

LA REVISTA DE LA CULTURA DEL RON

RUMPO[🎩]RTER

EN ESPAÑOL. NÚMERO 1. 2017

— A DEBATE —

¿MELAZA O JUGO DE CAÑA?



ENTREVISTA: NANDO CÓRDOVA | 10 BARES PARA BEBER RON EN ESPAÑA

RON *Flor de Caña*[®]

ENRIQUECIDO POR TIERRA VOLCÁNICA
125 AÑOS DE TRADICIÓN FAMILIAR



DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE. 40°

EDITORIAL

¡INAUGURAMOS RUMPORTER EN ESPAÑOL!

Este proyecto nace con la finalidad de elevar la categoría del ron tanto en España como en los países de habla hispana. Para contribuir a este noble objetivo, nos hemos embarcado en una misión quijotesca por mostrar la grandeza de un destilado que ofrece una versatilidad y variedad única. Estamos plenamente convencidos de que un gran ron es capaz de competir por conquistar los paladares más exigentes y llegar al nivel de los mejores whiskies y coñacs del mercado, pero también de que es una bebida perfecta para acompañar nuestros momentos más festivos. De ahí lo fascinante del ron, pues ningún otro destilado funciona así de bien tanto en momentos de degustación hedonista como en momentos de fiesta y diversión.

Sin embargo, somos conscientes que aún falta mucho recorrido y aprendizaje para poder comprender esta bebida en profundidad, atraer a los consumidores más escépticos y convertirlos en verdaderos creyentes del ron, que más que un destilado, es una cultura y una forma de vida.

¿Jugo o melaza?, ¿blanco o envejecido?, ¿roble americano o francés?, ¿Martinica, Cuba o Jamaica? Estas son solo algunas de las preguntas que todo aficionado al ron se ha planteado alguna vez y a las que nos gustaría arrojar algo de luz a través de estas páginas, en las que tú, amable lector y amigo ronero -presente o futuro converso-, encontrarás reportajes, notas de cata, actualidad, entrevistas, recetas de coctelería y, por supuesto, animados debates a través de la opinión de reconocidos expertos y productores.

Número a número, nos gustaría descubrirete que el ron es parte activa de nuestra cultura y cómo a través de él se pueden estudiar diversos pasajes de nuestra historia reciente. Te mostraremos también como la caña de azúcar es pieza fundamental en el engranaje social de los países productores y en muchos otros casos, cómo artistas locales o extranjeros encuentran su inspiración en historias cotidianas relacionadas con la caña, el guarapo y el ron. Así pues, Rumporter en español inicia su recorrido en el mundo del papel con este número, siguiendo los pasos de su hermana, la edición francesa, que en apenas un par de años se ha convertido en un referente de la cultura de los destilados en Francia, posicionándose como una pieza clave en el círculo virtuoso que, hoy en día, vive el ron allí. De esta forma, amigo ronero, nuestras aspiraciones no pueden ser menores en un país y una lengua que tanto ha tenido que ver en la historia de este destilado.

Por todo esto, contamos contigo para seguir construyendo una sólida comunidad de amantes del ron en el mundo de habla hispana. Esperamos que saborees este primer número tanto como nosotros hemos disfrutado haciéndolo realidad. Te invitamos a seguir conectado a la actualidad del mundo del ron en nuestro sitio web www.rumporter.com/es/ y en nuestra página de Facebook www.facebook.com/RumporterEs/ donde podrás compartir tus opiniones, puntos de vista, descubrimientos y, sobre todo, tu pasión por el ron. ¡Bienvenido!

RUMPORTER
EN ESPAÑOL. NÚMERO 1. 2017.

ALEXANDRE VINGTIER: *Cofundador / Redactor Jefe*
CYRILLE HUGON: *Cofundador / Director de Publicidad*
ANNE GISSELBRECHT: *Cofundadora*
ELVIRA ALDAZ: *Coeditora edición en español / Redactora*
EMILIANO FDEZ-PEÑA: *Coeditor edición en español / Redactor*
FRANÇOIS GUILLET: *Diseño y concepción gráfica*
CARLOS MÚGICA: *Maquetación*
AGENCIA DIGITAL B.: *Website y Digital*
ZORAX: *Traducciones*



Elvira Aldaz
Coeditora



Emiliano Fdez-Peña
Coeditor



PORTADA: *Cyrille George Jerusalem*
COLABORACIONES: *J.P. Lachbougne, Matthieu Lange, Gilbert Delos, Yoann Demeersman, Cyrille Maló, Laurence Marot y Benoît Bail.*
AGRADECIMIENTOS: *Luca Gargano por sus fotos.*

Trois Rivières

FRENCH PLANTATION RHUM

MAKE THE WORLD
YOUR ISLAND

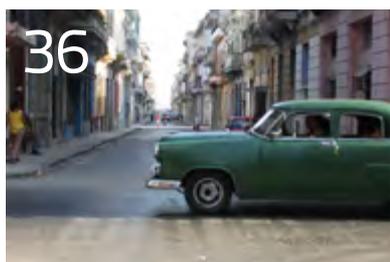
Trois Rivières Cuvée de l'Océan, made solely with the juice of sugarcane stalks raised in seawater on the waterfront of the sunny plot of Anse Trabaud. Discover its unique taste with brinish notes. Enjoy it neat or in cocktails.

WWW.PLANTATIONTROISRIVIERES.COM



CONSUMA CON MODERACIÓN, ES SU RESPONSABILIDAD

SUMARIO



6 NOTICIAS
Actualidad y nuevos productos

14 DESTILERÍA
Ron Abuelo

18 A DEBATE
¿Melaza o jugo de caña?

36 PORTFOLIO
Cuba
por J.P.Lachougne

42 COCTELERÍA
Cuatro versiones del clásico Old Fashioned de ron

48 ENTREVISTA
Mejor bartender de ron: Nando Córdova

52 NOTAS DE CATA
Trois Rivières Appleton

56 BARES Y COCTELERÍAS
Los mejores locales para beber ron en España

66 HISTORIA
El ron durante la Prohibición en Estados Unidos (1920-1933)

70 TENDENCIAS
Nine Leaves Owney's

74 OPINIÓN
Javier Herrera: Un ron debe proceder al 100% de la caña de azúcar

NOTICIAS

RENAISSANCE SPIRITS TRAE A ESPAÑA EL MULTIPREMIADO RON CHAIRMAN'S

Estos rones, originarios de la isla de Santa Lucía y que han sido recientemente premiados con medallas de oro y plata por The World Spirits Awards 2017, llegan a España con tres referencias: Chairman's Reserve Finest, Chairman's Reserve Spiced y Chairman's Reserve The Forgotten Casks; un trío de ases que complementan el portafolio de destilados de Renaissance Spirits Iberia.

Chairman's se produce en la destilería Saint Lucia Distillers, una pequeña compañía caribeña que atrajo la atención de la distribuidora ibérica por su gran visión en cuanto a calidad e innovación, y que ha sido destacada como mejor destilería del año en The World Spirits Awards 2017.

Chairman's Reserve Finest es un ron destilado por primera vez en 1999, resultado de una selección de rones destilados en columna y alambique y, posteriormente, ensamblados y envejecidos. Su carácter es perfecto para elaborar cócteles de autor.

Chairman's Reserve Spiced Original está elaborado con especias y frutas locales como canela, clavo, nuez moscada, pimienta de Jamaica, vainilla, coco, limón y naranja. El toque especial se lo da la planta Richeria Grandis -llamada localmente "bois bandé"- una corteza culturalmente conocida en el Caribe por sus cualidades afrodisíacas.

En 2007, un incendio destruyó parte de la destilería. Unos años más tarde se encontraron unas barricas que habían sido almacenadas y olvidadas. Chairman's Reserve The Forgotten Casks es una mezcla de rones de alambique y columna de entre 6 y 11 años que busca imitar el carácter del ron encontrado en aquellas barricas.



CHAIRMAN'S RESERVE FINEST – 70 CL – 40°
CHAIRMAN'S RESERVE SPICED – 70 CL – 40°
CHAIRMAN'S RESERVE THE FORGOTTEN CASKS
70 CL – 40°

RELICARIO SUPREMO GANA LA MEDALLA DE ORO EN EL PRESTIGIOSO CONCURSO SAN FRANCISCO WORLD SPIRITS COMPETITION

Relicario Supremo es un ron 100% dominicano que resulta de la mezcla de rones base de 10 y 15 años, envejecidos en barricas ex bourbon. Este ensamblaje reposa posteriormente durante seis meses en barricas semiagotadas para redondear el producto final.

Ron Relicario Supremo ha sido concebido por el maestro ronero cubano Juan Alberto Álvarez, también responsable del otro producto de la marca, Relicario Superior, que resulta de la mezcla de rones de entre 7 y 10 años. Ron Relicario es propiedad de la empresa Beveland Distillers, que desde su lanzamiento ha ido posicionando este ron en mercados tales como España, Francia, Italia, Reino Unido, Estados Unidos y Alemania.



RON RELICARIO SUPERIOR - 70 CL - 40°
RON RELICARIO SUPREMO - 70 CL - 40°

ELIVISA AMPLÍA SU GAMA DE RONES CON SEIS NUEVAS MARCAS

Elivisa (Exclusivas Licoreras y Vinícolas S.A), uno de los grandes importadores y distribuidores en España de destilados de gama alta y productos para coctelería especializada, ha iniciado este año una gran apuesta por el mundo del ron. Su portafolio cuenta ya con más de 60 referencias.

A sus marcas ya conocidas como Trois Rivières, La Mauny, HSE, Pere Labat, New Grove y Bologne se han incorporado las marcas Barbancourt, Emperador, Coloma, Maja, Matugga y Whisper, reuniendo de esta forma rones de ocho procedencias distintas. La intención de Elivisa es convertirse en el máximo referente español en el mundo del ron.



BARBANCOURT 3 ESTRELLAS (4 AÑOS) – 70 CL – 40°
BARBANCOURT 5 ESTRELLAS (8 AÑOS) – 70 CL – 40°
BARBANCOURT RESERVE (15 AÑOS) – 70 CL – 40°
RON COLOMA 8 AÑOS – 70 CL – 40°
EMPEROR HERITAGE – 70 CL – 40°
EMPEROR SHERRY FINISH – 70 CL – 40°
RON MAJA 8 AÑOS – 70 CL – 40°
RON MAJA 12 AÑOS – 70 CL – 40°
MATUGGA GOLDEN RUM – 70 CL – 42°
MATUGGA SPICED RUM – 70 CL – 42°
WHISPER ANTIGUA GOLD RUM - 70CL - 40°

HAVANA CLUB LANZA UNA SEGUNDA EDICIÓN LIMITADA TRIBUTO

Durante el último “Habano Cigar Festival”, celebrado en la capital cubana, se presentó esta nueva versión de Havana Club Tributo, que tendrá una tirada de solo 2500 botellas para todo el mercado mundial. Este ron, ensamblado por el propio maestro Asbel Morales, que también firma las botellas, está hecho a partir de cinco rones elegidos por sus cualidades específicas y un aguardiente de 40 años que ha sido envejecido en barricas de roble muy antiguas y que es el corazón de este Tributo 2017.

Según Morales, esta expresión tiene una nota seca muy distintiva así como una intrigante paleta de aromas. Las viejas reservas de ron que existen en la destilería Havana Club han permitido crear este precioso ensamblaje, que ejemplifica a la perfección todo el saber hacer cubano en materia de ron.



HAVANA CLUB TRIBUTO 2017 - 70 CL – 40°



FLOR DE CAÑA LEGADO DE GENERACIONES, TRIBUTU AL ARTE A TRAVÉS DE LA PINTURA Y LA POESÍA

A partir de junio de 2017, Ron Flor de Caña lanzará a nivel internacional una edición especial de sus rones ultra premium Flor de Caña 12 y Flor de Caña 18. Esta edición especial, titulada “Legado de Generaciones”, es un tributo al arte a través de la pintura y de la poesía internacional; el estuche exterior luce una espectacular pintura original del artista nicaragüense Augusto Silva y contiene un libro de regalo con una antología poética de 47 poetas representando 36 países en 15 lenguas originales y su traducción al español.

Esta colección literaria es un verdadero legado de distintas generaciones, ya que contiene las obras de poetas de gran prestigio internacional de los 5 continentes donde la marca tiene presencia, representando países latinoamericanos y otros tantos como China, Rusia, Estados Unidos, Australia, Canadá y algunos europeos. En España destacan los nombres de los múltiples veces premiados Joan Margarit, Luis García Montero y Miguel Albero.

A través del libro “Legado de Generaciones”, Ron Flor de Caña pretende transmitir el mensaje de que en un mundo cada vez más diverso, de innumerables idiomas, la poesía, así como el ron, nos une en un solo lenguaje. En este libro un poeta chino escribe para los pueblos indígenas; un poeta ruso recorre el Museo del Prado en España; otro poeta sueco dialoga con la luna de la dinastía Tang. Las abstracciones del tiempo y de la geografía se rompen del mismo modo en que el ron nos hermana y reúne alrededor de una sola mesa, en un mismo sabor.

RON FLOR DE CAÑA 12 LEGADO DE GENERACIONES - 70 CL - 40°
RON FLOR DE CAÑA 18 LEGADO DE GENERACIONES - 70 CL - 40°



MILLONARIO CELEBRA LA PRIMERA DÉCADA DE LA MARCA CON SU NUEVO RON 10 ANIVERSARIO

Para festejar los 10 primeros años de Ron Millonario bajo la tutela de Fabio Rossi, la casa Rossi & Rossi saca al mercado su etiqueta Millonario 10 Aniversario.

Un ron más ligero y más fresco que los Solera 15 y XO de la casa. Es un *blend* de dos rones distintos, dos terceras partes de la mezcla corresponden a un ron de 6 años envejecido en barricas de roble americano ex bourbon, mientras que el tercio restante pertenece a un ron de 10 años envejecido por completo en botas de jerez.

Gracias a esta mezcla de rones, Millonario 10 Aniversario adquiere un balance interesante donde es posible encontrar las notas características del perfil de Millonario (coco, café, plátano maduro) pero también matices más cítricos y notas de madera fina.

MILLONARIO 10 ANIVERSARIO - 70 CL - 40°



BARCELÓ IMPERIAL ONYX, LA ÚLTIMA JOYA DE LA FAMILIA RON BARCELÓ

Ron Barceló amplía la gama superpéremium de la familia con Ron Barceló Imperial Onyx, un ron elaborado a partir de las mejores cañas de azúcar dominicanas y reposado de forma exclusiva en un lecho de piedras semipreciosas de Onyx. Ron Barceló Imperial ha sido galardonado por la prestigiosa entidad Beverage Testing Institute de Chicago como el 'Mejor ron del mundo', llevando consigo el orgullo de haber sido el primer ron en obtener la más alta puntuación en la historia de este instituto: 97/100.

Barceló Imperial Onyx combina el saber hacer tradicional del maestro ronero y maderero con las técnicas y los procesos más avanzados e innovadores. Su añejamiento se realiza durante 8-10 años en barricas de roble blanco americano y europeo con alto grado de tueste cuidadosamente seleccionadas por expertos toneleros. El resultado obtenido es un ron de cuerpo robusto, estructurado y de gran carácter, con marcadas notas de madera y vainilla. El diseño de la botella en negro hace referencia al color de las piedras de Onyx en las que reposa este ron y que lo hacen único en el mundo. El producto está disponible en España en licorerías, tiendas especializadas y alta restauración hasta fin de existencias.

RON BARCELÓ IMPERIAL ONYX – 70 CL – 38°

Color: caoba ambarina.

Aroma: tostados, con toques de cereza, café y frutos secos.

Sabor: marcadas notas de madera y vainilla, con un retrogusto largo y persistente.

DIPLOMÁTICO PRESENTA SUS NUEVOS RONES, PLANAS Y MANTUANO

Diplomático, el ron venezolano que tiene su origen a los pies de la Cordillera de los Andes y que ha revolucionado el mundo de los rones de estilo latino, no necesita presentación. Elaborado a partir de melaza y de miel de caña de azúcar, Diplomático se ha convertido en uno de los favoritos de las tiendas de vino y espirituosos y de los nuevos amantes del ron. Actualmente su destilería, Destilerías Unidas, fabrica no menos de 49 recetas de rones diferentes. Este año han lanzado un nuevo ron blanco bautizado como Diplomático Planas, que viene a reemplazar al Blanco Reserva. Mantiene los atributos de su antecesor (una mezcla del 50% de rones ligeros e intermedios y 50% de rones pesados, con un envejecimiento de hasta 6 años y un filtrado sobre carbón vegetal), aunque está destinado a la coctelería y se ubica en una categoría aparte por su nivel de alcohol. Con sus 47% Vol., es perfecto para los cócteles tiki pero también es un auténtico ron *gourmet* con aromas afrutados y cremosos. La segunda novedad, el Diplomático Mantuano, es un ron hecho a partir de una mezcla de un 40% de rones pesados y un 60% de rones ligeros e intermedios. Mantuano reemplazará al Reserva (que era una mezcla al 50-50). Este nuevo ron sirve para ilustrar la experiencia de Diplomático en materia de envejecimiento: hasta 8 años en antiguas barricas de bourbon y de whisky de malta. Es un ron con un perfume sutilmente amaderado que seducirá a los bartenders y entendidos.



DIPLOMÁTICO MANTUANO – 70 CL – 40°
DIPLOMÁTICO PLANAS – 70 CL – 47°

DON PAPA PRESENTA RARE CASK, SU NUEVA EDICIÓN LIMITADA

BHRC presentó en abril Don Papa Rare Cask, un ron prémium proveniente del Monte Kanlaon en la Isla de Negros en Filipinas. Con su rico suelo volcánico y clima excepcionalmente cálido y húmedo, Negros produce una gran cantidad de caña de azúcar que da lugar a una de las melazas más dulces del mundo, conocida localmente como «oro negro».

Destilado a partir de la melaza de caña de azúcar Noble, esta partida de ron se ha añejado durante varios años en barricas de roble americano tostadas que le dan una original complejidad de sabores. Finalmente el ron se embotella sin filtrar y sin mezclar a 50,5% Vol./Alc.

Con su potente y marcado sabor, Don Papa Rare Cask muestra una nueva faceta de la familia Don Papa, formada por el original Don Papa y la edición limitada de 10 años. Con solo 6 000 botellas numeradas y firmadas por el maestro destilador, este ron único y original se presenta en una bella caja de madera con intrincados detalles de la isla de Negros y de Papa Isio, el famoso revolucionario local y chamán que inspira este ron de Filipinas.



DON PAPA RARE CASK - 70 CL - 50,5°

**10 AÑOS CONTADOS
EN UNA NUEVA EDICIÓN**

RONMILLONARIO.COM

PLEASE DRINK RESPONSIBLY



HOSPITALITY, GUEST SERVICE Y PERFECT SERVE PROTAGONISTAS DEL BARCELONA RUM CONGRESS 2017

La segunda edición del Barcelona Rum Congress -BRC'17- tendrá lugar en La Cúpula, un espacio circular y único de 2.671 m², un 40% más de área expositiva para que todos los profesionales de la hostelería, mixólogos, productores, distribuidores y amantes del perfect serve puedan asistir y disfrutar holgadamente de la atmósfera creada para la ocasión. La cita, que asegura más de una novedad, será durante los días 30 y 31 de octubre en Barcelona para los agentes de la industria nacional e internacional. En esta edición, el BRC'17 girará en torno a las tendencias en la atención al cliente, las innovaciones tecnológicas utilizadas para mejorar el servicio y nuevas herramientas que permiten alcanzar la satisfacción total del consumidor. Además, la organización ofrecerá a sus expositores el pool de distribuidores más grande de España.

BARCELONA RUM CONGRESS – 30 Y 31 DE OCTUBRE – LA CÚPULA (BARCELONA)



RON ABUELO FINISH COLLECTION XV, TRES NUEVOS ACABADOS EN TRES BARRICAS DISTINTAS

Los Finish Collection de Ron Abuelo son una expresión nueva de reciente lanzamiento en el mercado español, en los que se consagra la pasión y técnica de fabricación de ron añejo por parte de la casa Varela Hermanos. Los rones son cuidadosamente envejecidos, primero en barriles de roble blanco americano durante 14 años, para posteriormente descansar en un acabado final de 1 año en botas de jerez, coñac y oporto respectivamente.

El nombre del producto ha sido escogido deliberadamente para reflejar no solamente el carácter de la madera de acabado, sino también los lugares que inspiraron su creación: Napoleón por Coñac y Francia, Oloroso por Jerez y España y Tawny por Oporto y Portugal.

La intención de la casa Varela Hermanos es conectar el ron panameño con sabores y culturas de tres países con largo recorrido y solera en la producción de vinos y destilados. Los rones son añejados por 15 años en su totalidad en la Hacienda San Isidro, en el corazón de Panamá, hasta donde se llevan los tres perfiles de barrica cuidadosamente seleccionadas: botas de 500 litros de roble americano que previamente envejecieron jerez oloroso seco, así como barricas de 200 litros que contuvieron coñac napoleón y oporto tawny.

RON ABUELO XV FC OLOROSO - 70 CL - 40°

Color: ámbar oscuro.

Aroma: a fino punzante, impregnación a madera húmeda, aroma a piel de cítricos.

Sabor: salinidad y mineralidad, nota cítrica con retrogusto de almendra tostada.

RON ABUELO XV FC NAPOLEÓN - 70 CL - 40°

Color: caoba.

Aroma: ciruela, uva pasa y cacao.

Sabor: notas afrutadas con final de madera madura.

RON ABUELO XV FC TAWNY - 70 CL - 40°

Color: caoba rojizo.

Aroma: fruta roja y silvestre maduras, madera intensa con notas a frutos secos.

Sabor: notas a higo maduro y final maderoso.

LIBBEY PRESENTA TRES NUEVAS GAMAS DE VASOS PARA COCTELERÍA

La compañía de origen estadounidense Libbey es líder mundial en producción de vidrio de mesa desde 1818 y cuenta con uno de los catálogos de vasos para coctelería más amplios y versátiles del mercado. Atentos siempre a las necesidades de los bartenders y a las tendencias del sector, Libbey ha presentado tres nuevas colecciones: Vintage 1924, LinQ y Tiki Mixed Gods.

La gama Vintage 1924 se inspira en la época dorada del jazz y cuenta con un elegante grabado en la base y un original borde. Su diseño se basa en un concepto de maridaje con comida, desarrollado por Richard Zijlstra para el concurso *Glassology® by Libbey*. Está disponible en tres versiones: Coupe, Gin & Tonic y Cocktail.

La nueva gama de vasos apilables LinQ combina lo práctico y lo estético y está disponible en cinco capacidades diferentes. Con LinQ, Libbey define un nuevo estándar para los vasos apilables high-end. Combinando un diseño sofisticado y atemporal con un apilamiento práctico y durable, estos vasos son la selección perfecta para un ambiente profesional de hostelería.

Finalmente, los Tiki Mixed Gods suponen una fantástica adición a la gama Tiki que ya posee la marca. El resurgimiento de los cócteles de inspiración tiki por todo el mundo, con sus llamativas decoraciones y particular estética, ha aumentado la demanda de este tipo de vasos en hostelería. Los Tiki Mixed Gods están disponibles con 4 caras diferentes y la novedad es que, al contrario que la mayoría de vasos tiki, son transparentes para mostrar el color del líquido que contienen.



DON Q LANZA UN NUEVO RON ESPECIADO

Destilería Serrallés anunció la presentación del ron especiado Don Q Oak Barrel Spiced en España como parte de la estrategia de expansión de la marca en este importante mercado.

Con este nuevo lanzamiento, Destilerías Serrallés vuelve a dar un paso adelante en su misión por elevar la categoría del ron y, en esta ocasión, lo ha hecho en un segmento en crecimiento pero en el que parecía complicado encontrar un producto innovador y de calidad.



Don Q Oak Barrel Spiced presenta una mezcla de especias naturales como vainilla, canela, nuez moscada y clavos, así como notas cálidas de miel. Sin embargo, son dos características poco comunes en el mundo de los rones especiados las que hacen de este producto algo único y las que le han permitido diferenciarse del resto de marcas.

Por un lado, esta nueva etiqueta es un *blend* de rones añejos de entre 3 y 6 años, lo que le aporta una sensación amaderada, algo poco habitual en los rones especiados que, por lo general, apenas llegan al año de envejecimiento.

Por otra parte, esta nueva expresión se embotella a 45 grados, cualidad que le confiere un mayor carácter en una categoría en la que la mayoría de rones lo hace a 40 grados o incluso a menor graduación en busca de mayor suavidad.

DON Q OAK BARREL SPICED – 70 CL – 40°

EL PALMARÉS DE LOS RHUM FEST AWARDS 2017

Durante el Rhum Fest de París se entregaron los premios a los mejores rones en las diferentes categorías, elegidos de entre un total de 311 referencias inscritas. En la primera selección, se clasificaron en función de la materia prima y su envejecimiento. La novedad de este año ha sido la consideración del nivel de azúcar de los rones de melaza y miel de caña, dividiendo algunas categorías en tres: secos, semisecos y dulces.

Estos han sido los rones premiados:

RONES DE PURO JUGO Y AGRÍCOLAS BLANCOS < 50°

Medalla de Oro: **Damoiseau** – *Pure Cane*
Medalla de Plata: **Maison La Mauny** – *Blanc agricole 40°*
Medalla de Bronce: **Trois Rivières** – *Cuvée mojito & Long drink*

RONES DE PURO JUGO Y AGRÍCOLAS BLANCOS = o > 50°

Medalla de Oro: **Karukera** – *Blanc agricole*
Medalla de Plata: **Kleren Nasyonal**
Medalla de Bronce: **Longueteau** – *62°*

RONES DE PURO JUGO Y AGRÍCOLAS ESB, Paille, ambré ...

Medalla de Oro: **HSE** – *Cuvée Voyage des Imaginaires de Federica Matta*
Medalla de Plata: **Clément** – *Select Barrel*
Medalla de Bronce: **Bologne** – *Gold*

RONES DE PURO JUGO Y AGRÍCOLAS Vieux de 3 a 6 años

Medalla de Oro: **Maison La Mauny** – *XO*
Medalla de Plata: **HSE** – *Black Sberiff*
Medalla de Bronce: **Trois Rivières** – *VSOP*

RONES DE PURO JUGO Y AGRÍCOLAS Vieux 7 años o más

Medalla de Oro: **HSE** – *Château Marquis de Terme*
Medalla de Plata: **Karukera** – *L'Expression*
Medalla de Bronce: **Clément** – *Vieux 10 ans*

RONES DE MELAZA y MIEL de CAÑA o MEZCLA de ambos – Blancos – Secos (azúcar de 0 a 8 g)

Medalla de Plata: **Kleren Nasyonal** – *Méthode Saint Michel*
Dos medallas de bronce ex-aequo:
Worthy Park – *White overproof*
Savanna – *Lontan*

RONES DE MELAZA y MIEL de CAÑA o MEZCLA de ambos – Dorados, reposados... – Secos (azúcar de 0 a 8 g)

Medalla de Oro: **Rhum Bullion** – *Jamaica*
Medalla de Plata: **Whisper** – *Gold*
Medalla de Bronce: **Origin'R** – *4 Islands blend*

RONES DE MELAZA y MIEL de CAÑA o MEZCLA de ambos – Añejos de 3 a 6 años – Secos (azúcar de 0 a 8 g)

Dos medallas de plata ex-aequo:
La Cie des Indes – *Jamaica* – *Navy strength*
Rum Nation – *Jamaica* – *5 años*
Medalla de Bronce: **Compañero** – *Gran reserva*

RONES DE MELAZA y MIEL de CAÑA o MEZCLA de ambos – Añejos 7 años o más – Secos (azúcar de 0 a 8 g)

Medalla de Oro: **L'Esprit** – *Port Mourant*
Medalla de Plata: **Excellence Rhum** – *Hampden*
Medalla de Bronce: **Mezan** – *Jamaica 2005*

RONES DE MELAZA y MIEL de CAÑA o MEZCLA de ambos – Añejos 7 años o más – Semi secos / semi dulces (azúcar entre 9 y 20 g)

Medalla de Oro: **Plantation** – *Jamaica 2004*
Medalla de Plata: **Pusser's** – *15 ans*
Medalla de Bronce: **Malteco** – *Selección 1990*

RONES DE MELAZA y MIEL de CAÑA o MEZCLA de ambos – Añejos 7 años o más – Dulces (azúcar 20 g o más)

Medalla de Plata: **Esclavo** – *12 años*
Dos medallas de bronce ex-aequo:
El Dorado – *15 años*
Ron Jeremy – *XO*

RONES DIRECTOS DE BARRICA, SINGLE CASK y MILLESIMES

Medalla de Oro: **Trois Rivières** – *Cask strength*
Medalla de Plata: **Ferroni** – *Jamaica* – *2010*
Medalla de Bronce: **Excellence Rhum** – *Hampden*

CACHAÇAS

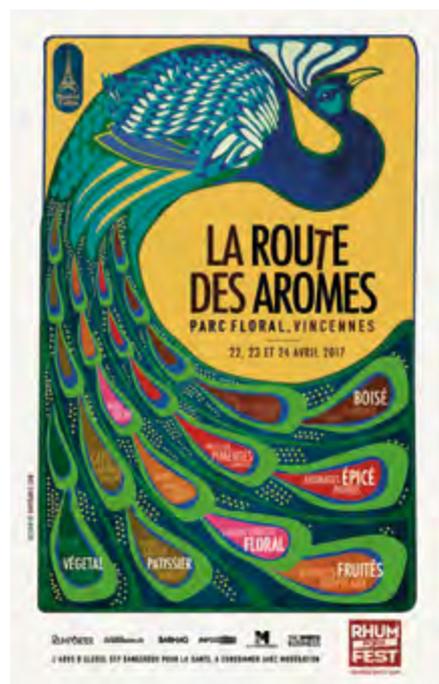
Medalla de Oro: **Cana de Belem**

RONES ESPECIALIZADOS

Medalla de Oro: **Schack Rum** – *Spiced*
Medalla de Plata: **Maison La Mauny** – *Spiced* – *40°*
Medalla de Bronce: **Plantation** – *Pineapple*

LICORES CON BASE DE RON

Medalla de Plata: **Maison La Mauny** – *Piña*
Dos medallas de bronce ex-aequo:
New Grove – *Licor de miel*
Chatel – *Arrangé Caramel Beurre salé*



PONCHES

Medalla de Oro: **Les Rhums de Ced** – *Ti' planteur* – *Piña Coco*
Medalla de Plata: **Dormoy** – *Punch cacahuete*
Medalla de Bronce: **Délice de Guyane** – *Jengibre limón*

RONES ARRANGÉS de vainilla o con base de vainilla

Medalla de Oro: **L' Arôm'arrangé** – *Piña*
Medalla de Plata: **Punch d'Home** – *Ron de vainilla*
Medalla de Bronce: **L' Arôm'arrangé** – *Elixir d'amour*

Otros rones arrangés

Medalla de Oro: **Ti' Arrangés de Ced** – *Piña Victoria*
Medalla de Plata: **Chatel** – *Plátano* – *Caramelo*
Medalla de Bronce: **Délices Métisses** – *Jengibre* – *Limón*

RONES para COCTELERÍA – Secos (azúcar de 0 a 8 g)

Dos medallas de plata ex-aequo:
La Cie des Indes – *Jamaica* – *Navy strength*
Plantation – *OFTD*
Medalla de Bronce: **Mount Gay** – *XO*

RONES para COCTELERÍA – Semi secos y semi dulces (azúcar 9 g o más)

Medalla de Plata: **Plantation** – *Pineapple*
Deux médailles de Bronze ex-aequo:
Rum Nation – *Jamaïque 5 ans*
Hee Joy – *Oringins*

Innovación del año

A1710 – *La perle*
Chalong Bay – *Infusionado con albahaca tai-landesa dulce*

Premio especial del jurado:

Maison La Mauny – *La confrérie du Rhum 2005*
Saint James – *Cuvée de l'essentiel*
Plantation – *Extrême N°1 Saint Lucia*



RON ABUELO PANAMÁ TE DA LA BIENVENIDA

Por Gilbert Delos



Poco se ha hablado de los rones elaborados por la familia Varela fuera de Panamá, su país de origen. Sin embargo, la mezcla de potencia y refinamiento de Ron Abuelo da otra visión de un país conocido sobre todo por su canal y por el sombrero que lleva su nombre (y que en realidad es originario de Ecuador).

Al pensar en Panamá, por supuesto nos viene a la mente el sombrero de paja finamente trenzado, un gran símbolo de la elegancia masculina, pero también nos acordamos de su canal, puente del mundo, por el cual transita la mayoría del comercio mundial y, más recientemente, por haber sido el paraíso fiscal de los llamados “papeles de Panamá”. Sin embargo, no fue hasta hace unos pocos años que este país se comenzó a dar a conocer por su ron. En esta nación con apenas 4 millones de habitantes, el aguardiente de caña de azúcar constituye una base de estabilidad ejemplar en una actualidad a menudo agitada, donde la misma empresa familiar ha dominado esta actividad desde hace más de un siglo, elaborando una vasta gama de rones, de los cuales, Abuelo es la más sobresaliente y la que más éxito ha tenido a nivel internacional.



EL HOMENAJE AL ABUELO

En 1908, cuando Panamá apenas acababa de obtener su independencia de Colombia, José Varela Blanco, un emigrante español, creó la primera azucarera del país en la ciudad de Pesé, llamada Ingenio San Isidro.

El hombre poseía en este fértil valle, situado en el corazón del país, una propiedad para el cultivo de caña de azúcar, que en la actualidad sobrepasa las 1200 hectáreas. En 1936, José Manuel, Plinio

y Julio, los hijos de Don José, se unieron a la empresa de su padre, quien había tenido 16 hijos de los que solo 9 sobrevivieron. Los tres hermanos decidieron crear una destilería en la propiedad para elaborar un aguardiente de caña llamado Seco Herrerano, haciendo honor al nombre de la provincia de Herrera, en donde la hacienda estaba situada.

De inmediato, el Seco Herrerano se convirtió en un gran éxito comercial y hoy en día aún continúa siendo líder en el mercado interior de los rones blancos. En los años 60, la empresa Varela Hermanos, que había crecido mucho, tuvo que abandonar su ubicación en el centro del pueblo de Pesé e instalarse en la periferia, inaugurando así la actual Hacienda San Isidro. En este lugar se montó una nueva destilería, llamada Don José, que terminó de construirse en 1976.

La 3ª generación de la familia, representada hoy por Luis Varela, decidió lanzarse a la elaboración de rones viejos de mayor calidad. Fue así como en los años 50 lanzaron al mercado las primeras botellas de Ron Abuelo, en homenaje a Don José, el fundador de la empresa. Sin duda, el abuelo tendría motivos para estar orgulloso de su descendencia. Juan Carlos, otro de sus nietos, fue elegido presidente de la República de Panamá el 4 de mayo de 2014, con el 39% de los votos en las urnas.

LA ELECCIÓN DE LA SOLERA

Esta continuidad familiar ha permitido, evidentemente, la paciente construcción de una potente empresa que hoy en día se ha convertido en el principal empleador del país. Al mismo tiempo, este respeto por las tradiciones es lo que encontramos en el corazón del proceso para producir la gama Abuelo, debido a que los Varela optaron por el sistema de solera para elaborar sus rones viejos. Este sistema originario de España, se emplea para elaborar el jerez y también el vinagre. El método solera consiste en la superposición de varias barricas. Las que contienen los vinos o espirituosos más viejos, están abajo del todo, a nivel del suelo, de ahí el nombre “solera”. De



forma regular, el líquido es trasvasado de las barricas más altas a las más bajas, según los criterios de periodicidad específicos que decida cada elaborador. Puede ser una vez al año, cada seis meses o incluso menos... o más, ya que algunos fabricantes solo hacen el trasvase ¡cada tres años! Con este método, los elaboradores españoles afirman que los vinos viejos “educan” a los más jóvenes. Una teoría que ciertamente, no pone en duda la familia Valera. En efecto, la solera exige una mayor manipulación que los métodos tradicionales de envejecido en barrica, en los que el ron se deja envejecer en solitario durante varios años. El método solera tiene la ventaja de que acelera el envejecimiento debido al trasvase y aireación sucesivas, dando al ron la redondez que se obtiene con esta técnica y limitando las diferencias entre las distintas barricas. Esto explica por qué numerosos elaboradores de ron, especialmente los de cultura hispánica, como Millonario, Santa Teresa, Diplomático, Centenario, Matusalem, o Botran, por citar los más conocidos, eligen el método solera.

Para Abuelo, la validez de la solera será una prueba evidente en la añada Centuria, una mezcla de rones de hasta 39 años de envejecimiento lanzada en 2008 con motivo del centenario de la empresa creada por Don José. Pero la casa Valera no se limita solo a seguir las tradiciones, de ahí que para ciertas etiquetas utilice el sistema paleta (palet system) o incluso sepa inspirarse en métodos más innovadores, como atestigua la nueva gama lanzada recientemente, la Finish Collection XV. Los rones que la componen, han pasado un periodo de finalización en barricas que anteriormente contuvieron coñac, jerez oloroso y oporto tawny.

AMBICIONES INTERNACIONALES

Aparte del buen hacer que se le presupone, esta nueva gama también transmite las ambiciones internacionales de la casa Varela para abrir nuevos mercados con los rones Abuelo. En realidad esto no es algo nuevo, ya que en 1996 se había creado una filial especialmente pensada para la exportación, que se implantó en las proximidades del canal, en la zona franca de Colón, que había vuelto a ser panameña el 31 de diciembre de 1999. Al principio, su objetivo era desarrollarse en los países próximos de América latina, como Ecuador, Colombia, Honduras, Costa Rica, Perú y Bolivia, pero también en Bahamas, y sobre todo, en Estados Unidos.

Las relaciones con el poderoso vecino de América del Norte siempre han sido complejas, por no decir tormentosas. Si el Tío Sam ofreció un discreto apoyo a los independentistas panameños para que pudiesen tomar el poder en 1903, fue en parte para controlar la zona del canal, construido por los norteamericanos entre 1904 y 1914, concluyendo así el trabajo iniciado por Ferdinand de Lesseps en 1881. Habría que esperar a finales del siglo XX para que los Estados Unidos abandonaran su soberanía sobre la zona del canal, aunque invadieron el país a finales del 1989 a fin de deponer al general Noriega, dirigente autoritario, y sobre todo, responsable del tráfico de droga en toda la región. Afortunadamente, hoy en día, las antiguas tensiones militares entre estos dos países han sido sustituidas por el comercio, -y en concreto, el del Ron Varela Hermanos- que también ha llegado a Europa, reforzado por sus galardones internacionales, tal y como se ha podido constatar en distintos festivales de ron en todo el continente.

A pesar de que la cronología lo desmiente, un panameño puede decirte con humor, que el famoso canal se excavó para exportar el ron Abuelo por todo el mundo. ¡Por tanto, aprovechemos el momento!

RONES Y ESPIRITUOSOS VARELA

La gama Abuelo solo comprende rones envejecidos en barricas de roble americano en cuatro versiones diferentes: Añejo, 7 años, 12 años (todos ellos con una excelente relación calidad/precio) y Centuria, su añejo *ultra premium*. Ahora la gama se completa con el lanzamiento de la Finish Collection XV. La casa Varela, exporta también la marca Cortez, en homenaje al conquistador que, ya en el siglo XVI, comprendió la importancia geopolítica del istmo de Panamá.

Esta línea se declina en 4 variedades: ron Blanco, Oro, Añejo y Spiced (especiado sobre todo con nuez moscada y canela). También se encuentra disponible el histórico aguardiente de caña tradicional de la empresa, Seco Herrerano. Por otra parte, la casa además elabora la ginebra Caballito y el vodka Stanislav, así como los rones aromáticos Jumbie Splash. Hay que remarcar que los rones Varela se exportan directamente en barricas de 200 litros.

Por otra parte, la empresa ha abierto en Panamá tres almacenes de venta, llamados La Bottega, para distribuir todas sus gamas de ron y también los vinos, cavas y espirituosos internacionales de cuya distribución tiene la exclusiva en Panamá. Finalmente, para dinamizar su mercado interior y atraer a los turistas, Varela ha reforzado sus actividades organizando eventos, con el Pub Herrerano, un dance floor gigante, con capacidad para 500 000 espectadores, que circula por todo el país en fiestas, carnavales y grandes conciertos. También está La Ronería, un bar decorado a la antigua, con barricas y el Auto Pub, una estructura móvil más reducida en la que se sirven sobre todo, cócteles variados, por supuesto, a base de ron.

Por último y para todos los amantes del ron, recientemente la casa Varela Hermanos ha abierto al público el recorrido de la misma hacienda San Isidro, en el cual se puede dar un paseo por carretera entre los cañaverales, visitar las bodegas de añejamiento y conocer la antigua casa de Don José Varela, por supuesto terminando el recorrido con... ¡una excelente degustación de ron Abuelo! ■

— A DEBATE —

¿MELAZA O JUGO DE CAÑA?

El debate merece ser planteado incluso aunque el tema sea como hablar del sexo de los ángeles. Rumporter ha planteado la cuestión para combatir las ideas preestablecidas, pero sobre todo, para hacer que productores y otras personalidades del mundo del ron se pronuncien.





UN DEBATE EN EL SENO DEL RON DESDE HACE UNA DÉCADA

Dossier realizado por Cyrille Hugon y Alexandre Vingtier

Si nos dan a elegir entre jugo o melaza... ¡Los dos, mi Capitán! Como es obvio, Rumporter defiende la diversidad del ron aunque en realidad esta cuestión suscita varios temas. Desde hace una década, estamos asistiendo a una auténtica multiplicación de rones de melaza entrando en Francia mientras que los rones agrícolas franceses inician poco a poco el asalto a los mercados de exportación.

Los consumidores franceses están descubriendo orígenes hasta ahora poco conocidos como el de Venezuela, Guatemala o Filipinas, mientras que los europeos y americanos (con los neoyorquinos a la cabeza), están aficionándose poco a poco al ron agrícola. Por otra parte, con el aumento de la calidad y la edad de los rones, el número de degustadores franceses ha crecido de forma exponencial, abriendo un gran porcentaje de mercado a los rones de melaza. Es cierto que los stocks de ron agrícola envejecido aún deben crecer y diversificarse para responder a la demanda actual. Y eso sin contar con la ola de rones para cócteles que ha hecho surgir rones más fáciles de mezclar que el agrícola blanco, limitado la mayoría de las veces al clásico típunch.

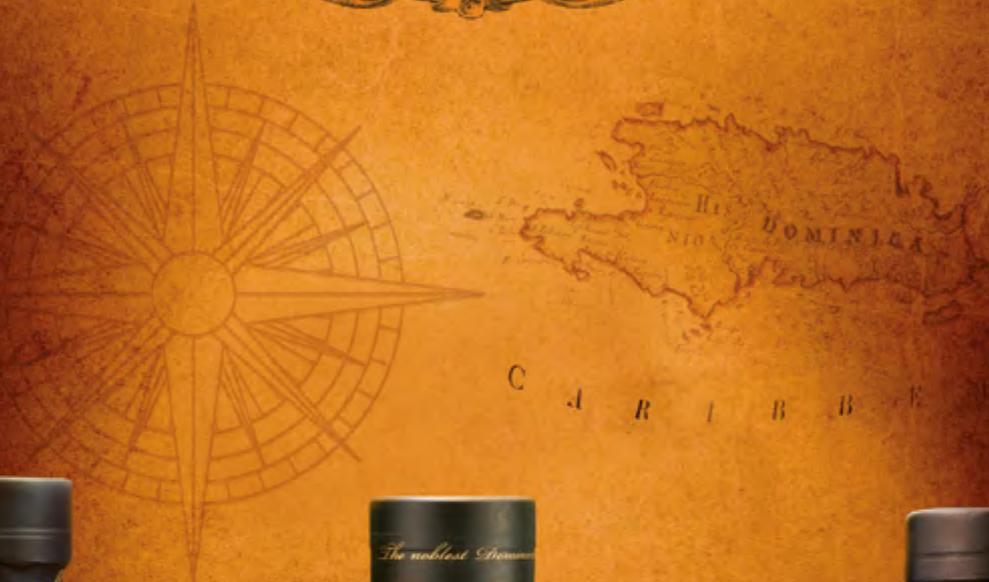
Para conquistar los nuevos mercados, el cóctel es la clave para adaptar un espirituoso al gusto local en el que el barman trabaja como un jefe de cocina preparando platos exóticos y de moda. ¿El ron agrícola blanco, claro o ámbar, tiene demasiado carácter para cierto tipo de cócteles? Para entender bien este debate que anima a la comunidad de aficionados y profesionales del ron, en primer lugar es necesario realizar definiciones sólidas y claras, ya que los que dominan el léxico del ron saben bien que la cuestión es más compleja que

la simple alternativa, algo provocadora, entre el jugo de caña o la melaza, o entre el ron agrícola o industrial (y no tradicional, un adjetivo que a menudo se emplea mal).

Digamos que desde el punto de vista francés, se llama deliberadamente melaza a todo lo que no sea jugo puro de caña fresca, es decir, el jugo cocido o sirope de caña, también llamado «miel de caña» en América Latina. Además son necesarias algunas cifras para medir bien el alcance de este debate, sobre todo a nivel internacional. E incluso a nivel regional, puesto que las islas francesas también producen los dos tipos de ron aunque en proporciones totalmente diferentes. Pero ¿qué isla es más de ron agrícola y cuál más de melaza?

Hemos dado la palabra a los expertos del ron de diferentes lugares. El grupo de entrevistados procede de todos los rincones del planeta y cada uno de ellos aporta un punto esclarecedor y singular al debate. Desde Javier Herrera, que nos abre el horizonte de la cultura del ron latino, hasta Gregory Vernant, guardián de la tradición agrícola de la casa Neisson, pasando por Robert Burr en Miami o Christian de Montaguère en París, todos ellos abordan el ron con una cultura rica, formada por recorridos e historias locales. Porque cuando se habla del ron, se habla de muchas historias en plural. La lectura atenta de este dossier demuestra que el boom de esta categoría es un fenómeno global que hunde sus raíces en nuestro pasado lejano y promete un gran porvenir, rico en aventuras. Por tanto, ¿Neisson o Santa Teresa? A riesgo de repetirnos, nos reafirmamos de forma alta y clara: hay lugar para los dos, mi Capitán.

RON
BARCELÓ
- I M P E R I A L -



Una larga tradición de momentos únicos.

ACLAREMOS ALGUNOS CONCEPTOS



¡NO ES AGRÍCOLA QUIEN QUIERE!

Así como los rones elaborados con 100% de jugo fresco de caña producidos en los departamentos franceses de ultramar (Martinica, Guadalupe, Guyana y Reunión) son agrícolas, esta preciada mención no puede ser colocada sobre la etiqueta de otros rones de puro jugo de caña fresca, a excepción de los de la isla de Madeira (donde hay bastantes productores del Ron agrícola da Madeira aunque su producción solo represente unos cientos de miles de botellas). Por tanto, el ron de Tahití, en la Polinesia francesa, no tendrá ese

derecho, ni tampoco el de Mauricio o Haití por ejemplo, porque no forman parte de las regiones reconocidas por la UE.

Además hay que reunir otra condición: no haber sido destilado a más del 90% de alcohol para que sus tasas de sustancias volátiles, los famosos elementos no alcohólicos o ésteres, responsables de los aromas, sean iguales o superiores a 225 gramos por hectolitro de alcohol puro. En caso contrario, se convierte en un ron ligero. Por último, debe conservar las características aromáticas específicas del ron. Cuidado por tanto con las barricas con aromas demasiado pronunciados.

El ron agrícola de Martinica, tras dos décadas de batalla, en 1996 se convirtió en la primera Denominación de Origen Controlada (AOC) de ultramar y continúa siendo la única denominación para un producto agrícola. Sus especificaciones son aún más exigentes: el ron debe estar destilado a menos del 75% (el ron guadalupano Damoiseau puede llegar a destilarse a 89%). La AOC Martinica delimita también los siguientes aspectos: zona de producción, zona de cultivo de la caña, variedades de las cañas, extracción del jugo, fermentación, destilación, almacenamiento y envejecimiento. El precio a pagar para obtener el mismo reconocimiento que el coñac, el armañac y el calvados es: una inversión importante, costes de producción más elevados y controles frecuentes.

Para recordar:

El jugo puro de caña fresca = jugo de caña (vesou) = fangourin

¿HEMOS DICHO «TRADICIONAL»?

A menudo se utiliza la palabra «tradicional» para distinguir los rones de melaza o de sirope de los rones agrícolas. Pero al analizarlo con más detenimiento, la verdadera definición del «ron tradicional» no distingue a los rones por su materia prima sino por su riqueza aromática. Se ha querido distinguir a los «rones ligeros», destilados a más de 90% en múltiples columnas modernas, de los rones más ricos o pesados destilados en alambiques o columnas simples por debajo de 90% (y por tanto, con más de 225 gramos por hectolitro de alcohol puro). “Tradicional” por tanto, designará legalmente (y por tanto en las etiquetas), a los rones de los sistemas de destilación tradicionales sin importar si son rones de melaza o agrícolas.

JUGO DE CAÑA CRUDO O JUGO DE CAÑA COCIDO, SIROPE Y MELAZA...

Los rones agrícolas solo utilizan jugo de caña crudo o puro jugo de caña fresco. Ciertos clairins de Haití hacen lo mismo, mientras que los demás

utilizan jugo de caña cocido. Los rones de estilo español y británico también utilizan melazas y siropes de caña, algo muy práctico porque estas dos materias primas se conservan bien y permiten por tanto que las destilerías funcionen todo el año.

En efecto, el sirope es la última etapa antes de la cristalización del azúcar, y por tanto una materia muy rica, mientras que la melaza es el residuo obtenido tras la cristalización del azúcar, una especie de concentrado viscoso. Una materia prima bastante neutra que permite a las destilerías crear con ayuda de levaduras, gran variedad de aromas que serán seleccionados y concentrados durante la destilación. Mientras menos cristalización exista, como en el azúcar de Demerara, mejor guardará la melaza sus características. En la actualidad también se produce otra materia extremadamente concentrada, llamada High Test Melaza (HTM), una especie de súper sirope no cristalizable que sirve para la producción de alcohol neutro en EEUU, Gran Bretaña, Japón y también algún ron en Puerto Rico. Con el auge de las micro-destilerías en USA, incluso se pueden encontrar rones elaborados a partir de azúcar en bruto o rapadou. ¡Y eso no necesariamente es algo malo!

¿RONES INDUSTRIALES O RONOS DE AZUCARERA?

A veces se suelen distinguir los rones industriales (y por tanto no agrícolas) de los rones de azucarera. Ambos utilizan la melaza como materia prima aunque en el caso de los rones de azucarera, es el mismo productor de azúcar el que los destila, mientras que las destilerías industriales compran sus melazas a las azucareras. Pero a menudo se olvida esta distinción y se denominan «rones industriales» a todos los rones de melaza.

Es verdad que en la actualidad, las pequeñas azucareras artesanas son bastante escasas, aunque siempre es interesante resaltar que una azucarera-destilería domina la calidad y la frescura de la melaza que utiliza para producir su ron con mayor facilidad. ■

¿MELAZA O JUGO DE CAÑA? EL DEBATE EN CIFRAS...



2%

APENAS EL 2% DE LA
PRODUCCIÓN MUNDIAL DE
RON SE ELABORA A PARTIR DE
JUGO FRESCO DE CAÑA.

Ciertamente, Francia y sus rones agrícolas son líderes en el uso de jugo, aunque otros países también produzcan rones a partir del jugo de caña fresca.

- **Haití** (Barbancourt y los clairins)
- **Dominica** (es lo más natural cuando se está situado entre Guadalupe y Martinica)
- **Las Islas Vírgenes británicas** (en Tórtola, se produce desde hace más de 200 años)
- **Estados Unidos** (Hawai, California y próximamente Louisiana, Florida...)
- **Barbados** (¡St Nicholas Abbey acaba de sacar su ron blanco!)
- **Mauricio y Seychelles**
- **Tailandia** (hecho por franceses)
- **México** (recientemente hemos visto un par de marcas mexicanas que apuestan por el jugo de caña fresca para conquistar mercados extranjeros)
- **Japón**
- **Madeira**
- **Brasil**
- **Madagascar, Sudáfrica y otros países africanos...**

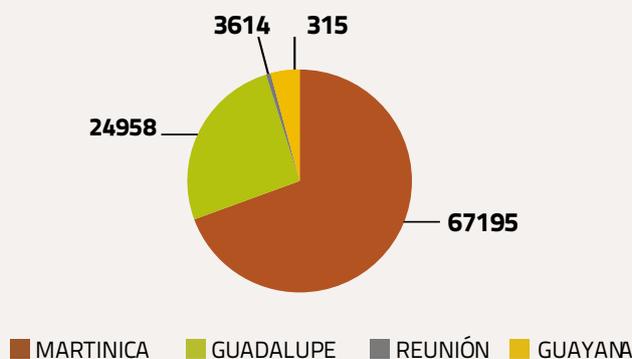
De la producción total de ron de Martinica, la proporción de ron agrícola es de **85%**, exactamente el **doblo** que en Guadalupe y Marie-Galante (**43%**),

que producen más ron de melaza que de jugo de caña.

La pequeña producción de la Guyana Francesa es **100%** agrícola mientras que Reunión es una isla azucarera con menos del **1%** de producción agrícola. Tahití también produce ron de jugo de caña aunque no comunica sus cifras.

En total, la producción de ron agrícola es mucho menor a nivel mundial que la de melaza, incluso en Francia representa solamente un **45%** de la producción.

Producción de Ron Agrícola en los departamentos franceses de ultramar DOM (en hectolitros de Alcohol Puro)



La producción francesa de ron agrícola es de unos **45 millones** de litros al **50%** de alcohol. Calculen la cantidad de tí'punchs que se pueden hacer.

Los rones agrícolas representan el **45%** del cargamento de ron exportado a la Metrópolis.

LA MAGIA DE LOS AROMAS ESTÁ EN LA CONCENTRACIÓN

Encontramos al menos:

0,7875 gramos de no alcohol por botella en un **ron tradicional al 50%**
= **0,7 litros** x 50% de alcohol x 225 gramos / 100 litros.

Mientras que un **ron ligero** al **37,5%** puede que solo contenga:
0,17 gramos por botella. ¡O sea, **5 veces menos!**

LOS EXPERTOS HABLAN



JAVIER HERRERA

Organizador del Congreso Internacional del Ron de Madrid

«Lo que convierte al ron en algo tan interesante y único es su diversidad»

Me gustan tanto los rones de melaza como los de puro jugo de caña. También encontramos cada vez más empresas que mezclan estos dos tipos de ron porque el agrícola aporta aromas y sabores que no tiene el de melaza. Al ser español, el ron de melaza forma parte de mi cultura. En España era difícil encontrar otro ron que no fuera Bacardí salvo en las regiones productoras del sur y en Canarias. Encontrar ron agrícola no era ni siquiera imaginable hasta hace poco.

Yo tuve la suerte de frecuentar establecimientos franceses en mi aprendizaje y fue así como descubrí los rones agrícolas durante un viaje a París. De inmediato me sentí asombrado por esos perfumes que no se encontraban en España. Después de ello me convertí en un apasionado de los rones de puro jugo de caña. Cada uno de ellos es diferente y cada degustación es una experiencia nueva y rica en sensaciones fuertes.

«Los rones agrícolas son tesoros escondidos»

Por desgracia, aunque en la actualidad hay bastantes rones de melaza, muchos de ellos buscan una cierta estandarización y a veces hay muy pocas diferencias de uno a otro (hablo siempre de los rones de tipo español).

Los rones agrícolas son tesoros escondidos. Ciertamente, las islas francesas son las que poseen la mejor «cultura ronera» y muchos de mis compatriotas se quedarían sorprendidos por su calidad. Sin embargo, existe una gran falta de formación y conocimiento.

A mí me encanta beber mi ron agrícola en un momento de tranquilidad para sumergirme mejor en el carnaval de los aromas y sentir en el paladar la esencia del jugo de caña.

«Últimamente, me deleito con un ron agrícola blanco con notas de limón y pimienta roja»

Sin embargo para los cócteles, prefiero los rones de melaza aunque a veces me he llevado agradables sorpresas con los rones agrícolas. Últimamente, me deleito con un ron agrícola blanco con notas de limón y pimienta roja. ¡Realmente espectacular! Pero no nos engañemos. Lo cierto es que me gustan los dos tipos de ron. Me encanta la variedad que ofrece el mundo del ron, que en mi opinión es única, dentro del universo de los aguardientes.





GRÉGORY VERNANT

Director de la destilería Neisson

«Es imposible hablar de terruño con un ron industrial»

Al igual que ocurre con otros alcoholes, podemos hablar de terruño en los rones agrícolas. En una isla tan pequeña como Martinica, los rones del Sur son completamente diferentes de los del Norte. El ti'punch sublima nuestro aguardiente, mientras que por el contrario, los rones industriales se ahogan en hielo, limón, y/o menta para enmascarar su falta de aromas. No se puede hablar de terruño en un ron industrial porque las destilerías importan melazas de todo el mundo.

Al contrario que los nuestros, los rones industriales de América del Sur y América latina, pueden contener aromatizantes (clavo, vainilla, madera) así como colorantes y con ello engañar sin pudor sobre la edad, ya que no hay reglas al respecto. Y esta es para mí la gran diferencia: aquí, a un cortador de caña se le paga a 38 euros netos la tonelada de caña cortada y por tanto, su salario bruto mensual es de alrededor de 1800 euros. Un cortador de caña de origen haitiano en Santo Domingo, percibe un dólar por cada tonelada, trabajando en condiciones que son simplemente un modo de esclavitud. ¡No tenemos el mismo oficio!



PETER HOLLAND *The Floating Rum Shack*

«Para los cócteles, prefiero los rones de melaza, aunque tener ron agrícola es esencial»

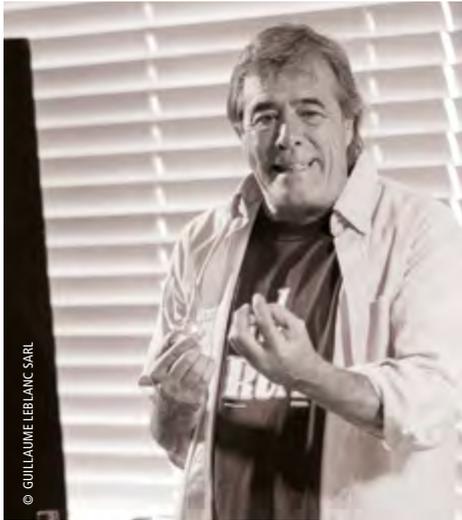
Los rones agrícolas no envejecidos son alcoholes tremendamente aromáticos. Resultan muy difíciles de vender a una clientela británica que no haya sido educada en esta categoría. Los paladares más avezados apreciarán su tipicidad aunque yo creo que con los rones agrícolas blancos estamos frente a un típico caso de todo o nada, de amor o de odio. Muchas marcas han intentado penetrar en el mercado británico pero este no está aún preparado. El nombre deberá correr de boca en boca y ello requerirá mucha pedagogía.

Para los cócteles, yo optaría por los rones de melaza, sobre todo por comodidad, simplemente porque son más fáciles de encontrar. Pero a pesar de todo, es esencial tener en el bar un ron agrícola. Conozco muchas excelentes recetas que simplemente, no podría realizar sin él.

«Los rones agrícolas no están lo suficientemente presentes en Gran Bretaña»

Por lo que respecta a los rones envejecidos, por desgracia aún no he tenido la oportunidad de probar suficientes rones agrícolas, de nuevo por falta de disponibilidad. Sin embargo, tengo en la memoria algunas degustaciones fantásticas con rones llenos de carácter. Una auténtica gozada.

Pero por desgracia, una vez más el punto débil de los rones agrícolas es el desconocimiento del tema que tiene el público anglosajón. No hay que esperar que de la noche a la mañana el consumidor inglés se pase al ron agrícola aunque estoy convencido de que hay espacio suficiente para que las mejores marcas se repartan su parte del pastel.



LUCA GARGANO

PDG de la sociedad Velier

«El ron agrícola no es suficientemente conocido por los cocteleros»

El ron agrícola puede convertirse en el no va más del ron blanco aunque debe cambiar por completo. En efecto, su consumo solo es local (en las islas), o en la metrópolis si se encuentra a un precio muy bajo. No existe ningún tipo de promoción en el mundo para este tipo de ron y hay que ir a Nueva York o a Londres para formar a los expertos mixólogos. Pero para ello, es necesario aumentar los precios a fin de que los productores puedan tener la suficiente capacidad de inversión para promocionar mejor esta categoría única, especialmente entre los bartenders más expertos.

«Con un mínimo de esfuerzo, todo el mundo entenderá que el ron agrícola sea más caro que el ron de melaza»

En nuestro país, Italia, el ron agrícola se vende bien, sobre todo el ron *ambré*. Con un mínimo de esfuerzo todo el mundo entenderá que el ron agrícola sea más caro que el ron de melaza. Incluso se podrían vender caipiriñas con ron agrícola aunque para los daiquiris sería más raro. Hay un bloqueo psicológico entre los bartenders, que asocian el ron agrícola a un cierto tipo de recetas. Aunque utilicen el gin Hendrick's o el vodka Grey Goose, que en Italia cuestan tanto como el ron agrícola, piensan que los productos de Guadalupe o Martinica son demasiado caros respecto a los de melaza. Sin embargo la diferencia de precio en el combinado, sería tan solo de un par de euros...

«Parece que todas las islas del caribe están cerca, pero su distancia cultural es enorme»

El denominador común histórico de las Antillas es el ron. Aunque cuando se mira en el mapa, parece que todas están cerca, en realidad su distancia cultural es enorme. Si visitas Brugal, en República Dominicana, te dirán que el ron agrícola provoca dolor de cabeza aunque lo cierto es que no saben lo que es. En la actualidad, el sector inglés y ciertos productores de ron de estilo español, comienzan a producir rones blancos «superprémium». Pero en realidad son productos envejecidos varios años y después decolorados: ¡ese concepto es una locura!





CHRISTIAN DE MONTAGUÈRE

Vendedor especialista de ron en París

«Los diferentes tipos de ron se adaptan a diferentes placeres en los distintos momentos del día»

Los clásicos rones agrícolas blancos permiten la degustación en ti'punch. Los blancos de tipo prémium permiten la degustación pura. Ellos son la singularidad de los rones de las Antillas francesas aunque también exista una pequeña producción fuera de ellas.

Yo he nacido y me he criado en el entorno de este tipo de ron, y por ello, a pesar de la gran calidad de otros muchos rones, me resulta difícil ser indiferente al de aquí y ello sin duda explica que sea mi preferido.

Los rones de melaza blancos en general contienen menor cantidad de alcohol. Eso los hace accesibles a mayor cantidad de consumidores. Todos los rones blancos refuerzan la imagen positiva de la diversidad de los terruños, de los cultivos, de las culturas y de los gustos. Son una forma de ron que se ha querido convertir en un producto de calidad que satisfaga al paladar. Sin temor a equivocarnos, podemos decir que la mayoría de ellos responden a ese criterio.

«Para cócteles yo me inclinaría por los de melaza»

Los rones viejos se degustan según las ganas y las personas con las que se comparta, puesto que su variedad de sabores les permiten adaptarse a cada situación. La noción de jugo de caña o de melaza de hecho no está tan marcada aunque yo intento recalcar que los rones viejos son cada vez productos más excelentes. Para cócteles, yo siempre elegiría los de melaza porque considero que en los combinados se busca sobre todo la armonía entre los diferentes ingredientes que lo componen. Estos rones al ser suaves, con sabores menos marcados, dejan sitio para otros ingredientes.



En las Antillas decimos que «la hora del ron es cualquier hora»

En lo referente al marketing, todo se convierte en subjetivo. Cada estilo tiene su propio marketing, buscando realzar sus características. Por tanto, agrícola o melaza, ambos tienen su lugar y su público. No se oponen, sino que se complementan para satisfacción de los aficionados y entendidos. Ambos forman parte del universo del ron y confirman la diversidad que podría esperarse de ellos, en función de la historia de sus tierras de origen. En las Antillas, solemos decir que «la hora del ron es cualquier hora» ya que tanto los agrícolas como los de melaza tienen su espacio para deleitarnos de manera diferente en cada momento del día.



HERVÉ DAMOISEAU

Propietario de rones Damoiseau

«Por lo que respecta a los rones viejos, el ensamblaje de los dos tipos es una alternativa interesante»

El ron producido a base de jugo puro de caña, que obtiene de este modo la denominación «ron agrícola», durante mucho tiempo estuvo dirigido a los consumidores entendidos. Hoy en día es conocido gracias a Martinica y Guadalupe por su riqueza aromática y su sabor potente y perfumado.

Estas características le permiten ser la referencia para la elaboración del famoso ti'punch antillano, tal y como se consume en las Antillas (el famoso LRS: limón, ron, sirope).

Se trata de un verdadero «tour de force» porque la casi totalidad de los rones comerciales proceden de la melaza, pudiendo ser producidos incluso en los países no productores de caña. El ron blanco de melaza, mucho menos perfumado e incluso con un aroma peculiar (su sabor neutro deja poco espacio al trabajo del destilador), se presta sin embargo a la perfección para las mezclas (mojito o caipiriña).

El ron agrícola envejecido da productos tipificados con fuerte personalidad. El ron viejo de melaza presenta también características muy interesantes. Una posible alternativa para ofrecer rones viejos caracterizados a la vez por aromas potentes y una cierta redondez en boca, sería la mezcla de dos tipos de ron, ya sea antes del envejecimiento o después. Según el ensamblaje, los maestros bodegueros podrían combinar de formas infinitas la paleta de sabores de los dos productos, para ofrecer al consumidor productos variados y sabrosos.

«Proponer rones capaces de rivalizar con las mejores firmas de coñac o de whisky single malt»

El porvenir del ron tradicional de los DOM (Territorios Franceses de Ultramar) se jugará en efecto en dos ejes diferentes:

- ofrecer rones blancos de carácter para el consumo tradicional (ti'punch antillano), o para servir de base a los cócteles elaborados;
- proponer rones viejos cuidadosamente elaborados, capaces de rivalizar con las mejores firmas de coñac o de whisky single malt.





© LUCA GARGANO



IAN BURRELL

Global Rum Ambassador

Organizador del Rumfest de Londres

«Los consumidores de todo el mundo están más habituados a los rones de melaza»

Honestamente, no creo que un estilo sea mejor que otro aunque los rones de melaza se hayan expandido por el mundo porque los consumidores están más habituados a beber este tipo de ron. Los rones blancos de melaza son más versátiles porque pueden ser menos duros en el paladar y funcionan mejor, especialmente con las sodas y la cola.

Un ron agrícola puede dominar una bebida y eso tiene sus ventajas y sus inconvenientes. Los rones agrícolas combinan mejor en los cócteles con los cítricos mientras que los rones de melaza funcionan con todo tipo de mixers. Por lo que respecta a los rones envejecidos, encontramos un nivel de complejidad equivalente aunque al igual que en los blancos, los rones de melaza se venden mejor en el mercado mundial.



ALEXANDRE GABRIEL

PDG de Cognac Ferrand

Creador de los rones Plantation

«Hay grandes rones de melaza y grandes rones de jugo de caña»

Lo que yo tengo que decir sobre el tema puede aplicarse tanto a los rones blancos como a los envejecidos. Por otra parte, creo que un buen ron se puede degustar golosamente o utilizarlo para la elaboración de un gran cóctel.

Este debate es bastante reciente en la escala de la historia del ron (mediados del siglo XIX), puesto que originariamente la mayoría de las veces era un destilado de melaza producido en las azucareras (siglo XVII). Por tanto, creo que es inútil el debate de intentar mostrar que un tipo de ron es superior a otro. Hay grandes rones de melaza y grandes rones de jugo de caña.

¿Por qué renunciar a todo un abanico de placeres gustativos excluyendo de forma dogmática a toda una familia de rones? ¡Yo los quiero todos! Por eso me irrita cuando veo ciertas presentaciones en las que se trata de confrontar un ron agrícola con otro industrial porque como todos sabemos, algunos rones agrícolas también son producidos de forma industrial y muchos rones de melaza se elaboran en alambiques, de forma completamente artesanal. Nuestros rones Plantation son en buena parte rones artesanos de melaza porque yo soy un apasionado del aspecto carnosos, pastosos, exóticos y golosos del ron. Por tanto, como se verá en los años venideros, yo reservo grandes sorpresas “agrícolas” a los amantes de nuestros rones...



ROBERT BURR

Organizador de Miami Rum Renaissance Festival

«Los rones agrícolas son únicos y los de melaza ofrecen un amplio abanico de estilos»

Los rones agrícolas son únicos en el mundo. Por naturaleza, son diferentes y especiales. El reducido número de rones agrícolas disponibles para el consumo fuera de las islas francesas hace que sean poco conocidos en Estados Unidos, incluso para los aficionados más avezados.

Por otra parte, son mal comprendidos y para añadir más leña al fuego de esta posible confusión, también se pueden encontrar rones elaborados a partir del jugo de caña reducido, que no es melaza sino un producto más estable que el jugo fresco. Este producto híbrido se conoce como miel de caña.

«Las técnicas de destilación y fermentación de las melazas son bien conocidas en numerosos países»

Si el objetivo de los procesos de fermentación y destilación es sublimar la esencia de la caña, el método agrícola es el más adaptado para producir alcohol con el jugo fresco de caña. Sin embargo, resulta más costoso y requiere un *timing* preciso para cada una de las operaciones, a fin de evitar que el producto se estropee. Además solo se puede producir durante la campaña de recogida. Su método de destilación también está pensado para retener más aromas de la caña en el producto final, terminando con un envejecimiento rápido bajo el clima del Caribe.

Por el contrario, si lo que se busca es explotar cantidades masivas de melaza, resultantes de la producción de cristales de azúcar, las técnicas de destilación y fermentación de las melazas son bien conocidas en muchos países. En la mayoría de los casos, una destilación muy eficaz (en columna y a muy alta graduación), exige en contrapartida una crianza y ensamblaje muy meticuloso. Efectivamente, una destilación más alta quita más elementos aromáticos de la caña mientras que la madera y la oxidación son primordiales para el perfil del producto final.

Las cantidades limitadas de rones agrícolas, de pequeñas regiones productoras y un método de creación menos «eficaz», (es decir, más rico en aromas), son un auténtico regalo para los verdaderos aficionados. En cuanto a los rones de melaza, las vastas cantidades producidas en numerosos países ofrecen un amplio abanico de estilos y variaciones que sobrepasan de lejos a cualquier otra categoría de espirituosos.





THIBAUT DE LA FOURNIÈRE

Fundador de Ron Arcane

Exdirector de exportaciones de La Mauny/Trois Rivières

«Prefiero mi daiquiri con ron agrícola»

En primer lugar, quiero decir que sobre este asunto no tengo religión. En los blancos, me gusta el agrícola porque tiene sabor, nariz y aromatiza mi cóctel. Prefiero hacer mi daiquiri con ron agrícola porque así tiene aroma a buen ron. Me encanta la caña de azúcar y el ron agrícola me sabe justo a eso.

Sin embargo, sé por ejemplo, que el común de los mortales tiene sus preferencias respecto al mojito. Lo suelen hacer con un alcohol más neutro. En cuanto a los rones añejos, me encanta Appleton y también hay otros rones que aprecio en función del momento. Para mí, no hay nada mejor que un Diplomático para un momento de disfrute. Con Trois Rivières 8 años o HSE Single Cask me ocurre algo parecido. Son momentos de degustación diferentes. Pero esto no solo ocurre en el mundo del ron. Hay que ser abiertos. ¿Burdeos o Borgoña? ¡Yo digo que los dos!

Pero es cierto que existe una mayor complejidad en los rones agrícolas a causa de su materia prima. En un ron agrícola blanco hay 225 ppm de componentes no alcohólicos, mientras que en muchos rones de melaza apenas llegan a 65. La mayor dificultad para los rones de melaza consiste en conservar el sabor a caña, pero no el mal gusto de la melaza que es un material duro. Sin embargo, el debate está en otra parte. Es cierto que los rones agrícolas son más complejos. Sin embargo, para continuar la analogía con los vinos, tampoco se bebe un Château Margaux 1945 todos los días.

«Sin la unión de los productores, el ron agrícola blanco no podrá exportarse»

El ron agrícola blanco apenas se exporta. Se trata de un mercado monopolizado por la coctelería y para imponerse sobre ese nicho se necesitarían medios de los que carecemos. Podríamos tenerlos pero sería necesario que nos uniésemos y en el momento actual no existe esa unión. Y la unión hace la fuerza. Siempre existen sospechas en nuestras asociaciones de roneros. Por ejemplo, en lugar de elegir presidentes de sindicato ajenos a la industria, continuamente se elige a alguien que tiene intereses en ella. Esto hace que todo el mundo sospeche del presidente. Es como si en la final de la copa del mundo de fútbol, el hijo del árbitro jugase en uno de los equipos. Cuando veo lo que hacen los escoceses veo que ese sería inteligentemente el modelo a seguir. Su sindicato es reactivo, está apegado al mercado y hace evolucionar la categoría permanentemente sin estar supeditado a intereses particulares, sino a los del whisky escocés en general.



SISTEMA **18** SOLERA

BOTRAN[®]

AGED RUM

SOLERA 1893



 **RON DE
GUATEMALA**
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Botran. Nothing else.

— PORTFOLIO —

CUBA

Fotos: J.P Lachougne

Calle Neptuno, al fondo, el Malecón.

Los coches, aunque extraordinarios, no son muy numerosos. El peatón sigue siendo el rey de La Habana.

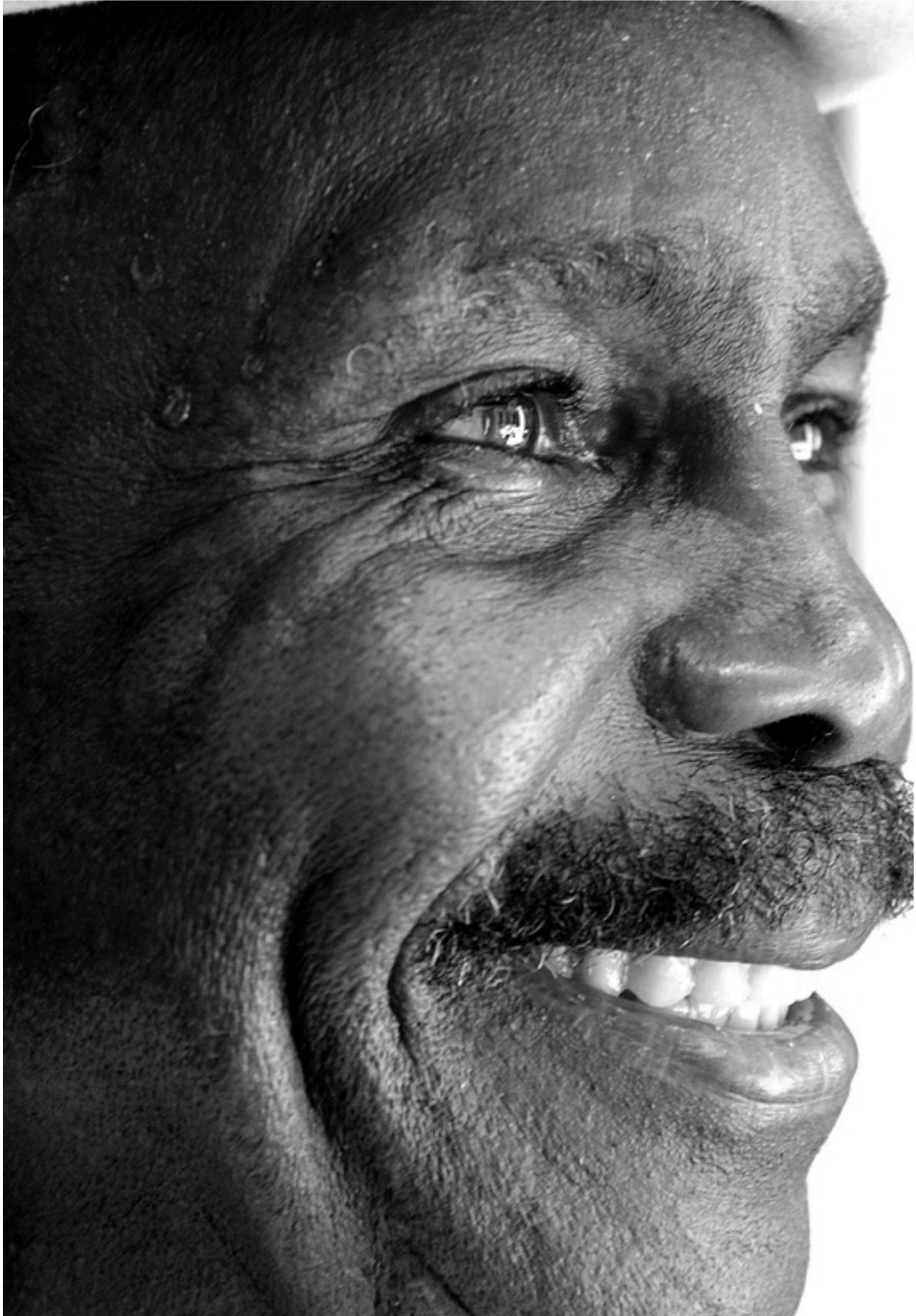




En el país del racionalismo socialista, la música y la espiritualidad nunca han llegado a desaparecer por completo.



Fútbol callejero. ¿Están jugando para ella o es ella la que está posando para ellos?



En el Palacio de la Artesanía, todos los mediodías se puede saborear un mojito mientras se escucha música. Los ojos brillantes del cantante y la gota de sudor que se desliza desde su sombrero revela la pasión que le pone y la alegría que transmite.



El hombre que está de espaldas es un músico que está tocando el tambor tradicional en una ceremonia de santería. El tambor marcaba el ritmo del baile que hizo venir al Santo mediante el trance de uno de los bailarines.

CUATRO VERSIONES DEL CLÁSICO OLD FASHIONED DE RON

Por Yoann Demeersseman

Fotos: Mikael Peilloux

En su obra *The Fine Art of Mixing Drinks*, David A. Embury coloca al Old Fashioned entre los seis cócteles clásicos más memorables. La receta, nacida en Estados Unidos a principios de 1900, fue puesta a punto por un bartender de Louisville que oficiaba en el Pendennis Club. El nombre Old Fashioned hace referencia al vaso de whisky en el que se sirven los cócteles y espirituosos, también llamado *rock glass*, de ahí la expresión “on the rocks”.

El cóctel, en el sentido literal del término (espirituoso, bitters, azúcar y agua), también procede de Estados Unidos. Se popularizó en el siglo XIX, en una época en la que lo que se utilizaba habitualmente para las bebidas mezcladas era el coñac, la ginebra y el whisky.

En esa época, el ron se consumía sobre todo en Londres y en las Antillas Británicas tanto en bebidas calientes como en el cóctel

Planter's Punch. Habría que esperar a los años 20, durante La Prohibición en Estados Unidos, para que se popularizara más el uso de ron en coctelería aunque con el boom de los cócteles cubanos y después con la moda del Tiki, compensó su retraso a gran velocidad.

En el siglo XXI, la eclosión de las coctelerías londinenses propició la expansión del ron en los mercados internacionales. Los rones de tradición española y británica se utilizaban con profusión en los Daiquiris, Mules, Old Fashioned, cócteles tiki y ponches, que tanta fama dieron a los bares londinenses.

He seleccionado para Rumporter algunos de los mejores rones de diversas procedencias para trabajar su receta de Old Fashioned (Longueau, Santa Teresa, Abuelo y El Dorado). Y puesto que el Old Fashioned se equilibra con el bitter, voy a compartir con vosotros algunas novedades en la materia. ■



©MIKAEL PEILLOUX

Agradecimientos a: *Huitième Monde* (por la vajilla), a *Pernod* (por su Suze Bitters y sus Esencias de Cuba de Havana Club), a la *LMDW* y *Stanislas Jouenne* (por los bitters) y al *Hotel Baltazar 5** por cedernos un espacio para la sesión de fotos.

SANTA TERESA 1796 OLD FASHIONED

Descubrí la gama Santa Teresa en Londres con Jim Wrigley en el año 2008 cuando yo era jefe de bar en el Clarendon Lounge. Yo solía añadir una gota de Licor 43 al Old Fashioned de Santa Teresa que hacía delante de mis clientes. Como el tema de esta sección trata de los mejores rones para el Old Fashioned, no podía dejar de mencionar el Santa Teresa 1796.

El Santa Teresa 1796 emplea el método de la solera para su envejecimiento. Es un ron seco, especiado y aromático. Perfecto en un Presidente (ron viejo, vermut blanco y curaço) ¡Pero también en un Old Fashioned!

Degustación del cóctel

Color ámbar. Aromas de café y citronela. En boca, un ataque franco y aromático marcado por notas de miel, tabaco y café.

Modo de hacerlo: Empapar medio terrón de azúcar blanco y aplastarlo. Añadir Fernet Branca, Génepi, 30 ml de ron y dos piedras de hielo. A continuación remover con una cuchara mezcladora durante diez segundos. Añadir otras dos piedras de hielo, 30 ml de ron y remover. Para finalizar, exprimir una cáscara de limón.

Tipo de vaso: Old fashioned

Ingredientes:

- 60 ml de Ron Santa Teresa 1796
- 0,25 ml de Fernet Branca
- 1,25 ml de Génepi
- Medio terrón de azúcar blanco
- 8 gotas de Teapot Bitters

Decoración: cáscara de limón exprimida, cereza al marrasquino.



EL DORADO 15 OLD FASHIONED

El Dorado, producido por Demerara Distillers, es el representante de un muy viejo estilo de ron producido en Guyana desde hace varios siglos. Pocos lugares de ron pueden vanagloriarse de tener una herencia capaz de proporcionar una gama de tal calidad. ¿Qué decir del 15 años?

Evidentemente, se puede apreciar solo pero ¡no he resistido la tentación de utilizarlo en un Old Fashioned! Para sublimar sus cualidades organolépticas, empapo azúcar moreno en un par de gotas de Bitter Suze de naranja y bergamota. ¡El resultado es espléndido! Este cóctel ha de ser realizado con precisión y degustado lentamente (y hay que utilizar un hielo de calidad).

Degustación del cóctel

Color arce y café. Aromas ricos y complejos (café, chocolate, pimienta). Suave en boca con una longitud intensa marcada por los cítricos.

Modo de hacerlo: Empapar medio terrón de azúcar moreno con 2 gotas de Suze bitter aromático. Aplastar el terrón de azúcar. Añadir 30 ml de ron y dos piedras de hielo. Remover con ayuda de una cuchara mezcladora durante unos diez segundos. Añadir otros 30 ml de ron y dos piedras más de hielo, remover y por último exprimir una cáscara de limón.

Tipo de vaso: Old fashioned

Ingredientes:

- 60 ml de ron El Dorado 15
- Medio terrón de azúcar moreno
- 2 gotas de Suze bitters de naranja y bergamota

Decoración: cáscara de naranja, cereza al marrasquino.



LONGUETEAU VSOP OLD FASHIONED

Descubrí el Longueteau 6 años durante la ruta del ron en Saint-Malo con un barman que volvía de Guadalupe. Yo me interesé por el VSOP y sentí un auténtico flechazo. Longueteau envejece sus rones en antiguas barricas de coñac. El VSOP es un ron fino y delicado, de nariz compleja, agradable en boca y con un final con notas de tabaco.

Para conservar la frescura de este ron, hago mi Old Fashioned en vaso mezclador con hielo de la casa y lo sirvo en un vaso Old Fashioned sobre una esfera de hielo. Para terminar, reemplazo la clásica Angostura por unas gotas del bitter de Havana Club Essence of Cuba de café que completa perfectamente las notas de cata de esta magnífica añada.

Degustación del cóctel

Color ámbar. En nariz, frutos secos y cacao. Aromático en boca. Final intenso dado en principio por el frescor del ron que deja una agradable nota a café.

Modo de hacerlo: Empapar medio terrón de azúcar blanco con unas gotas del bitter Essence of Cuba de café y aplastarlo. Añadir 30 ml de ron y dos piedras de hielo y remover con una cuchara durante unos segundos. Añadir otros 30 ml de ron y dos piedras de hielo más y remover de nuevo. Para finalizar, exprimir una cáscara de naranja.

Tipo de vaso: Old fashioned

Ingredientes:

- 60 ml de ron Longueteau VSOP
- Medio terrón de azúcar
- Unas gotas del bitter Havana Club Essence of Cuba de café

Decoración: cáscara de naranja, cereza al marrasquino.



ABUELO 12 OLD FASHIONED

Abuelo es un ron procedente de Panamá. Para mí es uno de los mejores de su gama. Lo descubrí en Londres, donde se utiliza mucho para preparar Old Fashioned.

Aunque es un ron de carácter, yo prefiero el azúcar moreno en lugar del blanco para desarrollar más su perfume a vainilla. He aquí una receta fácil de realizar para la mayoría, que seducirá al paladar de los amantes del buen Old Fashioned.

Degustación del cóctel

Color café. Nariz a cacao y cítricos. Final suave y aromático. Para sublimar las notas de este ron, debe exprimirse una cáscara de naranja durante su elaboración. Una gota de Suze de naranja y bergamota puede reemplazar a la Angostura.

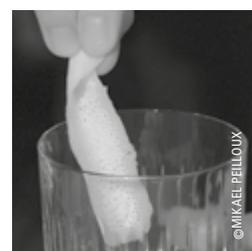
Modo de hacerlo: Empapar un terrón de azúcar moreno con el bitter, disolver el azúcar con un poco de agua o gaseosa. Añadir 30 ml de ron y dos piedras de hielo. A continuación remover hasta obtener la textura perfecta. Añadir 30 ml más de ron y otras dos piedras de hielo y volver a remover. Para terminar, exprimir una cáscara de naranja.

Tipo de vaso: Old fashioned

Ingredientes:

- 60 ml de Ron Abuelo 12
- Un terrón de azúcar moreno
- Unas gotas de Angostura

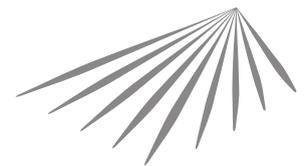
Decoración: cáscara de limón exprimida, cereza al marrasquino.



Sincerely Made, Rum from Japan



NINE LEAVES



No hidden facts, just honesty.
Starting as a challenge to set a new age of
"Japanese Craftsmanship"— Monozukuri.
The first rum made in the mainland of
Japan was born.

www.nine-leaves.com

NANDO CÓRDOVA, REFERENTE LATINOAMERICANO EN LA COCTELERÍA CON RON

Por Emiliano Fernández-Peña



Viajamos hasta Perú para poder hablar con Nando Córdova, recientemente nombrado mejor bartender en el mundo del ron por el International Rum Conference y organizador del Kontiki Lima Tiki Fest. Afincado en Lima, Nando nos recibió en su taller escuela Coctelstudio, donde conversamos sobre el pasado, el presente y el futuro del ron no solo en Perú, sino en toda Latinoamérica. De esta forma, Nando augura qué cosas buenas le esperan a este destilado en la región en los próximos años.

Rumporter: Nando, has sido nombrado recientemente mejor bartender en el mundo del ron por el International Rum Conference, ¿qué significa esto para ti?

Nando Córdova: Toda nominación motiva, más aún cuando esta llega de una organización tan importante como la International Rum Conference. Luego, lograrlo significa mucha responsabilidad, puesto que asumes un rol importante en la escena ronera. Por otro lado, esto se traslada a oportunidades de acercarte más al ron y a las marcas que lo producen.

R: Desde hace algunos años la gastronomía peruana está destacando como una de las mejores del mundo y sin duda uno de sus principales activos es el pisco, ¿qué hace un peruano en el mundo del ron y no en el del pisco?

NC: En realidad, sí estoy muy comprometido con el desarrollo, promoción y la educación del pisco, sin embargo, hay temas internos y comerciales que no comparto. Participo activamente cada vez que puedo, hay muchas iniciativas que lamentablemente solo quedan en discusión y en resolver problemáticas, pero que no logran avanzar por falta de apoyo.

Pero en Perú no solo se produce uva para destilar el pisco, también en el norte del país y parte de la ceja de la selva se produce mucha caña de azúcar. Hay un incremento en su producción, a diferencia del pisco que es una industria decreciente puesto que muchos agricultores optan por cultivar frutos que sean más rentables para el sustento de sus familias. En cuanto a la caña de azúcar, al ser un país productor hay mucho consumo interno, y actualmente, hay movimientos para recuperar destilados artesanales y ancestrales como en Huánuco o en Cuzco, donde se redestila el aguardiente de caña para lograr un mejor perfil del producto.

Perú produce buenos rones, tenemos marcas como Cartavio y Millonario que tienen cierto reconocimiento internacional y otras como Pomalca que van a un segmento más popular. En Lambayeque se está produciendo un ron de jugo de caña, de tipo agrícola, que se llama Estrella del Norte. Hace poco estuvimos en una cata ciega en la que la presentación Solera 27 tuvo la más alta calificación.

Como peruano defendiendo el pisco, amo el pisco, trabajo con pisco, pero tengo una gran devoción por el ron desde mis inicios en el consumo y en la coctelería.

Empecé a trabajar en el bar a los 19 años, buscaba un trabajo para ayudar a mis padres con las mensualidades de la universidad, los primeros cócteles que preparaba eran jarras de Cuba Libre y Sangrías, trabajaba en una discoteca y eso era lo que más se vendía. Para ello yo solo sabía mezclar el ron con la Coca Cola pues era lo que bebíamos en la esquina o en las casas de mis amigos del barrio.

Al cabo de un tiempo trabajando en el bar y viendo que me encantaba, decidí dejar la carrera de odontología para convertirme en bartender profesional. De esta manera comencé a estudiar coctelería y recuerdo que el trabajo final que presenté fue sobre el ron y eso de alguna manera desencadenó mi interés por el destilado, por Cuba y el aporte de la coctelería cubana al mundo: sus bares emblemáticos, su apogeo durante la ley seca, el Daiquirí y el Mojito...

Más adelante y gracias a Havana Club y al grupo hotelero Palmares de Cuba, quienes trajeron a Perú un instructor de coctelería para formar a un grupo de bartenders en técnicas de coctelería cubana y procesos de elaboración de ron, fue que di el salto final para unirme al destilado de caña de azúcar. Por eso es que hoy trabajo con muchas marcas de ron en mi taller escuela Coctelstudio, que lo fundé a inicios del 2014.

<<Es posible que el siguiente paso sea que los propios bartenders exploren en crear sus propias marcas>>

R: Hoy en día vemos que hay dos tendencias muy marcadas dentro de lo que es la coctelería, hay quienes se centran en rescatar los cócteles clásicos y quienes pretenden innovar buscando nuevos sabores y recetas. ¿Cómo defines tu coctelería, más clásica o más innovadora? Al menos en Europa, la tendencia es que prácticamente cada bar tenga sus propios bitters, siropes y licores homemade. ¿Sucede lo mismo en AL?

NC: Hay que respetar los cócteles clásicos en la medida de lo posible, quizá puedas variar dándole un toque personal con alguna técnica o modificar su composición sin que esta distorsione la esencia del cóctel. Pienso que en los bares de la región vas a encontrar de todo, el mercado de bebidas está creciendo y me puedo atrever a decir que después de la coctelería argentina, en un cortísimo plazo, Perú va tener una influencia muy grande entre los bartenders. La gastronomía no solo nos ha abierto las puertas al mundo, sino que el momento económico que vive el país permite que los importadores se atrevan a desarrollar sus portafolios e instalarse en Lima para monitorear la región. En lo que a mí respecta, trato de enfocarme mucho en el sabor según la categoría del cóctel, usar las técnicas correctas para lograr temperatura y equilibrio. Uno con el tiempo siempre va modificando sus técnicas y va adaptándose a los cambios globales, lo más importante es no desatender las bases de la coctelería y actualizarse que es lo que realmente te va permitir ser un mejor bartender. El homemade o el craft bartender es válido, todos quieren destacar, es parte del show y que el cóctel tenga algo de ti, eso te da un empoderamiento increíble, pues es algo que tú hiciste, te demandó tiempo, investigación, prueba-error, invertir en cursos y libros. El camino actual te lleva a la investigación, en buscar los alcoholes adecuados e insumos para diseñar como mencionas, tus propios bitters, siropes y licores.

Sin embargo, es verdad que estas prácticas mellan de algún modo a un sector de la industria. Pero los tiempos van cambiando, debemos estar atentos y ver qué es lo que sucede alrededor. Esperemos que esta tendencia se mantenga. Es posible que el siguiente paso sea que los propios bartenders exploren en crear sus propias marcas.

En este último año me acomoda la coctelería Tiki, va más con mi personalidad, ya la venía siguiendo hace unos años, pero terminé de entenderla el año pasado que hice un viaje a California y literalmente me enamoré. Ese estilo me da

más libertad de poder diseñar jarabes y bitters, especiar rones, mezclarlos, usar frutas, aplicar técnicas, darles espacio a licores y otros destilados.

R: Sin lugar a dudas, al trabajar detrás de la barra y de cara al público, los bartenders son el mejor termómetro de cada mercado. Gracias a tu trabajo has tenido la posibilidad de viajar por América Latina y conocer las preferencias del cliente. ¿Cómo está el mercado del ron en aquella zona?

NC: Conozco algunos países de la región, lamentablemente no para dar un diagnóstico preciso, pero sí bajo algunos números que revisé recientemente. Te puedo decir que en Perú consumimos 8,1 litros de alcohol per cápita al año, según el diario El Comercio. Sin embargo, el consumo de ron es tan solo de 290 ml per cápita al año. ¡Y ya te digo que por lo menos yo debo beber lo que corresponde al consumo de 50 personas!

En relación a otros países, en Colombia el consumo por persona llega a los 490 ml y Chile a 900 ml, lo que en la región esas cifras no son auspiciosas. Si hablamos de Cuba, ellos consumen 4,5 litros y el promedio en el Caribe es de 5 litros per cápita al año. ¡Increíble la diferencia! ¿No?

La preferencia en la categoría son los rones añejos, que tienen un perfil más dulce y cierta complejidad, tenemos rones más de corte hispano o ligeros. Sin embargo, los perfiles de consumo varían, en México por ejemplo los volúmenes de consumo están dirigidos al ron blanco. Bolivia consume mucho ron solera y consume mucho más ron que nosotros ¡y ojo que no son productores de ron! En Perú las direcciones van hacia los rones dorados. Brasil a pesar de producir la cachaça, consume mucho vodka. Pero lo que sí puedo percibir es que en Latinoamérica hay mucho interés en mejorar las estrategias de consumo de ron.

Hace muchos años lo viene haciendo Ron Bacardí, ahora hay plataformas como Bacardí Legacy, World Class, Diplomático World Tournament, Appleton Challenge, las Master Class de Havana Club, entonces estamos ante una corriente creciente y auspiciosa para el consumo del ron en la región.

<<El bartender hace mucho dejó de ser el que simplemente mezclaba los cócteles, el bartender es el sumiller de los destilados>>

R: Nos has hablado del presente, pero ¿cómo ves el futuro de este destilado en aquella región? ¿Llevará mucho tiempo elevar su categoría? ¿Cuáles son las principales fortalezas del ron para ese mercado y cuál el mayor obstáculo?

NC: El ron tiene bien puestas las raíces sobre la tierra, no lo van a mover ya que tiene un consumidor habitual. El consumo y la categoría van a incrementarse. A medida que la economía en la región se mantenga estable, los importadores no solo concentrarán su estrategia de ventas en el volumen, sino también ese volumen irá de la mano con un nicho de mercado que le dé valor al producto. Hay muchas marcas de ron que diseñan productos de ediciones limita-

das cuyos precios varían de dos mil a tres mil dólares por botella de 500 ml. El ron dejó de ser mucho tiempo de ser un producto popular para volverse un producto de lujo.

Otro factor no menos importante es el nivel de los bartenders de la región, es el actor principal de la escena, pues este es el nexo entre la marca y el consumidor, la exposición y la recomendación, por eso el bartender hace mucho dejó de ser el que simplemente mezclaba los cócteles, el bartender es el sumiller de los destilados. Eso ya lo entendieron algunas marcas por ello el boom de los “brand ambassador” en el mundo.



R: Dentro de la gastronomía cada vez es más común ver como las cocinas se acercan al campo, vemos que gracias a las tendencias actuales del slow food o el «km 0» los grandes chefs sueltan los fogones durante algunas jornadas para salir y visitar a sus productores y conocer de primera mano cómo se obtienen las materias primas que luego utilizan en sus creaciones. ¿Sucede lo mismo en la coctelería? ¿Has tenido la posibilidad de conocer a los maestros roneros de Cartavio, Pomalca o Millonario? ¿Cómo ha sido ese dialogo Barman- Maestro Ronero?

NC: Sí, esta es una práctica que te invita a la investigación, requiere presupuesto y es algo que he venido haciendo hace algunos años. Es parte del proceso de aprendizaje lograr entender de donde nacen los destilados, la materia prima, los procesos de fermentación y destilación, así como el añejamiento. Conozco a Federico Schulz, maestro ronero de Cartavio, a Saúl Antonio Mateo, maestro ronero de Millonario y en mi visita a la planta de producción

de Bacardí en México, recibí la capacitación directamente del maestro ronero José Sánchez Gavito.

Yo creo que esto es lo más cercano en cuanto a la relación marca – bartender: tocar sus manos, escucharlos es una impresión increíble, saber que sus sentidos están puestos en desarrollar y diseñar rones de alta calidad. Bajo su cargo está el cuidado de los procesos y cada uno de ellos tiene una pasión y estilo propio. Esto no es algo que se aprende de un día a otro, son años, décadas de formación y una vida dedicada a ello.

Hoy para mí como bartender peruano es un privilegio tener de cerca a Don Saúl, quien es una excelente persona, puedo considerarlo un maestro. Sus conocimientos son transmitidos con tanta devoción, cariño y humildad que es un lujo tenerlo cerca, más aún saber que él es el responsable de ensamblar los rones Millonario, bajo mi punto de vista, uno de los mejores rones que se producen en Perú. Creo que con palabras no podría describir ese momento de diálogo, es una sensación de oír el corazón de un padre cuando habla de su hijo.

R: Siendo un barman reconocido y un profesional que constantemente está realizando formación sobre ron, estoy seguro que sueles encontrarte con gente que te pregunta cuál es tu ron favorito. Nosotros, más que saber cuál es tu ron favorito, nos gustaría que nos compartieras qué es lo que buscas en un ron. Cuando pruebas un ron nuevo ¿sueles pensar en disfrutarlo solo o ya estás maquinando tu siguiente cóctel?

NC: Sí, es una pregunta muy frecuente. El consumidor necesita una recomendación para decidir una compra cuando no conoce muchos productos. Hace unos años podríamos hablar de un destilado malo, hoy hablamos de rones con distintos perfiles, porque no necesariamente un ron que no sea de tu agrado es malo, simplemente es que tiene un perfil distinto a tus preferencias; es por ello que los rones muchas veces se diseñan con distintas fórmulas o distintas graduaciones de alcohol para penetrar en algún mercado específico.

El ron tiene momentos de consumo, hace dos años que bebo ron puro y lo acompaño con una piel de naranja, no agrego hielo ni agua. También me preparo algunos cócteles como el Manhattan o un Negroni, pero hechos con ron. Los rones que bebo actualmente, son rones de 7 u 8 años para arriba. Generalmente son los rones más jóvenes los que me atrevo a mezclar entre sí. Aunque a veces juego con distintos perfiles de ron para conseguir nuevos sabores.

<<Los productos deben ser sinceros por el bien de la industria, si usas caramelo para estandarizar, dilo>>

R: Actualmente hay dos debates muy amplios en el mundo del ron, por un lado sobre los métodos de destilación y, por otro, el uso de edulcorantes que se añaden al ron. ¿Qué opinas al respecto? ¿Crees que este tipo de debates puede llevar a elevar la categoría del ron o por el contrario a destruirla?

NC: Pienso que todo debate debe ser para construir, hay que ser más tolerantes, el mercado es muy competitivo, es el consumidor quien finalmente decidirá qué beber o el bartender qué ron utilizar. Los productos deben ser sinceros por el bien de la industria, si usas caramelo para estandarizar, dilo. Si la norma técnica te ampara, no habría problema.

Si la industria ronera pretende crear categorías, versiones privadas, small batch, single vintage, rones overproof, anunciar que su producto fue destilado en un solo tipo de destilador, no creo que eso degenere la categoría, si no por el contrario, el ron es muy complejo y son esas tendencias las que pueden hacer crecer la categoría.

R: Y hablando de elevar la categoría, los festivales son una excelente propuesta, cuéntanos un poco del Kontiki Fest.

Kontiki Lima Tiki Fest surge de leer lo que está sucediendo en la coctelería, a partir de la idea de diseñar un festival alternativo a los que ya se vienen desarrollando, pero anclados en la coctelería tiki y el ron, en una plataforma de educación que involucre a los bartenders y las marcas para brindar una experiencia al consumidor final.

La respuesta de las marcas fue mucho mejor de la que tenía contemplada, ahora con la postergación seguimos recibiendo propuestas de marcas que se quieren sumar. Hoy tenemos las charlas y los espacios ya vendidos. Aún quedan cerca de 50 entradas a la venta de las 250 disponibles, por lo que esperamos que el día central sea un lleno total. Latinoamérica está despertando y no dudo que el próximo año y los siguientes se sigan sumando iniciativas por el bien de la coctelería en la región. Perú es la sede de esta primera edición y lo será en los siguientes años. Lamentablemente las vísperas del Festival coincidieron con fenómenos naturales, lluvias del norte que trajeron desbordes en los ríos y esto afectó mucho al perímetro de la ciudad. Ante la destrucción ocasionada en las vías de comunicación nos vimos en la necesidad de postergar el festival hasta el 2 de septiembre.

Tenemos como expositor principal a Daniele Dalla Pola de Italia, así como bartenders reconocidos como Pablo Mosquera de España, Alejandro Ibarra de Chile, Fidel Barrios de Venezuela, Jorge Luis Carrero de Colombia, Joel Vázquez de Puerto Rico. Además de las charlas, habrá una competencia de coctelería Tiki “Lima Tiki Challenge Competition 2017” donde participarán bartenders de Venezuela, Argentina, Chile, Colombia y Puerto Rico. Así mismo, en paralelo el Rum & Tasting Room, un espacio dedicado a la degustación de rones.

R: Comparte con nuestro público una receta especial para ti y cuéntanos por qué lo es.

NC: MOLOKAI, es el primer cóctel tiki que creé, de ahí su importancia para mí. Se elabora a partir de la mezcla de Ron Prohibido y Ron Diplomático Reserva Exclusiva, mix de jugos cítricos (limón, naranja y toronja rosada), jarabe de especias y Angostura Bitters. Esta mezcla es batida en coctelera con hielo y servido sobre un vaso tiki, lo completamos con hielo roto y decoramos con hojas de menta y una brocheta de piña.

DEGUSTACIÓN DE TRES SINGLE CASKS DE TROIS RIVIÈRES

Por Cyr Malò



Desde el siglo XVI, comenzaron a llegar a las costas de Martinica buques franceses procedentes de Europa a través del -a menudo muy agitado- Canal de Dominica, ya que encontraban allí un lugar seguro en el que anclar. Allí descansaban y se reabastecían antes de establecerse definitivamente en 1635. Mucho más al sur, extendiéndose desde Diamante a Sainte-Luce, la concesión de las Trois-Rivières habría pasado desapercibida si esta no hubiera sido concedida a dedo, a Nicolas Fouquet, Superintendente de Finanzas del rey Luis XIV. Estas mismas tierras le fueron confiscadas en 1661, cuando cayó en desgracia. En la historia de los viajes, la ensenada de las Trois-Rivières era considerada como poco propicia para el amarre, como confirmará Moreau de Saint-Mery unos años más tarde desde Port-à-Piment. Sin actividad desde su creación en 1660, el renacimiento

del dominio tuvo lugar en 1894, ya que además a comienzos del siglo se creó allí una destilería.

La familia Marraud des Grottes la adquirió a principios de los años 50 y comercializará los rones agrícolas del dominio bajo la marca Duquesne hasta 1972. El grupo Bellonie et Bourdillon Successeurs (BBS), también propietario de los rones La Mauny, lo adquirió en 2004 y las dos columnas de cobre fueron llevadas al sitio de La Mauny.

Fue precisamente en esa fecha cuando fue destilada la primera expresión de la que nos ocuparemos, siendo los otros dos añejos de 2006, uno de ellos al 43%, y el otro con graduación natural. Estos tres rones propuestos por el maestro bodeguero Daniel Baudin, no filtrados en frío, son producidos en barricas únicas que pierden más de la mitad de su contenido. ■



TROIS RIVIÈRES SINGLE CASK 2004 16-38 BARRICA EX-BOURBON DE MISSOURI- 43%

Nariz: Untuosidad bastante exuberante en un primer ataque pronunciadamente afrutado, con kumquat y mango maduro. La segunda impresión finaliza con una bonita nota a rancio.

Boca: Notas de papaya y de lima mezclada con praliné y bayas. Una sensación metálica persiste en la boca.

Final: La angostura del principio se vuelve ligeramente terrosa. Algunas notas otoñales de sotobosque. El final, sin embargo, no acaba de despegar.



MUY BUENO



TROIS RIVIÈRES SINGLE CASK 2006 23-202 BARRICA EX-COGNAC DE LIMOUSIN- 43%

Nariz: Notas a humedad de muelle viejo y virutas de lapicero. Notas de dátil, de caña madura y de pan de especias completan este perfil austero aunque interesante.

Boca: Notas predominantes de mina de lápiz al que siguen otras de kumquat, macis y tabaco rubio. La caña de azúcar hace una aparición sutil al final de la boca.

Final: Notas de cuerda vieja, corteza de angostura y de regaliz para un final, en conjunto, un poco corto.



MUY BUENO



TROIS RIVIÈRES CASK STRENGTH 2006 SC LOGE 23 - 55.5%

Nariz: El haber pasado 8 años en barrica le ha limado las aristas aunque no el cuerpo. Este ron presenta un perfil aromático con una fuerte base de quinina y jugo de caña fresca.

Boca: Fresco y tónico con naranja y seta shiitake. El toque tostado de la barrica sobresale en un segundo tiempo, amplio aunque delicado, en absoluto agresivo.

Final: Confirma la naranja antes de que una soberbia nota de cúrcuma añada cierta complejidad aromática.



EXCELENTE

DEGUSTACIÓN DE DOS APPLETON: LA CANCIÓN DEL TERRUÑO JAMAICANO

Por Cyr Malò

En pleno corazón de Jamaica e inundada de luz, la carretera hacia Nassau Valley es como el ambiente que nos rodea... purificada por la lluvia pero aplastada por el calor. Es cuestión de acostumbrarse.

Aquí, como en otras partes, el ron obedece en primer lugar a las peculiaridades locales. Porque el sitio en el que nace es el que le confiere valor y autenticidad. A través de los cristales empañados del Land Rover que nos conduce hasta el lugar, nos dejamos seducir por los paisajes que van desfilando a nuestro paso. Dichos paisajes nos conducen a esta planicie kárstica que se eleva entre montículos verdosos allí donde la erosión lo permite. Los montículos drenan de agua la superficie y alimentan los campos de caña que se encuentran abajo, saturando los fértiles suelos del poljé. Allí la fuerza de la naturaleza no se malgasta inútilmente y en cierto modo, es así como se desarrollan y prosperan las 4600 hectáreas de Appleton Estate.

Al contemplar el espectáculo, nos damos cuenta de que la belleza de todos estos grandes terrenos cortan la respiración. En primer lugar, Appleton es un ron de prestigio, por su influencia y por su ejemplo. También es el ron de una azucarera que produce su propia melaza de los campos de caña que se extienden sobre la planicie del Cockpit Country. El dominio produce ron de forma continua desde 1749,

aunque data de 1655, cuando tras la conquista de Jamaica por el protectorado de Olivier Cromwell, fue dado como recompensa por su fidelidad a Sir Francis Dickenson tras la derrota de la corona española en San Jago de la Vega.

Aquí el terreno es poco profundo, él lo nutre todo y hace todo el trabajo: es una naturaleza en constante evolución que influye tanto en el aprendizaje de los hombres a través de sus tareas y saberes, como en el clima, que incide en el cultivo de la caña y en el envejecimiento del ron. Y aún más importante es que, bajo esa influencia, la parte de los ángeles llega al 6%. Aquí el agua está por todas partes, llena de luz.

La propia destilería se alimenta de una fuente que después de atravesar las rocas sedimentarias del suelo kárstico, se carga de sales minerales que se añaden al aroma distintivo de la melaza, y que, resurgiendo con tintes azulados, da nacimiento al Black River, uno de los ríos más largos de Jamaica. Aquí la fermentación dura 36 horas, activada por una levadura que la destilería cultiva desde hace generaciones. Esforzándose por sacar lo mejor del terruño está Joy Spence, la master blender que desde hace casi veinte años combina aguardientes pesados, destilados dos veces en alambique pot still, con los más ligeros provenientes de las columnas, para ofrecernos estos dos rones de indudable identidad jamaicana. ■





APPLETON ESTATE 12 AÑOS – 43%

Nariz: Un primer ataque de membrillo, piel de clementina, miel y pasta de almendras, para darle una tonalidad de turrón. El conjunto va zigzagueando después nuevamente entre los frutos (esta vez melocotón) y el sirope de arce.

Boca: Muy rica, con notas a madera de sándalo y miel de fram-buesa, evoluciona hacia la cáscara de naranja y a las notas de café salpimentadas de nuez moscada.

Final: Notas de orgeat, granadina y sedosos taninos que completan una mermelada de cáscaras de naranja amarga.



EXCELENTE



APPLETON ESTATE 21 AÑOS LIMITED NUMBERED RELEASE – 43%

Nariz: Palisandro, cacao, cáscaras de naranja y clementina, pimien-ta blanca, popurrí y madera de rosa al airear.

Boca: Cerezo, mochaccino, rosa pálida, lilas, melocotón: todo muy distintivo y a la vez muy mezclado.

Final: Licor de granada, almendra tostada, miel de castaño, melaza, nuez moscada.



EXCEPCIONAL

— BARES Y COCTELERÍAS —

LOS MEJORES LOCALES PARA BEBER RON EN ESPAÑA

Por Elvira Aldaz y Emiliano Fernández-Peña



©DR



© ANGELITA

ANGELITA

Hace poco más de un año, los hermanos Villalón dejaban “El Padre”, el restaurante de su familia, para inaugurar su propio proyecto de hostelería en una calle mítica en la historia de la coctelería de la capital.

Angelita Madrid se articula en dos pisos, cada uno de ellos capitaneado por uno de los hermanos. En la planta superior, donde se encuentra el restaurante, David se encarga de una de las cartas de vinos más imponentes de la capital, con 500 referencias nacionales e internacionales. Durante la primavera y el verano, en su cocina se utilizan productos llegados de la huerta ecológica de la familia, que se encuentra en Zamora.

La planta baja acoge la coctelería, un espacio tranquilo, clásico y atemporal, al que se accede bajando unas escaleras. Aquí, Mario Villalón atiende a los clientes junto a Borja Goicoetxea, que es un espectáculo tras la barra, y traslada el mismo concepto de oferta amplia y cuidada que tiene el restaurante a su carta de destilados y cócteles.

A pesar de llevar tan poco tiempo abierta, Angelita se ha hecho un hueco entre las mejores coctelerías de Madrid, tanto por sus cócteles de autor como por su cuidado botellero, que cuenta con más de 50 referencias de ron de una gran variedad de estilos.

Si buscas un lugar donde compartir tu afición por los destilados, donde poder encontrar pasión y conocimiento sobre el producto y donde los cócteles se adaptan a la perfección a tus gustos, sean los que sean, este es tu lugar. Como Mario dijo una vez: “tenemos mucha suerte de tener los clientes que tenemos”.



© ANGELITA

RABBIT

- 6 cl de mix de rones Angelita
- 3,5 cl de zumo de zanahoria
- 0,5 cl de sirope de cilantro
- 2,5 cl de zumo de lima
- 2 cl de sirope de especias indias

Se agita en coctelera y se sirve en vaso alto.

→ **Angelita, Madrid**
Dirección: Calle de la Reina 4, 28014 Madrid



TIKI CHATEAU

Tiki Chateau es un nuevo capítulo en la cruzada personal de Miguel Escobedo por devolver al bar tiki su lustre perdido, así como hacer desaparecer los estigmas de estos locales y su coctelería. Para Miguel, su forma de hacerlo es volver al punto donde las cosas se torcieron. Tal y como comenta, esto es bastante más sencillo de lo que puede parecer: «la elaboración de un cóctel tiki es necesariamente trabajosa y no admite atajos. Sin dolor, no hay tiki».

Otra parte importante de este proyecto es devolver al ron su categoría dentro de los destilados. Las fórmulas del tiki que en su día explotaron como nunca se ha hecho las posibilidades del ron, se convirtieron en algo que en el mejor de los casos se reducía a aquello de «ron blanco y ron oscuro» ¡Y donde se dice ron, léase infraron!

La idea de retomar la coctelería más tradicional pesa también en las estanterías del local, donde principalmente se encuentran rones icónicos de venerables destilerías para el tiki, tal es el caso del Lemon

Hart, Cockspur, Barbancourt, Appleton o Wray & Nephew. Y en la parte más alta, alguna botella rescatada del pasado para las grandes ocasiones.

Miguel comenta que intenta mantenerse atento a lo que se cuece en el mundo del ron, sin embargo confiesa que lo que más ilusión le hace es cuando una vieja destilería sale de su letargo de décadas y vuelve a producir un gran ron. «Es que no puedo evitarlo, me pierde el gusto por la historia

y la tradición» y justamente eso, historia y tradición, es lo que los visitantes podrán encontrar en este oasis tiki de la capital española.

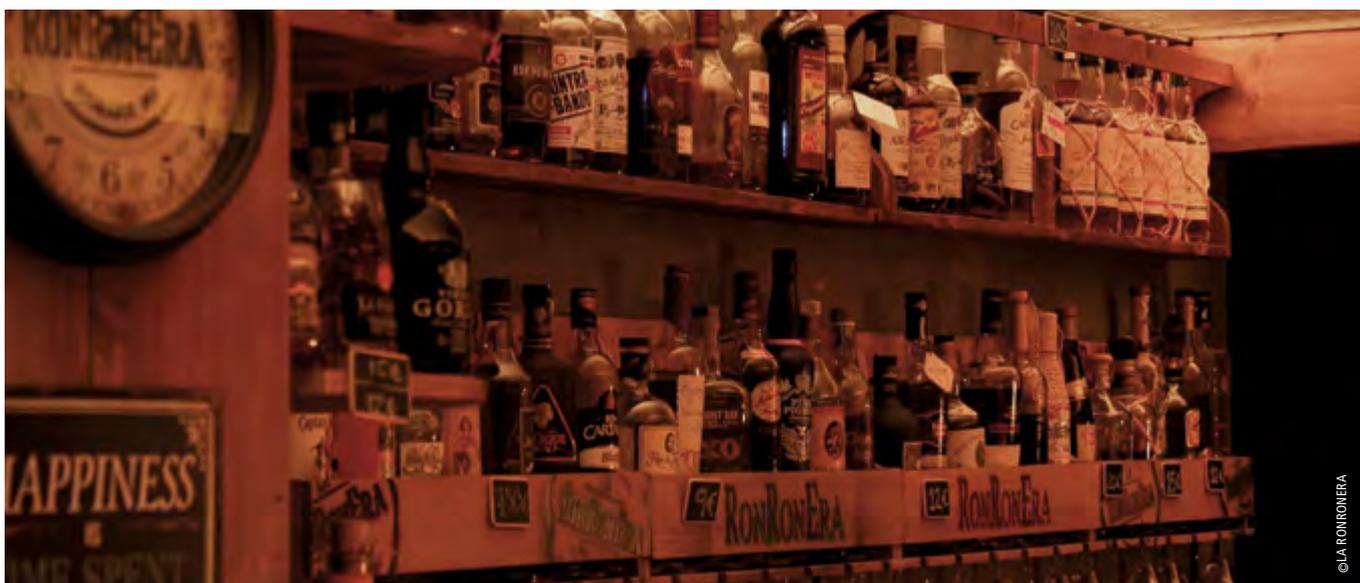
KOON ROYALE

- 4,5 cl de Coruba 12
- 1,5 cl de Clairin Vaval
- 1,5 cl de Campari
- 2,5 cl de zumo de lima
- 3 cl de zumo de guayaba
- 1,5 cl de zumo de piña
- 1,5 cl de sirope de Demerara

Se agita en coctelera. Se sirve en vaso alto o tiki mug y se decora con hojas de piña.

→ Tiki Chateau, Madrid
 Dirección: Calle de San Vicente Ferrer, 32, 28004 Madrid





LA RONRONERA

Ubicado en el corazón del céntrico barrio de Lavapiés en Madrid, este acogedor bar está especializado en el mundo del ron, donde los amantes de este destilado podrán encontrar 140 etiquetas provenientes de más de 30 países.

Este proyecto, que nació hace tres años sin mayor pretensión que intentar acercar la cultura del ron a todo el público mayor de edad, guarda en su botellero una de las selecciones de ron agrícola más importantes del país y recientemente ha sido nombrado por la West Indies Rum and Spirits Association (WIRSPA), como uno de los mejores bares para beber ron en el mundo.

Además cuenta con una extensa carta de cócteles, donde la elección del ron para elaborar cada combinado ha sido finamente cuidada. Dicha carta está dividida en cócteles clásicos, modernos, caribeños y propios del local, pero si tantas referencias te pierden y comienzas agobiarte sin saber qué pedir, no te preocupes, acércate a la barra y pide que te



aconsejen. Los bartenders se tomarán el tiempo necesario para hablar contigo y encontrar el ron ideal que se adapte a tu paladar.

En una atmosfera tranquila y decorado en madera, en La RonRonEra asoma también una pequeña carta de comida donde el ron, como no podía ser de otra manera, es un ingrediente principal. Tal es el caso de los chorizos al ron o los pinchos de carne de cerdo marinados en ron, miel, soja y jengibre.

Y para aquellos que buscan profundizar en la historia, métodos de producción y variedades del destilado más famoso de caña de azúcar, se ofrecen cursos y catas, tanto de nivel básico como intermedio, donde chocolates, frutas y quesos se utilizan como maridaje para despertar tus sentidos.

RUMHATTAN

- 3 cl de ron Abuelo 12
- 2 cl de ron Appleton 12
- 2 cl de vermut Del Professore Rosso
- 1 cl de Angostura bitter

Preparar en vaso mezclador con mucho hielo y servir en copa martini.
Decorar con piel de naranja.

→ La RonRonEra, Madrid
Dirección: Calle San Carlos 7, 28012, Madrid.

CUBÁNAME, SHERRY COCKTAIL BAR & MUSEO DEL RON

La influencia de los vinos de Jerez en el ron es innegable, tanto en procesos, como en aromas y sabores. Si tuviéramos que elegir a alguien que representara esa confluencia de culturas a este lado del océano, sería sin duda a Eloy García, barman especializado en coctelería tropical tiki y *sherry cocktails*.

En el corazón mismo del Marco de Jerez, Eloy abre en 2001 *Cubáname, Sherry Cocktail Bar e Museo del Ron*, un pequeño local inspirado en La Habana de los años 30. La parte de museo cuenta ya con más de 700 tipos de rones de los cinco continentes, algunos de más de 100 años. ¡Y la colección crece cada día!

El local está atendido exclusivamente por Eloy García, así que si no hay demasiado público, se puede disfrutar de un buen rato de charla y aventuras, mientras se degusta un buen ron o uno de sus exquisitos cócteles. Cubáname se ha convertido en un centro de peregrinación, no solo para los enamorados del ron o del jerez, sino también para los profesionales del bar del mundo entero, que acuden allí en sus visitas al Marco de Jerez.

Durante todo este tiempo, Eloy García ha creado más de 250 cócteles y ha participado en numerosos eventos, programas de televisión y concursos de coctelería nacionales e internacionales, obteniendo varios premios. Por tanto, Cubáname es una visita obligada para los amantes del ron en su ruta por Jerez y una gran oportunidad de beber buenos rones rodeado de historia.

KEY LARGO TEA

- 5 cl de ron Plantation 3 Stars
- 2 cl de infusión de *lemon grass*
- 2 cl de cordial Lima Rose's
- 2 cl de té concentrado Thai

Remover todos los ingredientes en vaso mezclador y servir colado en una copa de cóctel.



→ **Cubáname, Sherry Cocktail Bar & Museo del Ron, Jerez de la Frontera**
Dirección: Avenida Tomás García Figueras 6, 11407 Jerez de la Frontera



EL BARÓN

Pasión y juventud se juntan en un ambicioso proyecto en el centro de Barcelona, en pleno corazón del barrio Gótico. Una larga amistad y la afición compartida por el ron y la coctelería, hacen que Nicolas Mauvais y Richard Surmonne, dos jóvenes de París, creen El Barón.

El bar tiene una de las selecciones de ron más cuidadas de la ciudad, actualmente cuentan con más de 80 referencias en la carta. La clara influencia francesa de sus propietarios hace que muchas de ellas sean de corte agrícola. Del mismo modo que su coctelería, toda a base de ron, se invita a los clientes a redescubrir los clásicos, tal es el caso del Ti Punch Trois Rivières 55°, un cóctel típico en las islas de Martinica y Guadalupe.

Sin embargo, no todo en El Barón alude a la tradición. Nicolas y Richard también elaboran sus propios productos, como es el caso de los rones macedados (destacando el uso de menta y pimienta de Jamaica), los siropes y el falernum.

La cocina también se distingue por una preparación casera, permitiendo al cliente acompañar su cóctel con platillos de marcada influencia caribeña, como las alitas de pollo caramelizado con miel y jengibre o la samosa creole.

Todo eso se puede disfrutar en un ambiente relajado y acogedor, con un trato amistoso y abierto, donde la música tiende a una notoria influencia jazz.

MAI TAI EL BARÓN

- 2 cl de ron La Mauny 55°
- 1,5 cl de ron Plantation 3 Stars
- 1,5 cl de ron Smith&Cross
- 1,5 cl de triple sec
- 1,5 cl de sirope de orgeat

En una coctelera se añade ron La Mauny 55°, Plantation 3 Stars, triple sec y sirope de orgeat. Agitar y posteriormente servir sobre hielo picado en copa Old Fashioned. Acabar con *float* de Smith&Cross.

Decorar con un ramo de menta y hojas de piña.



→ El Barón, Barcelona
Dirección: Carrer del Correu Vell, 10, 08002 Barcelona



CARIBBEAN CLUB

El Caribbean Club se abrió al público en los años 70 de la mano de Josep Lluís Marruenda, marido de M^a Dolores Boadas, cuya familia, además del mítico Boadas Cocktail Club, tenía muy cerca otro local llamado el Museo del Whisky. El Caribbean Club nace tras uno de los viajes de Don José a Cuba, en el que consiguió ser el primer distribuidor de ron Habana Club en España. Este nuevo local fue, desde el principio, el hermano pequeño del Boadas y sirvió como lugar más privado e íntimo para un público determinado. Su decoración, más marinera y naviera, sugiere la relación entre el ron, el mar y la afición de Don José a la lectura de las novelas de aventura de Julio Verne.



→ **Caribbean Club, Barcelona**
 Dirección: Carrer de les Sitges, 5, 08001 Barcelona

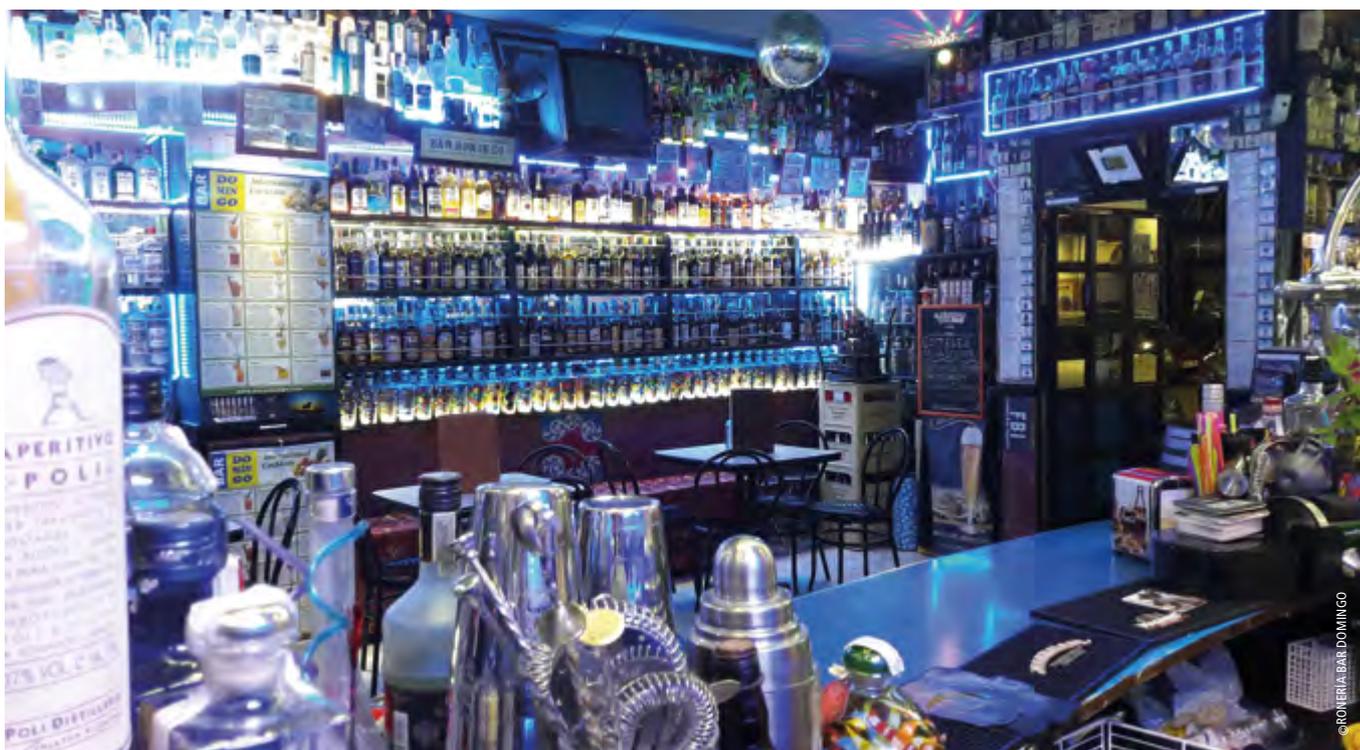
En 2013 y tras la muerte de Don José (2009), Juan José González, quien anteriormente había trabajado como bartender en el Boadas, Negroni y Milano, se hace cargo del Caribbean Club con la idea de restaurarlo pero manteniendo su esencia ronera original. De este modo, hoy en día la oferta gira en torno al ron con sus más de 160 referencias y en forma de coctelería clásica, caribeña y cubana. Además, con la reciente incorporación de Oriol Elías al equipo, el cliente puede disfrutar de una auténtica experiencia tiki.



CORN&OIL

- 4 cl de Habana Club 7
- 2 cl de ron de Guyana
- 1 cl de Falernum casero
- 4 golpes de angostura
- 3 gajos de lima
- 1 cucharadita de azúcar de caña

Añadir directamente todos los ingredientes sobre vaso alto con hielo. Decorar con ramita de menta fresca.



RONERÍA BAR DOMINGO

A 15 minutos andando del centro de Valladolid se esconde este pequeño local, que ya se ha convertido en un clásico de la ciudad. La Ronería Bar Domingo abrió sus puertas en el año 1990 y desde entonces Domingo Bernardo, su propietario, no ha dejado de hacer crecer la carta de coctelería y su selección de destilados.

Si algo llama la atención al entrar en el local es la gran cantidad de referencias a disposición del cliente. Cuentan con más de 450 rones, 300 ginebras, 200 vodkas, 150 whiskies y más de 100 cervezas artesanas y de importación, dispuestos en 4 niveles a la vista. El visitante no puede dejar de

recorrer con la mirada sus estanterías en busca de marcas desconocidas y nuevas expresiones que catar.

Además de ir a pasar un buen rato, el público acude a dejarse recomendar y a descubrir nuevos sabores y marcas. Cliente a cliente, Domingo contribuye a acercar el ron a un consumidor deseoso de aprender y dejarse sorprender. Con 130 recetas en su carta de coctelería es imposible no encontrar el trago perfecto para cada momento y para cada visitante.

GOOD LUCK

- 4 cl de ron añejo Botran 12 años
- 3 cl de vermut rojo Lustau
- 2 cl de Frangelico
- 2 cl de Saint Germain
- 2 cl de zumo de lima
- 1 cl de falernum
- 2 dash de Angostura Orange

Agitar en coctelera y servir en un vaso old fashioned con hielo. Decorar con piel de naranja y lima.



➔ Ronería Bar Domingo, Valladolid
Dirección: Calle Soto 10, 47010 Valladolid



LA LADERA DEL PUERTO

- 6 cl de ron El Dorado 3 infusionado en cacao tostado de la destilería Picó (Puerto de Santa María, Cádiz)
- 2 cl de crema de coco Alexander (homemade)
- 1,5 cl de La Bota de Palo Cortado Equipo Navazos
- Un splash de sal líquida de trufa
- Un golpe de zumo de lima
- Ralladura de haba tonka fresca y nuez moscada en superficie

Agitar en coctelera y servir en coupette. Decorar con exorno floral insertado en pinza de bambú japonesa.

ALEXANDER

No es una exageración decir que Alexander es el bar de cócteles más surrealista que puedes encontrar en España. Localizado en una pequeña calle en el centro de Granada, la pequeña y llana puerta no da pista alguna de lo que adentro sucede: una elegante barra con un entramado de luces, arreglos de flores secas, botellas antiguas, sillas de cuero, gabinetes curiosos, pinturas ecuestres de otras épocas y quién sabe qué más descansa en cada uno de sus rincones.

El genio detrás de Alexander es Alfonso Maya, un apasionado de los destilados y la mixología. Su padre abrió el bar en 1974 y recientemente, tras comprarlo, Alfonso lo ha transformado en lo que es hoy en día. No es de extrañar que incluso Cocktail Wonk, un famoso blog estadounidense dedicado a los bares, la coctelería y los destilados, lo describa como si fuera... «un acogedor club de cigarros inglés, completamente invadido por un escuadrón de decoradores estilo Alicia en el País de las Maravillas trabajando a toda velocidad».

Mientras la barra parece estar llena de botánicos, luces, bitters, cocteleras y cristalería, en el botellero uno puede encontrar una cuidada selección de rones de gama alta y de embotelladores independientes, difícil de igualar incluso en los bares más selectos de Madrid o Barcelona. Motivo por el cual el Alexander se hace con un puesto en esta lista a pesar de ser más propiamente una coctelería y no una ronería.

Por otra parte, y para quien disfruta más de beber un ron combinado que solo o con hielo, la obsesión de la casa por la coctelería, los destilados y el buen hacer consiguen que pedir un cóctel con ron en el Alexander sea toda una experiencia llena de magia y sabor. Alfonso sabe sacar un buen partido de su selección de rones, combinando en sus creaciones dos y hasta tres rones distintos.

→ Alexander, Granada
Dirección: Calle María Luisa de Dios, 5, 18014 Granada



LA RONERÍA DE MURCIA

Si de ronerías en España hablamos, la Ronería de Murcia tiene que estar presente. A pesar de no estar ubicada en una ciudad grande y alejada de los polos turísticos del país, este bar suele entrar en la disputa por sustentar dos grandes reconocimientos, ya que para algunos, fue ésta la primera ronería de toda España, mientras que para otros, es la que tiene la oferta de ron más amplia.

Ante el constante abrir y cerrar de bares, el ir y venir de bartenders o la aparición y desaparición de marcas en el mercado, siempre es complicado otorgar con exactitud dichas categorías, sin embargo, lo cierto es que la Ronería de Murcia abrió sus puertas hace más de doce años y hoy en día cuenta con más de 800 referencias en sus botelleros.

El local consta de dos espacios bien diferenciados, en el primero llamado la Ronería, el visitante se encontrará una sala donde poder disfrutar de una copa o un cóctel en un ambiente más informal y festivo, mientras que la planta de abajo, también conocida como el Club de la Ronería, está pensada para crear un ambiente íntimo y tranquilo, donde poder conversar en compañía de amigos mientras se degustan las mejores etiquetas seleccionadas por la casa.

→ La Ronería, Murcia.
Dirección: Calle Cánovas del Castillo, 17, 30003 Murcia



BITÁCORA

La región norte de España también está representada en este listado con Bitácora, un local de más de 500 m² ubicado en la playa de Santa Cristina, en La Coruña, que cuenta entre sus atractivos con una gran terraza con vistas al mar.

Bitácora ofrece un ambiente tranquilo y distendido donde degustar alguna de sus más de 800 referencias en destilados, de las que 150 son rones, algunos tan exclusivos como Havana 15 o Millonario XO. En las jornadas de máximo trabajo, hasta 12 personas velan porque el servicio sea perfecto en todo momento, desde la apertura hasta el cierre a las 2 de la madrugada.

Y si hablamos de coctelería, en su carta no falta un buen Mojito, una clásica Piña Colada, un excepcional Daiquiri, o un divertido Dark&Stormy, así como otros cócteles de corte más clásico en los que el ron está presente. Pero si los visitantes prefieren explorar nuevos sabores, solo tienen que ponerse en manos de sus bartenders –de los mejores de la ciudad- y dejarse sorprender cada noche con sus creaciones de autor.

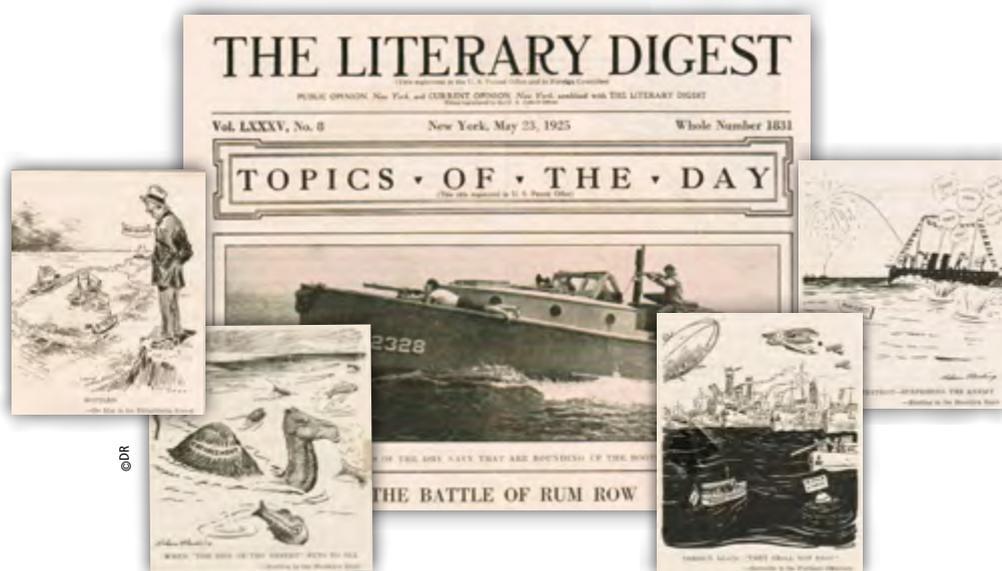
→ Bitácora, La Coruña
Dirección: Av. Américas, 57, 15172 Perillo, La Coruña

EL RON DURANTE LA PROHIBICIÓN EN ESTADOS UNIDOS (1920-1933)

Por Matthieu Lange

Imágenes seleccionadas de la colección de Guillaume Ferroni

La cuestión de la Prohibición comenzó a plantearse en Norteamérica durante el siglo XIX. Se trató de un movimiento de fondo, conservador, iniciado sobre todo por mujeres hartas de que sus maridos se gastaran el dinero en alcohol. En Estados Unidos y Canadá se convirtió en un asunto electoral y las asociaciones poco a poco se transformaron en grupos de presión.



LOS ORÍGENES DE LA PROHIBICIÓN

En Estados Unidos, Frances Willard, presidente de la Women's Christian Temperance Union o Unión Anti-alcohólica de Mujeres Cristianas, declaró: «Es una guerra en América, una guerra de madres e hijas, de hermanas y esposas, una guerra entre los vendedores de ron y la religión. Dos mundos enfrentados en dónde solo puede haber un vencedor».

En Canadá, donde se hablaba del demonio del ron, el poder federal decidió permitir en un primer momento prohibir el alcohol en las ciudades

que así lo quisieran. Después el Estado tomó cartas en el asunto proponiendo un referéndum en 1898. Todas las provincias votaron a favor de la prohibición excepto una: Quebec, ¡donde más del 78% de los sufragios se opusieron a ella! El Estado, contrario a la prohibición, decidió finalmente dejar a elección de cada provincia la aplicación o no de la Prohibición según lo que más conveniente les resultase. En ciertas provincias como Ontario el consumo fue prohibido aunque no la producción, que sería destinada a la exportación.

En 1920, el consumo de alcohol se prohibió en 9

provincias canadienses y en el territorio de Terranova, en aquella época colonia británica. 1920 fue el año en el que Estados Unidos entró en la era de la Prohibición. Históricamente fueron primero los Estados los que aplicaron la prohibición para después llegar a una prohibición federal sobre todo el territorio. Solo algunos Estados como Michigan se la saltaron. Los saloons y bares oficiales cerraron y fueron reemplazados por speakeasies, es decir, por miles de bares clandestinos en los que se reunían los bebedores. Comenzaron a pulular destiladores sin vergüenza, estos moonshiners instalaron alambiques clandestinos por todas partes: en las bodegas, en las minas abandonadas, en los cementerios, en los campos... Pero las cantidades que producían eran limitadas y por tanto había que aprovisionarse en otros lugares. Surgieron así millares de traficantes de toda calaña, a los que se llamaba bootleggers, un término que designaba la parte superior de una bota alta y que se utilizaba en la época de la colonización para hablar de tráfico de alcohol entre colonos e indios.

Los alcoholes más demandados en aquella época eran el whisky y el ron. Los traficantes se dirigían hacia los territorios libres próximos al continente, como las Bahamas, Cuba y San Pedro y Miquelón, pequeña isla francesa situada a unos kilómetros de las costas canadienses, y convertida en plataforma del contrabando llegado de Europa.

SAN PEDRO Y MIQUELÓN Y LA FIEBRE DEL RON

Cuando se instauró la prohibición, San Pedro y Miquelón se convirtió en una base de tráfico de alcohol. En la isla, tal y como indica el historiador J.P. Andrieux, todos los pescadores se convirtieron poco a poco en importadores de alcohol o en agentes intermediarios. Las empresas de bacalao se convirtieron en empresas de almacenamiento de alcohol. El funcionamiento en la isla era entonces el siguiente: importación masiva de alcohol y después reexportación hacia las costas americanas y canadienses. En 1910, la isla importaba de media unas 11 000 cajas de alcohol al año.

En 1923, entraron en la isla un total de 435 700 cajas.

Desde 1919, estaba prohibido en las colonias importar alcohol del extranjero por lo que, al principio, los bootleggers olvidaron el whisky y se volvieron hacia el ron. Pero los americanos y canadienses preferían los rones fuertes y el ron de las Antillas francesas no superaba de media los 50°. Los *rumrunners* de San Pedro, que oficialmente se dirigían a la Martinica o a Guadalupe, en realidad iban a buscar a Demerara el ron que gustaba a los norteamericanos, es decir, el ron de 78°. La principal figura de ese tráfico fue Henri Morazé, habitante de San Pedro y Miquelón, que se especializó en la importación de ron oscuro. Él describió el ron de Demerara de esta forma: «Era un jugo negro, oscurecido por la melaza, fuerte hasta hacerte escupir fuego porque tenía que rascar para que gustara a los americanos y a los canadienses». Un galón de ron comprado en Demerara a un dólar podía venderse entre diez y trece veces más caro en el continente.

En 1922, los importadores de San Pedro obtuvieron para su isla el levantamiento de la prohibición y la autorización para importar cualquier alcohol extranjero excepto ron, a fin de proteger el de las Antillas francesas. Por tanto, el whisky entró legalmente en San Pedro por primera vez en julio de 1922, suponiendo un salto extraordinario en las exportaciones. Este whisky procedía de Canadá, y también del Reino Unido e Irlanda, que se había independizado desde hacía poco. Se importaron 38 500 hectolitros de whisky frente a solamente 1 430 hectolitros de ron en el año 1923 y solo 380 hectolitros de ron en 1924. Los traficantes de ron se desviaron de San Pedro durante un tiempo para ir a Terranova, donde la prohibición se había abolido en 1924. Los bootleggers de San Pedro se pusieron a producir su propio “ron” a base de alcohol puro, agua, azúcar, colorante y melaza importada. Finalmente, fue la proximidad de San Pedro con las provincias marítimas canadienses las que salvaron un poco las importaciones de ron en la isla. En 1930, las importaciones remontaron alrededor de 1 000 hectolitros, entre ellas, las del ron de Martinica. En

cualquier caso, fue un periodo bendecido para la colonia, que en 1922 tenía un déficit de 500 000 francos pero pasó en 1926 a tener un excedente de 16 000 000 francos, gracias a los aranceles del alcohol.

CUBA, SUS CÓCTELES Y EL RON BACARDÍ

La situación de Cuba en los años 20 era particular. Se trataba de un país con una economía en pleno desarrollo, especialmente en el sector azucarero, y sin embargo era un territorio bajo dominio americano. A partir de 1914 y 1924, las inversiones americanas se aceleraron y se dirigieron hacia el azúcar. Entre 1914 y 1924, la producción de azúcar en Cuba se dobló. ¡En 1925, el 20% de la superficie de la isla estaba cubierta de caña de azúcar!

En el momento de la entrada en vigor de la Prohibición, muchos americanos estaban en Cuba y los productos cubanos, entre ellos el ron, circulaban por Estados Unidos. El ron cubano se benefició a la vez del contrabando y del flujo masivo de turistas americanos que huían de la Prohibición. Entre 1916 y 1928, el número de turistas de este país pasó en Cuba de 40 000 a 90 000. La Prohibición también hizo huir a los bartenders y propietarios de bares. Algunos incluso desmontaron sus bares en Estados Unidos para reconstruirlos en Cuba idénticos, con el mismo mobiliario. En La Habana, los tres cócteles más servidos eran: el Daiquiri, el Presidente, apodado «el aristócrata de los cócteles», y el Mary Pickford. Esos tres cócteles solían prepararse con Bacardí.

La empresa Bacardí sabía bien todo el provecho que podía sacar de la Prohibición. Creó publicidad para atraer a los turistas. Había carteles en Estados Unidos que asociaban Cuba a Bacardí con el siguiente slogan: «Cuba is great. There is a reason. Bacardí» (Cuba es genial. La razón es Bacardí). La empresa construyó una nueva sede, el Edificio Bacardí, que contenía un inmenso bar para acoger a los turistas. La llegada de turistas americanos a Cuba les permitió almacenar 10 000 cajas de ron en los bares cubanos y vender

a partir de 1924 más de 500 000 litros de ron. Naturalmente esos volúmenes también fluían fuera de la isla. Tom Gjelten, en su obra consagrada a esta marca, nos muestra cómo Bacardí cuidaba su imagen de cara a los americanos. Por tanto, está claro que estaban de acuerdo con las redes criminales organizadas en el continente para gestionar los canales del alcohol. Bacardí pagaba a agentes para que fueran a negociar con clientes muy alejados del territorio cubano y se las arreglaba para no conocer la identidad de los mismos. La imagen de la marca era tan importante para la empresa que cuando supieron que en un importante speakeasy de Manhattan se estaba vendiendo falso Bacardí a los clientes, no dudaron en denunciarlo en público. Por desgracia, el ron Bacardí era bastante fácil de falsificar porque se servía en cócteles y los clientes neófitos no podían reconocerlo entre todo el azúcar y sabores que enmascaraban a propósito el sabor del alcohol. En 1929, Francia y Cuba firmaron un acuerdo que permitía introducir en Francia y en sus colonias 500 hectolitros de ron por año. Una vez firmado el acuerdo, Bacardí envió a San Pedro y Miquelón el equivalente al 95% de este contingente anual...



LA REVOLUCIÓN DE LAS BAHAMAS

Las Bahamas son un archipiélago de 700 islas cuya capital es Nassau. Se trata de una colonia británica en la que ciertas islas se encuentran a algunos kilómetros de Florida. La historiadora Sally J. Ling demostró que cuando la Prohibición entró en vigor, las Bahamas conjugaron a la

vez el modelo cubano, basado en el turismo, y el modelo de San Pedro, consistente en la importación y exportación masiva de alcohol. Desde un punto de vista turístico, la isla de Bimini, situada a 72 km de las costas americanas, se convirtió en un laboratorio a gran escala de la industria del turismo bahameño. Se trataba de una isla de 610 habitantes en la que se construyó la «Bimini Bay Rod and Gun Club», un gigantesco hotel en el que corría el alcohol para los turistas americanos. ¡Durante la construcción del hotel, se transportaron a la isla 36 000 cajas y 12 000 barriles de whisky! El complejo fue previsto para recibir a miles de turistas aunque por desgracia fracasó, ya que en 1922 la temporada turística fue muy mal y el hotel cerró en 1923. Muchos *rumrunners* salieron de la isla en 1924 y un huracán terminó por destruir el hotel en 1926. A pesar de todo, Bimini continuaría siendo un lugar de almacenamiento y difusión de alcohol gracias a su proximidad con las costas americanas.

Por el contrario, otras ciudades e islas se aprovecharon de la situación, especialmente Nassau, situada en la isla de New Providence, que se convirtió en el cuartel general de los *rumrunners*. Desde Nassau se negociaban los envíos de alcohol hasta Nueva Jersey y Nueva York. Los bahameños abandonaron la pesca para cargar las cajas de alcohol de los contrabandistas. El más célebre de ellos fue Bill McCoy, quien creó una sociedad en Bahamas en 1920, The British Transportation and Trading Company. Un espía de los guardacostas americanos apodó a Bay Street, la avenida principal de Nassau, como la Booze Avenue (*booze* proviene del argot inglés que significa aguardiente). La isla era descrita como una isla de millonarios a la que centenares de neoyorquinos iban a hacer fortuna. En el archipiélago se creó una clase acomodada y en Nassau se construyeron numerosos hoteles como el New Colonial o el Royal Victoria. En 1929, la Panam abrió una línea aérea entre Miami y Nassau.

La tercera isla de Bahamas en beneficiarse de la Prohibición fue Gran Bahama, situada a 88 km de Florida. Un pequeño pueblo se transformó en una ciudad repleta de edificios, bares, tiendas de alimentación y destilerías para producir alcohol

in situ. Pero el ron presente en Bahamas provenía principalmente de Jamaica, Barbados y Cuba. El whisky venía directamente de Reino Unido y también de Canadá. También se podía encontrar ginebra, champán y aguardientes franceses.

EPÍLOGO

Todas esas rutas marítimas que acabamos de nombrar: Cuba, Bahamas, San Pedro y Miquelón, Florida, Nueva York y Canadá, constituyeron lo que se llamó el Boulevard del Ron, el Rum Row. Se extendía desde Florida hasta las provincias marítimas canadienses y llegaba hasta el límite de las aguas territoriales americanas e internacionales, que se situaban a poco más de 5 km de las costas americanas hasta 1924 y, después, a 19 km. El problema era que en Estados Unidos había más de 30 000 km de fronteras a vigilar, con solamente 15 500 agentes, de los que 11 000 eran guardacostas.

Los *rumrunners* escapaban de la vigilancia a la menor ocasión. Llegaban a esta famosa frontera a través de aguas internacionales y se aprovechaban de la falta de vigilancia llegando a las costas y depositando en ellas sus mercancías. Por suerte para ellos, los contrabandistas estaban bien equipados. Poseían lanchas que podían ir a 55 km/h mientras que los barcos de los guardacostas no sobrepasaban los 26 km/h. En 1924, el Secretario de Estado Americano de Comercio estimó que un tercio del alcohol de contrabando presente en el territorio americano provenía del Boulevard del Ron.

La Prohibición fue un fenómeno social que afectó a todo un continente y a algunos países europeos como Finlandia. Su fracaso se debió principalmente a la imposibilidad de controlar a cada ciudadano y de evitar la corrupción que gangrenaba a toda la administración americana. Durante las elecciones de 1928, se acusó al ron de ser el responsable de la caída del candidato demócrata Alfred Smith, favorable al levantamiento de la Prohibición. Habría que esperar a la elección del presidente Roosevelt en 1933 para que finalmente fuese abolida. ■

NINE LEAVES, LA PERLA DE JAPÓN

Por Alexandre Vingtier

Antes del ron, los whiskies japoneses habían abierto la veda, obteniendo numerosas distinciones, haciéndose un hueco en la estima de los productores e incluso creando una pequeña destilería artesanal de whisky de malta: Chichibu. Fue precisamente en una visita a esta última, donde Yoshiharu Takeuchi aprendió a destilar en tres días y decidió utilizar pequeños alambiques *pot still* escoceses de cobre. Su objetivo era producir un nuevo tipo de ron japonés.

Para llevar a cabo este ambicioso proyecto, dio preferencia a los ingredientes japoneses, poniendo especial atención al aprovisionamiento de agua, cuya pureza es esencial para la producción de bebidas de calidad en el archipiélago. «Las mejores aguas de Japón se encuentran en la isla principal de Honshu. Por suerte para mí, pude llegar a un acuerdo con el propietario de una fuente de agua sin contaminar por ninguna gran empresa, cerca del lago Biwa, el más grande del país. ¡Un agua excepcional!» Reconoce que la calidad del agua mineral juega un rol extremadamente importante en la fermentación del azúcar moreno y, por tanto, en la calidad final del ron después de la destilación.

Desde un punto de vista técnico, el proceso de fabricación se inspira mucho en los estándares de la industria del whisky japonés, reconociendo el carácter «divino» de la fermentación (nosotros diríamos más bien «la magia» de la creación de los aromas) y científico de la producción,

en concreto, de la destilación. La filosofía de producción es totalmente japonesa, como lo demuestra el cuidado puesto en el aprovisionamiento del agua, reivindicando un carácter artesanal. «Mi objetivo es crear un ron que encarne mis ideas y mi creatividad, producido completamente según mi visión». La demostración del espíritu artesanal nipón, al que los japoneses llaman *monozukuri* y cuyo grado de perfección no necesita ser demostrado, está muy ligado a la familia Yoshiharu san desde hace varias generaciones, cuando aún eran productores de piezas para la industria automovilística.

«Me lancé a la producción de ron para hacer saber a los consumidores en qué consiste el espíritu *monozukuri*», reivindica orgullosamente. Y nos aclara: «El ron aún no es muy conocido en Japón, se utiliza sobre todo para hacer los cócteles popularizados por Bacardí y Havana Club, aunque los japoneses deben aprender a apreciarlo solo». Y ciertamente, su ron Nine Leaves Clear a un 50% es de los más prometedores. ¡Kampai! ■





BARCELONA
RUM
CONGRESS

Descubre las
últimas tendencias en

Hospitality, Guest Service & Perfect Serve



EDUCATION

Bar Talks | Barcelona Rum Awards
Keynotes | Master Classes

EXHIBITION

Distributors Pool | Tasting Tunnel
Showcase Hall | Trends & Design

EXPERIENCE

Guest Bartending | Mixology
Rookie Challenge | RumFusion
Sounds & Rum

Un espacio espectacular de 2.600 m² para **aprender**, **degustar**, **sentir** y **disfrutar** del **Ron** y la **coctelería** más innovadora.

Participa además en:

- Pool de distribuidores único en España.
- Barcelona Rum Awards.

30 & 31 de Octubre | 2017 | La Cúpula | Barcelona
www.barcelonarumcongress.com | info@barcelonarumcongress.com

OWNEY'S, UN RON PRODUCIDO EN BROOKLYN

Por Alexandre Vingtier

Hace dos años, una nueva destilería abrió sus puertas en el corazón de una jungla urbana como Nueva York, un ambiente muy diferente al habitual clima tropical que rodea las destilerías de ron. Fue en Brooklyn concretamente donde Bridget Firtle instaló su destilería. Allí nos ha concedido una entrevista para hablarnos de su trayectoria y para dar a conocer su proyecto y su producto.

Rumporter: ¿Cuándo y cómo tuvo la idea de producir su propio ron?

Bridget Firtle: Provengo del sector financiero. Tras realizar un MBA, empecé a trabajar para un fondo de inversiones, especializándome en el mercado global de las bebidas alcohólicas. Después de cuatro años, me di cuenta de que me resultaba más excitante formar parte directa de la industria y quise producir y trabajar en ese sector en lugar de solamente invertir en él. Después tuve la idea, o más bien una especie de visión en la que me veía llevando el arte de la destilación del ron a Nueva York, mi ciudad natal. Siempre sentí una especie de fascinación y amor por el ron y su historia en Estados Unidos, y así fue como abandoné el fondo de inversiones para consagrarme a mi proyecto: crear una destilería en Nueva York para ensalzar un producto de gran calidad y el arte de la destilación. Por fin en 2012, produje mis primeras botellas.

R: ¿Por qué abrir una destilería en Brooklyn? ¿Era un desafío para usted?

BF: Yo nací en Brooklyn, crecí en Queens y estudié en Manhattan. ¡Adoro Nueva York! No había planificado especialmente abrir mi destilería en Brooklyn pero por distintos motivos, terminé aquí. En pri-

mer lugar, toda mi familia vive aquí y yo desciendo de varias generaciones de emprendedores de Brooklyn. Por otra parte, deseaba un lugar al que se pudiera acceder fácilmente en transporte público. Además, Brooklyn es el único barrio de Nueva York que tiene gran cantidad de viejos edificios con el suficiente espacio disponible para un proyecto como este.



«Soy una gran admiradora de las destilerías artesanales de la época de la Prohibición»

Por último, la población de Brooklyn, sobre todo la comunidad de pequeños emprendedores, es un público perfecto para apoyar y lanzar un nuevo producto que abandere cualidades como calidad, transparencia y autenticidad. Por supuesto, resulta más difícil montar una destilería en un medio urbano que en uno rural, por no hablar de todo el papeleo administrativo, pero no me veía en ningún otro sitio que no fuera en mi ciudad natal.

R: ¿Por qué ha llamado a su producto Owney's Rum? ¿Es usted fan de Owen Madden? ¿Por qué ha elegido su nombre de entre todos los gángsters de Nueva York?

BF: Soy una gran admiradora de las destilerías artesanales de la época de la Prohibición. Desde entonces, nadie había vuelto a destilar alcohol en esta ciudad. A pesar de que era

ilegal, en aquella época había miles de alambiques en Nueva York, tanto en las casas como en las reboticas. Yo buscaba inspiración en esta parte de la historia para dar nombre a mi ron. Descubrí que con quién más puntos en común tenía era con Owen Madden. Él fue un emprendedor que no dudó en innovar durante La Prohibición y que pasó por todos los niveles: fue desde traficante de baja estofa a mayorista. Además, él operaba en el barrio en el que yo crecí, en Rockaway Beach, Queens. Tenía un almacén en la costa desde el que transportaba el ron que llegaba directamente del Caribe. Fue uno de los gánsteres más importantes de la época, al que dispararon muchas veces y siempre sobrevivió. Es todo ello lo que me motiva a seguir, diciéndome que a pesar de todo lo que pueda ocurrir, debo continuar para alcanzar mis objetivos.

R: Usted hace ron de melaza. ¿Podría hablarnos un poco sobre su melaza, cómo la elige y cuál es el proceso de producción que sigue?

BF: Utilizamos melaza de primera extracción, completamente natural, que compramos directamente a pequeños agricultores azucareros de Florida y Louisiana. Desde el principio quería utilizar una melaza que tuviera una elevada tasa de azúcar para aproximarme lo más posible a la caña fresca y obtener una mejor fermentación. Durante la fase de experimen-

tación, utilicé tres tipos de melaza de proveedores similares, aunque con tasas de azúcar diferentes. Me quedé con la que tenía la mayor tasa de azúcar (+/- 80%). Nosotros solo utilizamos tres productos para producir el ron Owey's: agua filtrada neoyorquina, melaza y levaduras locales. No hay ningún aditivo, colorante o aromas añadidos. Nuestra filosofía es crear un producto que no necesite aditivos, ni siquiera barricas para tener sabor y carácter. Nuestra fermentación en frío de 5 días está extremadamente controlada y produce mucho sabor, aroma y ésteres. Después destilamos la vinaza en las columnas híbridas y obtenemos un alcohol al 82%, que aunque es muy poco para un ron blanco, creemos que es exactamente lo que esperamos de nuestro producto y permite preservar su sabor.

R: Actualmente se dedica a la producción de ron blanco. ¿Tiene previsto también producir rones añejos en el futuro?

BF: Así es. Actualmente tenemos varias barricas reposando en nuestra bodega y tenemos previsto añadir otras en los próximos años. Cada producción será muy limitada y tendrá características bien distintas, en función de los diferentes tipos de madera y tiempo de maduración. Por el momento, tenemos previsto utilizar barricas de roble americano, pero también de jerez e incluso barricas de vino.

R: Se puede constatar que cada vez hay una mayor presencia de mujeres en la industria del ron en todo el mundo, un sector que aún está esencialmente compuesto por personas del sexo masculino.

BF: La verdad es que no sé qué decir al respecto. En el pasado, siempre he trabajado en industrias y compañías esencialmente masculinas. Supongo que mi psicólogo debería analizar mi personalidad en este sentido (risas). Pero la verdad es que no creo que las cosas sean más fáciles o difíciles por el hecho de ser hombre o mujer. Hay muchas mujeres con gran talento en el sector de los espirituosos y creo que todas y todos trabajamos duro para tener éxito en nuestro trabajo.

R: ¿Tiene previsto expandirse al resto de Estados Unidos, e incluso a Europa?

BF: Por el momento, nuestro ron está disponible en Nueva York desde hace un año y medio aunque a partir del 1 de octubre de este año, también se comercializará en Nueva Jersey y Connecticut. Tenemos previsto ir expandiéndonos de forma progresiva en el territorio americano. Para el año próximo, deberíamos ya estar presentes en unos 8 o 10 nuevos estados y también proyectamos llegar a Europa y Asia. ■



JAVIER HERRERA

Cuando supimos que Javier Herrera, organizador del Congreso de Ron de Madrid, había lanzado a los cuatro vientos su «manifiesto del ron», con el objeto de reunir a TODOS los productores alrededor de una base de preceptos comunes, al principio lo tomamos a broma. Parecía que tanto las posiciones como los diferentes procesos de unos y otros resultaban incompatibles a nivel reglamentario. Pero Javier no se vino abajo y nos reveló la existencia de una amenaza muy real para la denominación: la aparición en el mercado de los primeros productos bajo la denominación “ron» que contienen mezclas de gran cantidad de alcoholes diversos, desde cereales a remolacha, cortados con un poco de nuestro aguardiente de caña favorito.

Rumporter: El año pasado, durante el V Congreso del Ron de Madrid, publicaste el «Manifiesto del Ron». Cuéntanos en qué consiste.

Javier Herrera: En primer lugar, hay que tener en cuenta que se trata de una iniciativa de los propios productores, tomada durante el Congreso del Ron en Madrid del año pasado. Ellos son los más afectados debido a las amenazas que pesan sobre el alcohol de caña. Personalmente, yo solo he actuado como testigo y portavoz para su redacción y difusión. En ningún momento he iniciado esta andadura aunque me solidarice con ella, especialmente frente a la aparición de productos que se reivindican como rones cuando en realidad son vulgares mezclas de alcoholes de todo tipo, cortados con alcohol de caña. Actualmente en esas mezclas hay, sobre todo, alcohol de arroz en Asia, de uva y remolacha en Europa y de sorgo en América, aunque hay muchos más. Suponen un fraude para el consumidor y, si los verdaderos productores de ron no hacen nada contra esta invasión de falsos rones, vamos al desastre. Es el momento de unirse y dejar de lado otras cuestiones. ¿De qué sirve pelear por el reconocimiento de los rones de alambique y de los rones no edulcorados cuando al mismo tiempo se puede producir, y sobre todo, vender sin control, «ron» que en realidad es una mezcla de alcohol de sorgo y aguardiente de caña?

R: ¿Cómo piensas organizar tu asociación? ¿Cómo la has llamado?

JH: Se llama Hermandad Vigía del Ron. En principio, se trata de una decisión que afecta a los propios productores. Deberían tomarse su tiempo ya que ellos quieren y deben hacerlo ellos mismos. Para empezar, me encargaré de registrarla en el Ministerio de Industria español, a fin de darle identidad legal, al menos en un país. Después, serán los productores los que deberán decidir qué quieren hacer con ella. Como suele ocurrir, el dinero no es el motor aunque sí el carburante necesario para estructurar el movimiento. Podríamos pensar razonablemente que la UE, que ya financia ampliamente el WIRSPA (West Indies Rum and Spirits Association), podría colaborar por ejemplo en la protección de los consumidores europeos. Los productores y consumidores también podrían implicarse.

R: ¿Cómo explicarías esta amenaza y qué medidas crees que esta asociación debería tomar e implantar?

JH: Hay pocas marcas a las que afecte este fraude. Es sobre todo en las marcas blancas (o marca del distribuidor) en donde encontramos el problema, con distribuidores que quieren crear sus marcas a precios imposibles. Es indispensable que las autoridades europeas instauren la trazabilidad del alcohol de caña. En España, hay casos sangrantes de rones que se venden a 4 € sin impuestos. Cuando sabes que los impuestos indirectos sobre el alcohol rondan los 2,70 €, sobran 1,30 € para pagar al distribuidor, el ron, la botella, el envoltorio y el transporte. ¡¡¡Es imposible, sobre todo para las etiquetas que llevan la mención Extra Añejo!!! Es un verdadero problema que los consumidores, que en este momento están preocupados por los niveles de azúcar y aditivos, deberían tomarse muy en serio. Además, se trata de un asunto en el que todos los productores deberían ponerse de acuerdo y unirse por el bien del producto en su conjunto.

R: ¿Quiénes han firmado hasta ahora y qué hay que hacer para firmar el Manifiesto y unirse a la asociación?

JH: Quienes estuvieron presentes el año pasado en el congreso pudieron firmar el manifiesto. Dependiendo del interés suscitado, organizaremos algo durante las siguientes jornadas del 2017. Sin embargo, ya se puede firmar la petición online (change.org) y unirse al movimiento en nuestro grupo de Facebook llamado «La Hermandad Vigía del Ron».

R: Para terminar, la pregunta del verano pasado, que fue debatida en Tales of the Cocktail y en la que actuó como moderador Ian Burrell. En tu opinión: «¿cuándo el ron deja de ser ron?»

JH: Un ron debe estar sacado al 100% de la caña de azúcar. Solo debería estar autorizado el uso del caramelo para armonizar el color. En el caso europeo, debería ser embotellado como mínimo a 37,5% de alcohol. Solo debería estar permitido el envejecimiento natural. También se debería poder ejercer lo antes posible un control sobre los aditivos artificiales, algo que por el momento no es posible. ■

RUMPORTER

LA REVISTA DE LA CULTURA DEL RON



TAMBIÉN DISPONIBLE EN ESPAÑOL EN

WWW.RUMPORTER.COM



PLANTATION

— RUM —



*Plantation,
Rones con invitación
a viajar.*



Plantation 42°. Beba de forma responsable