1787 door Michael Broadbent van het veilinghuis *Christie's* in Londen publiek geveild. De kataloog vermeldt als schattingswaarde: *inestimable*. Met verder nog wat raadgevingen voor de koper. Men verwacht dat hij de fles zelf zal meenemen

## DE FLES VAN DE PRESIDENT

(hand-carry) en vooral op eisen risico... De allereerste keer dat Lafitte-wijn bij Christie's onder de hamer kwam, was in het jaar 1788, een jaar later dan het aangeboden millesime, maar het oogstjaar 1787 zelf werd nog nooit geveild.

Zelfs Baron de Rothschild op het Château Lafitte zelf, begint met de kasteelverzameling vele jaren na dit millesime. Deze Thomas Jeffersons Lafitte 1787 moet dus worden beschouwd als een van de grootste rariteiten ter wereld.

### De man met de hamer

Michael Broadbent verkoopt meer klassewijn dan om het even wie ter wereld. De Londense veilinghuizen Christie's en Sotheby zijn de ware draaischijven voor kasteelwijnen met klinkende namen zoals: Latour, Lafitte, Yquem, Mouton, Pétrus, Haut-Brion, Ausone, Cheval-Blanc... Deze Broadbent heeft in hoede van zijn directeursfunctie bij Christie's maar ook privatim een merkwaardig historisch totaalzicht op wijn en op zijn waarachtig of vermeend ontwikkelingspotentieel verworven.

Hij heeft de reputatie een wat strenge sobere heer te zijn maar wie hem beter kent, weet dat hij een grote mildheid voert voor de kunstwerken die uit laabeur en grond worden geboren. De vergeten kelders op het Engelse platteland, die na enkele generaties dan toch bij Christie's belanden, inventarizeert hij allemaal zelf. Zijn verhalen hierover zijn adembenemend... Een proeve hiervan vindt u in *Christie's Wine Companion*, 1984, pagina 64.

Hij is de schrijver van het boekje *Wine Tasting* verschenen bij Christie's Wine Publications in 1975 en behoorlijk vertaald als *Wijn proeven* in 1979 bij Elsevier, waarin een nuchtere proefstijl wordt gepropageerd ver weg van het Franse verbaal geweld waarbij wijnstructuur en dynamiek verborgen worden onder massa's bloemen en vruchten...

Maar zijn magnum opus is ongetwijfeld *The Great Vintage Winebook* ook bij Christie's Wine Publications in 1980 verschenen en verbijsterend slecht vertaald bij Elsevier in 1981 als *Tweehonderd jaar grote wijnen*. Hier zet Broadbent 30 jaar proefactiviteit en proefnotities systematisch op papier: de bijbel voor oude wijn waaronder 80 millesimes van Lafitte, zijn lievelingswijn.

Onlangs kwam deze Michael Broadbent naar Parijs om ter gelegenheid van een internationaal colloquium: *L'Appellation d'origine Contrôlée, Privilège ou Réalité économique*, een toespraak te houden: *Points of view of a British on Appellation Contrôlée*, waarvan wij hieronder een korte samenvatting geven.



„De Britse toetreding tot de Euro-markt heeft veel veranderd. Voordien waren de Franse wijnwetten met AOC en al in Groot-Brittannië volslagen onbekend en werden ook als volkomen onbelangrijk ervaren. We gingen ervan uit dat de Franse wijnboeren zich uitleefden in overmatige rendementen, dat de Franse wijnhandel continu aan het mengvat stond en etiketten vervalste en dat zelfs de Franse regering zich liet leiden door een manifest protektionisme.

In Engeland kreeg de konsument wat hij verondersteld werd te verwachten: smaak en etiket waren vrij en iedereen was met deze toestand eigenlijk tevreden. Natuurlijk waren er toen ook al wijnhandelaars die originele produkten verkochten maar er werd onnoemelijk veel meer *aangepast*, er was zelfs geen officieel dokument nodig om wijn in te voeren. Er was enkel een *Trade Descriptions Act*, waarin wat regels voor het benoemen en etiketteren van voedingswaren. Pas op 1 januari 1973 zou de Franse

Michael Broadbent in actie bij de veiling van de Lafitte 1787 bij Christie's in Londen.

wijnwet bij ons een zeker gezag vererven en het zou zeker nog 10 jaar duren eer men er wat aan wende. In die goede oude tijd, werd het trouwens door niemand als crimineel ervaren om de konsument het etiket te leveren naar keuze. Het woord *Chablis* was toen in Groot-Brittannië synoniem voor gelijk welke droge witte wijn en het woord *beaujolais* stond garant voor fel gekleurde zwaar alcoholische wijn die men trouwens ook wel eens aanduidde als van het Russische type. Niemand in Engeland wist toen wat de ware smaak van bourgogne was en *Harry Waugh* was in de late jaren vijftig de eerste om op het eiland originele beaujolais bekend te maken.

In 1975 ging ik met een groep inkopers van Harvey's in Bristol op wijntoer

## DE FLES VAN DE PRESIDENT

in Boergondië. We namen drie stalen Santenay mee, alledrie in Bristol gebotteld en erg verschillend: de eerste was diep gekleurd en gekoncentreerd van smaak, de tweede was redelijk van kleur en mooi evenwichtig (we vonden allemaal dat dit de ware Jakob was) en de derde was bleek rozig en dun met een voor ons ongewone smaak. We lieten onze stalen blind proeven aan een groepje Franse makelaars die unaniem verklaarden dat de eerste wijn *gott américain* was, de tweede *commercial* en de derde tenslotte was *le vrai Santenay*. Een les die ik niet snel zal vergeten.

In 1968 verscheen de eerste studie over de invloed die het dwingend worden van het AOC-systeem bij de Britse intrede in de Euromarkt wel zou kunnen hebben op de Britse wijnhandel. Het rapport waaraan twee jaar werd gewerkt, werd opgesteld door het *Institute of Masters of Wine* en was voor de AOC tegelijk bewonderend en kritisch. *Edmund Penning-Rowell*, de paus van de Engelse wijnschrijvers, deed terecht in de Times van 1 december 1970 opmerken dat: *what serious wine-drinkers want these days is not only garany of origine but of quality...* Toen was pas, ook in 1968, een Frans statistisch rapport bekend gemaakt waarbij bewezen werd dat de helft van alle naar Engeland uitgevoerde Franse wijn bestond uit zogenaamde gedeklasseerde wijn, zonder appellation... Terwijl in Engeland toen geen enkele naamloze wijn te koop was.

Nu is in Engeland iedereen AOC-minded, we moesten wel. Ook mede dank zij de pers, de wijnmagazines en onze vele eminente wijnschrijvers. De AOC heeft bij ons een gunstige wending gebracht ook in de kwaliteit en daar is iedereen natuurlijk blij mee."

### Lafitte is de beste

— Michael Broadbent, u staat bij ons bekend als mister notebook, u zou niet veel wijn drinken en zelfs niet van wijn houden...

— M. Broadbent: Ik hou erg veel van wijn maar drink zeker niet overdreven veel. Van champagne kan ik dat niet zeggen, ik drink eigenlijk veel champagne: Pol Roger, Lanson, Roederer, Bollinger. De 75 en de 76 zijn nu prachtig. De Bollinger 75 magnum is indrukwekkend. Thuis drinken we wel wijn bij iedere maaltijd.

— Toch geen Lafitte 1800?

— M. Broadbent: Nee, natuurlijk niet. Wel gewone crus bourgeois van 1979 en zelfs de mindere van 1982: ze evolueren vlug en zijn gemakkelijk in de mond.



Ook in België liggen er schatten in de kelders. Bij het opruimen van een kelder in een oud Leuvense huis werd door de nieuwe eigenaar vier van de bovenstaande Yquem 1900 nipt van de Leuvense vuilbak gered. Geschatte waarde: 30.000 à 50.000 frank per fles. Michael Broadbent zegde over deze wijn in 1972: fijne, schitterende, warme amberkleur en een erg gezond boeket; nog zoet en zacht, aantrekkelijk en in een onberispelijke konditie.

— U haat dus de fruitige wijnen niet?

— M. Broadbent: Integendeel. We drinken zelfs veel Duitse wijnen aan tafel. De Auslestypes nemen we natuurlijk apart, niet bij de maaltijd.

— Wat is uw mening over de Britse wijnconsumptie? Is ze niet wat elitair. Wij in België drinken 25 liter per hoofd.

— M. Broadbent: In Engeland wordt heel veel goedkope wijn gedronken. De prestigieuze dure flessen zijn meer voor Amerika deze dagen. Het is allemaal kwestie van prijs-kwaliteit-verhouding: de Brit koopt gemiddeld genomen redelijk. De topkwaliteitswijnen zijn werkelijk te duur geworden. Vroeger, toen ik pas bij Harvey's kwam, kon men voor 2 shilling een tafelwijn kopen, voor 10 shilling een bourgeois bordeaux, voor 15 shilling een geklasseerde en voor 1 pond een top bordeaux. Nu is de prijsverhouding van bourgeois naar top bordeaux wel een faktor van 50 tot 100: het

is belachelijk.

— Denkt u ook dat dit niet kan blijven duren. Dat de prijzen in bordeaux eigenlijk eens moeten instorten?

— M. Broadbent: Dat kan wel. De 1984 is erg duur, maar daar zijn ook redenen voor. Het oogsten kostte drie maal meer dan gewoonlijk omdat er moest geselecteerd worden, de gemaakte wijn tenslotte moest ook nog eens streng geselecteerd worden. De ernstige wijnboeren maakten uiteindelijk drie keer minder wijn voor een drie maal hogere kost, de prijzen zullen dus wat stevig blijven...

— Denkt u dat er nog een relatie is tussen de vraagprijs en de eigenlijke produktiekost?

— M. Broadbent: Een goede vraag. Enkel in de moeilijke jaren denk ik. Maar bij een normale oogst is er helemaal geen verband meer met de kostprijs. In een groot wijnhâteau is de produktiekost misschien zo'n 15 FF per fles, terwijl ze gemakkelijk tien keer duurder verkocht worden...

— Is het waar dat de meeste top 82-ers gekocht werden door spekulerende privépersonen?

— M. Broadbent: Ik denk het wel, meer dan vorige millesimes in elk geval. Maar eerlijk, wie kan het weten en vooral wie kan weten wat over vijf jaar zal gebeuren als vele van de als investering gekochte wijnen op de markt zullen komen? (Nota: er is in Engeland een aandelenwet zoals bij ons, die echter toeliet om via het stichten van een klein bedrijf ook in wijn te investeren.)

— Ik zal echter nooit 12.000 frank betalen voor een fles Pétrus...

— M. Broadbent: Ik evenmin. Pétrus is zeer speciaal. En als u wil weten wat mijn overtuiging is: Pétrus is gemakkelijk, verfijnd en aangenaam om drinken. De Amerikanen houden ervan want het is een beetje zoals hun vlezige Cabernet Sauvignon, eenvoudig en tweedimensioneel. Nuttig voor de snobs van deze wereld ook omdat het aanbod zo klein wordt gehouden. Ze zeggen zo graag: „Ik heb wat Pétrus in mijn kelder."

— Wat is uw ideale wijn?

— M. Broadbent: Lafitte is de beste en vooral de 53, zonder enige twijfel. Een zachtvaardige subtiliteit en geurigheid. De wijn verandert in het glas en in de mond: delikaat en toch gekoncentreerd. Ik hoop dat we hem ooit samen eens zullen proeven...

Tekst: HERWIG VAN HOVE  
Foto's: GERALD DAUPHIN e.a. ■