

Zu den bekanntesten Ländern oder Inselgruppen zählen:

- Aruba
- Barbados
- Dominikanische Republik
- Puerto Rico
- Kuba
- Martinique
- Antigua
- Guadeloupe
- Dominica
- Curaçao
- Jamaika
- Virgin Islands

Es schließen sich noch Kleinstinseln an sowie Teile der Südstaaten der USA und Länder im Norden Südamerikas bzw. Mittelamerikas.

Erzeugt wird Rum fast überall aus Melasse, ein Nebenprodukt der Zuckerindustrie. Eine Ausnahme sind hier aber Martinique und Guadeloupe. Fast nur noch dort werden sehr aufwendig und teuer aus dem Saft des reifen Zuckerrohrs exzellente fruchtige Rhums hergestellt.

Die Destillation kann im Pot-Still- und Alambic-Verfahren oder auch im Patent Still erfolgen, hier werden jetzt das Aroma und der Geschmack festgelegt.

Geschmacksverstärkend ist der Einsatz von Skimming (Schaum beim Aufkochen des Zuckerrohrs) zur Gärverlängerung. Dunder (feste Rückstände in den Brennkesseln) erzeugen zusätzlich Aromastoffe und werden der Grundmaische beigefügt.

Andere Zusätze wie Vanille, Obst und Zimt sind ebenfalls möglich (Flavoured Rum).

Helle Rums werden nach der Destillation rückverdünnt, geblendet und abgefüllt, bei goldenen und dunklen gibt es zwei Varianten:

- Färbung durch Karamellzugaben, auch Zucker-couleur
- Fasslagerung in ausgekohlten oder fremdbenutzten Eichenfässern

Fast alle Rums werden nach der Lagerung, ähnlich dem Scotch, geblendet.

Eine Echtlagerung im Fass wird ab einer gewissen Lagerzeit mit Angaben von Jahren auf dem Etikett vermerkt oder ist durch Spezialbezeichnungen auf dem Etikett erkennbar.

Weitere Unterscheidungen entstehen durch die Rumgruppen:

- **Original-Rum**
unverändert, im Erzeugerland in Fassstärke oder bis 80 Prozent auf Flaschen abgefüllt
- **Echter Rum**
Original-Rum, der auf so genannte Trinkstärke rückverdünnt wird. Kann auch im Ausland abgefüllt werden.
- **Rum-Verschnitt**
Rum mit Beimischung von Fremdkohol und anderen Zusatzstoffen in unterschiedlicher Stärke. (Achtung: Für Bars nicht geeignet!)

