vinetur

David Ortiz bringt Ozama Rum auf den Markt, um das dominikanische Erbe zu feiern und lokale Gemeinden zu unterstützen

Die neue Spirituosenmarke der Baseball-Legende debütiert in den USA und verbindet authentische dominikanische Produktion mit Nachhaltigkeit und sozialen Initiativen.

Freitag, 20. März 2026


OZAMA
RON DOMINICANO
AÑEJO

Der Baseballspieler David "Big Papi" Ortiz hat mit der Einführung von Ozama Rum, einer Marke, die sein dominikanisches Erbe würdigt, den Markt für Premium-Spirituosen betreten. Der neue Rum ist nach dem Fluss Ozama benannt, einem Wahrzeichen aus Ortiz' Kindheit in Santo Domingo, und soll das Beste der dominikanischen Handwerkskunst präsentieren und gleichzeitig die lokalen Gemeinden unterstützen.

Ozama Rum wird vollständig in der Dominikanischen Republik aus 100 % dominikanischem Zuckerrohr hergestellt. Jeder Produktionsschritt - vom Anbau und der Ernte des Zuckerrohrs bis zur Destillation, Reifung und Abfüllung - findet im Land statt. Der Rum trägt die offizielle Herkunftsbezeichnung Ron Dominicano", die seine Authentizität und die Einhaltung der nationalen Standards bescheinigt.

Das Engagement der Marke für Nachhaltigkeit zeigt sich auch in ihren Betriebsabläufen. Ozama Rum wird zu 97 % mit Ökostrom betrieben und verwendet Nebenprodukte aus der Produktion weiter. Darüber hinaus werden 2 % der jährlichen Einnahmen in Umwelt- und Gemeinschaftsinitiativen investiert, die sich auf den Ozama River und die umliegenden Gebiete konzentrieren. Dieser Ansatz spiegelt das Engagement von Ortiz wider, seiner Heimat etwas zurückzugeben, ein Wert, der einen Großteil seiner Karriere nach dem Baseball bestimmt hat.

Die Produktion wird von Williams Chirinos geleitet, einer angesehenen Persönlichkeit im karibischen Rumgeschäft mit mehr als drei Jahrzehnten Erfahrung. Chirinos spielte eine Schlüsselrolle bei der Gestaltung des dominikanischen Rum-Standards und bringt sein Fachwissen in die Ozama-Produktpalette ein, die drei Kernausdrücke mit 40 % ABV umfasst.

Ozama Blanco ist für Cocktails konzipiert und bietet helle Aromen mit Noten von Mandeln, Kokosnuss und einem Hauch von Zitrusfrüchten. Ozama Añejo reift mindestens ein Jahr lang in Fässern aus amerikanischer Weißeiche, was zu einem von Kokosnuss und Vanille geprägten Profil mit einer ausgewogenen Süße führt. Der Gran Añejo ist komplexer, mit Aromen von Holz und Vanille, die sich mit Kokosnuss und Trockenfrüchten überlagern, und kann pur oder auf Eis genossen werden.

Jede Flasche enthält 700 Milliliter und kostet 30 $ für Blanco und Añejo, während Gran Añejo 45 $ kostet. Der Rum wird in Kisten mit sechs Flaschen verkauft.

Ortiz' Einstieg in die Spirituosenbranche folgt einem Trend unter Sportlern, die ihren Ruhm nutzen, um Lifestyle-Marken zu lancieren. Ozama unterscheidet sich jedoch durch seinen Fokus auf Authentizität und soziale Wirkung. Ortiz hat erklärt, dass es sein Ziel war, nicht nur ein qualitativ hochwertiges Produkt herzustellen, sondern auch seine Wurzeln zu ehren und einen positiven Beitrag zur Dominikanischen Republik zu leisten.

Die Markteinführung erfolgt zu einer Zeit, in der die Verbraucher zunehmend an Spirituosen mit eindeutiger Herkunft und ethischen Praktiken interessiert sind. Durch die Kombination traditioneller Methoden mit modernen Bemühungen um Nachhaltigkeit will Ozama Rum neu definieren, was es bedeutet, ein dominikanischer Rum auf der globalen Bühne zu sein.

Ozama Rum ist ab sofort in ausgewählten Märkten in den Vereinigten Staaten erhältlich und soll noch in diesem Jahr auf breiterer Basis vertrieben werden. Die Einführung der Marke fügt dem Vermächtnis von Ortiz ein weiteres Kapitel hinzu - eines, das sich über die Baseballfelder hinaus auf die Welt der edlen Spirituosen und die Entwicklung der Gemeinschaft erstreckt.