

UNA PASIÓN CON NOMBRE PROPIO

RON de Venezuela

20 AÑOS D.O.C.

ADRIANA GIBBS



RON DE
VENEZUELA

D.O.C

TIERRA DE GRACIA, SABOR EXCEPCIONAL

FONPRONVEN

A.C. FONDO DE PROMOCION DEL RON DE VENEZUELA

Una pasión con nombre propio Ron de Venezuela. 20 años D.O.C.



**Coedición del Fondo de Promoción del Ron de Venezuela,
FONPRONVEN y Ediciones Punto Paladar**

Autora y coordinadora editorial: Adriana Gibbs

Investigación: Adriana Gibbs, Ángel Gustavo Infante
y Sergio Giuliani

Entrevistas: Adriana Gibbs y Alberto Veloz

Diseño gráfico: Betzy Barragán y Marvic Ruiz

Edición de textos: Alberto Veloz

Edición gráfica: Mario Aranaga

Compañía musical: Torkins Delgado

Fotografías: Eduardo “Lalo” Párraga

Equipo de producción fotográfica: Isabel García (productora),
Manuel Oropeza (director),
Darhil Meza (asistente de fotografía),
Leopoldo Azpúrua y Katherine Padilla
(asistentes de producción),
Adolfo Malavé, Daniel “Caimán” Méndez y Sabrina Castro
(retoque digital)

© FONPRONVEN

ISBN: 978-980-18-3692-6

Depósito Legal: M12023000473

Queda rigurosamente prohibida cualquier forma de reproducción,
distribución o comunicación de esta obra sin la autorización expresa
por escrito de los titulares del copyright.

Caracas, Venezuela, 2023



FONPRONVEN

Asociación Civil sin fines de lucro creada en el año 2009 con la finalidad de velar por la calidad de los rones elaborados en Venezuela y promocionarlos tanto nacional como internacionalmente

 www.rondevenezuela.com

 [@rondevenezuela](https://www.instagram.com/rondevenezuela)

El ron se habla en venezolano

La memoria del gusto registra diecisiete de los nombres más bellos en el español de Venezuela: Barrica, Bodega 1800, Bucare, Caballo Viejo, Cacique, Calazan, Cañaveral, Carúpano, Diplomático, Estelar, Pampero, Ocumare, Quimera, Roble Viejo, Santa Teresa, Tepuy y Veroes. Estos rones son la expresión destilada de nuestro terruño.

En nuestro país las sutilezas del paladar marcan territorio. En destilados tiene ron y cocuy, ambos con denominación de origen. En alimentos de seducción, chocolate. En las olimpiadas internacionales del gusto, todos los años, esos dos sabores reciben medallas de excelencia.

Con estos reconocimientos celebramos el amor por la tierra y los recursos naturales que la industria nacional convierte en productos de alta calidad. Gracias al empeño sostenido por hombres y mujeres en una de las expresiones agrícolas más longevas, la de la caña de azúcar, hoy se nos identifica en el planeta con nombre y apellido: **Ron de Venezuela Denominación de Origen Controlada D.O.C.**, sello de garantía que ha cumplido veinte años en 2023.





Esta es la primera denominación de origen en el mundo que se le otorga a un ron de melaza y que reconoce a toda una nación. Son dos décadas de una singular distinción que nos enorgullece. Y para celebrarla brindamos este hermoso libro escrito por Adriana Gibbs, periodista especializada en la cultura del vino & *spirits*, un regalo, como lo define su autora: “Integrado por seis capítulos cuyas secciones se comunican entre sí con distintos ritmos de lectura: el comienzo, *Memorias de un destilado*, relata la historia del ron en el mundo y en Venezuela, apoyado en distintos autores, muchos historiadores, entre ellos, nuestros entrañables José Ángel Rodríguez y Carlos Viso. Luego sigue *Rastro y rostro de nuestro ron*, columna vertebral, allí se cuenta la historia de la D.O.C., sus antecedentes; un relato polifónico, con la participación de más de 20 voces que se entrelazan.

Este capítulo también presenta los pilares de la D.O.C, una síntesis de la legislación que rige al ron en Venezuela, un balance de lo logrado y los desafíos. El tercer capítulo, *Maestros roneros en primera persona*, presenta a los trece hacedores que están tras las diecisiete marcas con D.O.C. Le sigue un paseo por las empresas reunidas por regiones de oriente, centro y occidente, organizadas alfabéticamente.

El quinto capítulo, *Ron, placer y seducción*, convoca a disfrutarlo de distintas maneras; es una suerte de prelude para *Rones tras la barra*, sección en la que talentosos profesionales de la coctelería rinden homenaje a la D.O.C. Este libro, habitado de manera entrañable por Rosanna Di Turi, autora de *Ron de Venezuela* (2015), es también una muestra de gratitud y reconocimiento a ella, quien está presente a lo largo de estas páginas”. En FONPRONVEN estamos comprometidos con la excelencia. De allí el respaldo incondicional a una industria que merece el prestigio que ha venido adquiriendo en el mundo.

Es muy importante difundir la calidad de nuestros rones. Estos conforman una expresión cultural de arraigo, nos brindan no pocas satisfacciones y son motivo de orgullo nacional. Se ha hecho un trabajo en el que se debe perseverar. Quedan Invitados entonces a beber sin moderación las páginas que vienen y en compañía de la selección musical, a la que pueden acceder en el QR, preparada especialmente para este libro. ¡Salud!



CONTENIDO

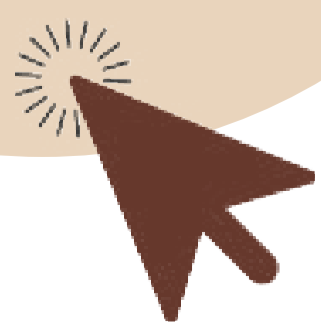
9 MEMORIAS DE UN DESTILADO

25 RASTRO Y ROSTRO
DE NUESTRO RON

48 MAESTROS RONEROS
EN PRIMERA PERSONA

Andrés Eloy Contreras Tolosa
Carlos Alberto Méndez Sosa
Carlos Luis Pérez Guerra
Carmen L. López de Bastidas
Giorgio Melis Curti-Gialdino
Jorge Luis Azuaje
José Orlando Araujo Valero
Luis Gerardo Figueroa Tovar
Nancy C. Duarte de Arellano
Nelson A. Hernández Mujica
Néstor Alfonso Ortega Sotero
Rosamy J. Belmonte Echandía
Tito Leonard Cordero Cordero

Convidados
a disfrutar
la lectura
de este libro
con la selección
musical de
Torkins Delgado





CONTENIDO

76 DETRÁS DE LAS ETIQUETAS

ORIENTE

Bodega 1800

Bucare

Caballo Viejo

Calazan

Carúpano

CENTRO

Barrica

Cañaveral

Estelar

Ocumare

Pampero

Quimera

Roble Viejo

Santa Teresa

OCCIDENTE

Cacique

Diplomático

Tepuy

Veroes

120 RON, PLACER Y SEDUCCIÓN



CONTENIDO

125 RONES TRAS LA BARRA

Epifanía
Coco Spritz 1800
Bucare Essential
Argos
Cacique Seasonal Orange Spritz
Amoríos
Caña e' playa
Medina
Diplomático Old Fashioned
Estelar Rumbreak
Ocumare Corpus
Brulé Old Fashioned
El sueño del león
Ultra Mandarín
El Hooker
Tepuy Tropical Spritz
Exotic

Agradecimientos

Alejandro Casas, Alto Restaurante (Rafael González), BANCOEX, Cacao Santa Clara (Ernesto Uranga), Café 11, Carbofamily Ever, Chapeau House (Roby Terán), Jorge Salvador, Nido Group, Undici.

145 REFERENCIAS



Memorias
de un
DESTILADO

Una copa de tiempo

Un trago de carácter, ideal para afirmar, decidir u olvidar, cuyo sabor posee la densidad del tiempo. En la copa se percibe el transcurso de la vida, ese es su sino. En una época anduvo acompañado por un calificativo que desnudaba su edad, luego la elipsis permitió llamarlo simplemente “añejo”, como sinónimo del destilado. Entonces no era extraño escuchar: “Me provoca algo fuerte, como un añejo” o “Un añejo vendría bien para este frío”.

Cuando llega a nuestras manos bajo cualquier clima, el ámbar trasluce el paso de los años —se disfruta el presente o el pasado, entre la alegría y la nostalgia— o el blanco diluido en el coctel nos invita a celebrar las variaciones de la luz, la fuerza del mar, los ritmos del cuerpo; en síntesis: el gusto por la vida.

En todas las barras del mundo ofrece lo mejor. Sus versiones hispanas, anglosajonas, francesas, camboyanas, indias, escandinavas, checas y japonesas, mantienen la nobleza conservando el dulce origen: la caña de azúcar.

En el ron confluyen todas las lenguas, todos los paladares. En La Habana de Severo Sarduy —donde se bebe daiquirí a toda hora— o en La Guaira de Guillermo Meneses —poblada de exigentes catadores—, expresa la misma sensualidad descrita por Suzanne Dracius en Martinica: “Un cálido olor a caramelo y alcohol de caña sube de la destilería y viene a desafiar su nariz. La joven disfruta ese olor. Es el efluvio perturbador, misterioso para ella, del ron en elaboración” (1995, p.15). Así es el ron, nuestro querido ron, que hoy celebramos.



Un dulce origen

El ron se ocultó por muchos años en los largos tallos de la caña de azúcar. Antes de nuestra era, cuando la planta aparece en Nueva Guinea, el licor, en esencia, ya estaba ahí, como la escultura en la piedra de la cual Miguel Ángel extrae los excesos para liberar la obra de arte. Sólo había que descubrirlo y para ello faltaban aún muchas lunas.

Antes de que Marco Polo disfrutara su mítico “vino blanco de azúcar” en la Persia del siglo XIII, los griegos habían mostrado las bondades de los destiladores que las voces árabes llamaran alquitara o alambique y ya los indios consumían ciertos fermentos de la caña que luego se conocerá como *Saccharum Officinarum*.

De este modo, cuando Cristóbal Colón trae al Nuevo Mundo el cargamento de la gramínea que prenderá en La Española a lo largo del siglo XVI, ya hay noticia de las técnicas necesarias para extraer el jugo y separar la miel negra, o melaza, de los cristales del azúcar y así poder dar con el dulce origen de nuestro *spirit*.

La historia comienza en el Caribe

La prehistoria concluye en la primera mitad del siglo XVII cuando los ingleses llegan a las West Indies con la aspiración no sólo de hallar una versión amigable del *kill-devil*, o “mata diablo”, que solían trasegar, sino también de darle un nombre acorde con las nuevas circunstancias en las que la dulzura original pasaba con dificultad los tragos amargos de la esclavitud y la piratería. En tierra firme los negros ahogaban sus penas en guarapa o tafia, en alta mar los amos ingleses se alegraban con *rumbullion* y los franceses con *guildive*. Se trataba entonces de un aguardiente rudo e indefinido al cual, dado sus efectos (encendía los ánimos y provocaba agitación y bullicio sin distinción alguna), había que rebajar en todo sentido.



Por un lado, ayudaron las aguas cristalinas de las islas; por otro, las palabras: en una suerte de rebelión contra el barroco europeo, un sustantivo breve, sencillo y contundente se eligió entre las desinencias del nombre científico de la caña, *Saccharum Officinarum*, y el comienzo del apelativo inglés *rumbullion*. Así el *Rum* nace en Jamaica en 1661.

Tres edades

Desde entonces podemos apreciar su evolución en tres edades. La primera corresponde a una época experimental en las Antillas británicas y francesas que concluye con el siglo XVIII, la segunda incorpora el talento hispano y se caracteriza por la definición de estilos a lo largo del XIX y la tercera, ubicada entre los siglos XX y XXI, introduce el añejamiento y señala caminos de perfección.



Las islas del Caribe sirven de escenario a la intuición y audacia de los primeros roneros, un oficio basado para entonces en la técnica de ensayo y error que, con el tiempo, irá ganando adeptos en todo el territorio americano. Bajo la dirección del misionero dominico Jean-Baptiste Labat, los francófonos se dedican a extraer el jugo de la caña para hacer *rhum agricole* (ron agrícola). A los efectos el popular Père Labat importa un destilador de coñac para la isla Marie-Galante e implanta un modelo de destilación que cien años después empleará en la misma isla Jean-Pierre Bielle, en su destilería Bielle.

En 1785 Etienne Isaïe Marraud Des Grottes impulsa Trois Rivières la empresa que Nicolás Fouquet, a la sazón supervisor de finanzas de Luis XIV, había fundado en 1660 al sur de Martinica. (Moldenhauer, 2018).

A su vez, los británicos aplican el fermento de la melaza para dar inicio al ron industrial: en 1670 Jamaica asiste a la fundación de “La destilería más antigua del mundo que sigue funcionando”: Worthy Park Estate en St. Catherine (Moldenhauer, 2018, p.71); en Guyana comienza Demerara Distillers y en 1703 Sir John Gay funda Mount Gay en Barbados. Años más tarde, en 1753, aparece Hampden Estate en Trelawny, Jamaica.

El *rum* fluye en el aparato circulatorio del Caribe y sus alrededores, cambia usos y costumbres desde África a Nueva Inglaterra, donde sirve de moneda para el comercio de esclavos y de combustible para galeotes, al tiempo de atizar la pasión de piratas y corsarios como el capitán Billie Bones en *La isla del tesoro: un viejo lobo de mar* “curtido por la intemperie y con el rostro surcado por una siniestra cicatriz...”, quien al entrar en la taberna exige una copa de ron para beberla despacio, “como un catador experto, paladeando los sorbos y espaciándolos largamente...” (Stevenson, 2011, p.56). En 1740 el alto mando de la armada inglesa decreta un uso comedido para prevenir el escorbuto en la tripulación, lejos de imaginar que estaría contribuyendo con el futuro arte de la mixología:

El 21 de agosto el almirante Edward Vernon, de la Royal Navy, determinó que cada cuarto de pinta de ron no se serviría pura sino mezclada con agua – en una proporción de 4:1 – y con zumo de lima o de limón. Al ser conocido el almirante por el mote del «viejo grog» por llevar siempre una casaca de grogón o gorgorán (un tipo de tela que ya solo se usa para las cintas de las condecoraciones), al brebaje lo llamaron grog (Standage, 2005, p.58).

Poco tiempo después baja de las naves oficiales y se impone en Londres y Bristol donde comienza a hacerse con melaza (Broom, 2005), para ofrecer una alternativa a la población diezmada por el consumo excesivo de ginebra en el período conocido como *Gin Craze*.





Del mismo modo pasa al enemigo, los colonos separatistas que, a falta de cebada y otros componentes para destilar whisky, ya producían sus propios rones en Salem, Newport, Medford y Boston, con elementos antillanos que prestaron un doble servicio a la causa al contribuir con la plataforma económica e inflamar las llamas de la rebelión. De allí que John Adams —segundo presidente estadounidense—, algún tiempo después de la rendición británica en 1781, haya considerado a la melaza y, por extensión, al ron: “Un ingrediente esencial en la independencia de los Estados Unidos” (Standage, 2005, p. 64).

Los estilos

La segunda edad muestra progresos con la incorporación del personal hispano que contribuirá de un modo muy especial a definir los estilos. A los ríos de *rum* y *rhum agricole*, que discurren vigorosos entre los archipiélagos, se suman las aguas ardientes de las Antillas españolas.

A partir de 1848, con el empleo de alambiques continuos en Cuba, emergen las diferencias que hacia 1880 determinarán “cuatro grandes estilos: jamaicano, francés, Demerara y cubano”, como señala Dave Broom (2005, p. 23).

En el ínterin la industria muestra un catálogo variado: surge el Black Seal en Hamilton, islas Bermudas; Dupré Barbancourt emplea en Haití el “método de doble destilación de la región de Charente (coñac) en alambiques discontinuos de cobre”. (Moldenhauer, 2018, p. 35) y la línea de Saint James, de Paulin Lambert, se destaca entre las 500 destilerías registradas en Martinica. Esto demuestra la solidez de los dos primeros estilos.

El Demerara, cuyo nombre proviene del río que atraviesa Guyana, se inscribe en la línea inglesa: “Se convirtió en el principal elemento del ron de la armada británica y fue acogido por los mezcladores de esa misma nacionalidad” (Broom, 2005, p. 82). Entretanto, con un ron más ligero y dulce, Cuba representa “el tercer gran estilo por orden de aparición” (Broom, 2005, p. 64).



En lo sucesivo, el Caribe se puebla de sellos catalanes, gallegos, vascos e isleños: Arechabala, Bacardí, Badía, Barceló, Botran, Brugal, Camp, Serrallés, Varela. La excepción la hace el boticario venezolano Erasmo Bermúdez Jiménez, quien en 1852 sienta las bases del Ron Bermúdez en República Dominicana. El orgullo cubano se desborda primero por oriente, en Santiago, con Facundo Bacardí Massó (1862) — quien perfecciona el estilo ligero y funda el imperio Bacardí— y con los hermanos Benjamín y Eduardo Camp (1872), creadores del Matusalem; luego por occidente con José Arechabala y Aldana (1878), el vasco que abre la destilería La Vizcaya en Matanzas, dando origen a otro gigante: el Havana Club.

Puerto Rico tiene la fortuna de recibir a Juan Serrallés Colón y Pedro Fernández, quienes entre 1865 y 1880, se establecen en las haciendas Mercedita y Santa Ana, de Ponce y Bayamón, para producir los famosos Don Q y Ron del Barrilito, respectivamente. Andrés Brugal Montaner cierra la segunda edad del ron antillano al fundar la destilería Brugal & Co., en Puerto Plata, República Dominicana, durante los últimos días del año 1888.

Caminos de perfección

A comienzos del siglo XX el ron ha calado el gusto de las Américas entre México y Nicaragua, donde se bebe La Charanda en Michoacán y el Flor de Caña en Chichigalpa, como lo hará más adelante entre Perú y Colombia con el Ron Millonario de Chiclayo y el Ron Viejo de Caldas hecho en las laderas del Volcán Nevado del Ruiz por el cubano de origen catalán Ramón Badía. El crecimiento de la industria, tanto en tierra firme como en las Antillas, exige acuerdos entre los productores y normas que la rijan. De este modo, como informa Moldenhauer:

En 1916, el gobierno de la colonia británica de Barbados aprobó la Ley de Derechos del Ron, que tuvo una gran influencia en la conformación de la industria como la conocemos hoy. La nueva ley exigía la obtención de una licencia de destilación y las nuevas destilerías solo podían vender el ron en barriles, no embotellado (2018, p. 53).

En aquellos tiempos el proceso solía concluir en la destilación. La guarda era un añadido circunstancial de los navegantes o de los comercios del ramo que reservaban la mercancía para salvar prohibiciones o impuestos. Quizá sin proponérselo, los autores de la nueva ley contribuyeron con el añejamiento al exigir la oferta en toneles de una madera que poco a poco iría cambiando no sólo el sabor, sino también el color del destilado.

En 1920 comienza un período áureo: por una parte, se crea la categoría de “Rones Dorados” impulsada por Brugal & Co., al construir los primeros almacenes para el envejecimiento en barricas de roble y, por otra, se aprueba la ley seca en Estados Unidos que, indirectamente, favorece al sector, porque, de acuerdo con Broom (2005, p. 25): “La prohibición supuso el comienzo del fenómeno Bacardí y una época dorada de cocteles con ron”. De Santiago a La Habana, Cuba es el lugar de las mezclas, el epicentro de los placeres que el Caribe ofrece, resumido por el poeta en la figura de una mujer:

***Cubana, guajira y refresco
de piña y de coco, y el son
batido, el tabaco veguero
y el vaso amarillo de ron.
(Ribera Chevremont, 1938).***

El pico de este período lo marcan hacia el final de la prohibición —entre 1930 y 1935— los edificios erigidos por las empresas Bacardí y Arechabala en la zona antigua de la ciudad, ambos con bares exclusivos, extraordinarios. El primero al estilo *art déco* y el segundo, “Havana Club”, ubicado en el Palacio del Conde de Casa Bayona, frente a la

catedral, constituyeron acontecimientos turísticos y culturales sólo comparables con dos grandes sucesos ocurridos al final de la década: la apertura del cabaret Tropicana en Marianao y la llegada de Ernest Hemingway.

Después del triunfo de la Revolución en 1959, Bacardí continuó la expansión comenzada por Puerto Rico en 1936, hacia México, Miami e islas Bermudas. En 1994 asume la producción de Havana Club y desde 2017 se encarga del Ron del Barrilito en Bayamón. La categoría alcanzada se mantiene en República Dominicana con la colaboración de Barceló & Co., —empresa fundada en Santo Domingo por Julián Barceló en 1929— al lanzar sus versiones blancas y doradas en 1950 e instaurar un segmento superior a comienzo de los años 70, que adquieren el Barceló Imperial y el Brugal Extra Viejo. En San Juan el éxito continúa con Serrallés al adquirir la Puerto Rico Distillers en 1985 y la producción de Ron Llave, Palo Viejo y Granado. En el siglo XXI el ron avanza por caminos de perfección.

Del viejo *killdevil* sólo queda el nombre, acaso, como una curiosidad prehistórica. Para ilustrar esta afirmación ofrecemos una breve muestra en un mar de posibilidades, entre República Dominicana y Puerto Rico donde las destilerías de Brugal y Serrallés producen Brugal Añejo, 1888, Extra Dry, Siglo de Oro y Don Q Cristal, Don Q Gold, Don Q Gran Añejo, respectivamente. Con bases sólidas, sujetas a la mejor tradición, el destilado actual es un elixir de los dioses en permanente renovación que los mortales apreciamos en disfrute.



Ron nuestro

Juan Martínez de Ampués, mejor conocido como Juan de Ampíes, a la sazón Regidor de Santo Domingo y fundador de Coro, fue quien trajo a nuestro país las primeras semillas de la caña de azúcar después de navegar las 486 millas que separan a La Española de Santa Ana de Coro. Así lo establece la historiografía con base en investigaciones de Cardot, Viso y Rodríguez, pues, como apunta este último:

En las páginas del azúcar, Viso asoma la posibilidad de que la gramínea asiática haya penetrado primero por las tierras orientales, específicamente por Margarita. A la misma conclusión he llegado en mi libro más reciente, La historia de la caña. Azúcares, aguardientes y rones en Venezuela (Alfadil, 2005). Sin embargo, ninguno de los dos hemos encontrado lo que hemos buscado: algún soporte documental sobre la existencia de la caña dulce en los primeros años de la conquista y colonización de estos territorios. Es por ello que su lugar de entrada al territorio venezolano, en base de cierto apoyo documental, sigue siendo por las costas corianas. (En Amodio, 2010, p.118-119).

Si bien a mediados del siglo XVI es muy temprano para hablar de ron —de hecho, el nombre aún no existía, data de la segunda mitad del XVII—, cuando las primeras bondades de la gramínea se descubren por los lados de El Tocuyo, ello no impide sospechar el incipiente fermento que con el tiempo derivará en aguardiente, pese a que en el país aún no existían ingenios ni trapiches. Esto se conocerá mucho más adelante, hacia el siglo XVIII, con el fomento de dos casas solariegas que alojan a los antecedentes de la industria: la Hacienda Altamira en Macarapana, Carúpano, cuyos terrenos adquirió en 1762 el capitán español Félix del Fierro, y la Hacienda Santa Teresa, vecina del poblado de El Consejo, estado Aragua, propiedad del conde Tovar y Blanco a partir de 1796. Luego de estas fundaciones habrá que esperar el lento paso de un siglo para probar los rones con nombre propio. Entretanto se registran iniciativas aisladas como las de un señor John Anderson que, según el cónsul Sir Robert Ker Porter, es “la primera persona que destiló ron en este país”, en Bello Monte en 1811 (Popic, 2018, p.191), o los afanes de Ramón Font y B. Fuentes en 1824 para instalar el primer alambique en Carúpano (Viso, 2004). En todo caso, es prudente atender a José Ángel Rodríguez, quien advierte que “El ron de calidad data de la segunda mitad del siglo. Antes de ese período, sus características eran casi las mismas de un aguardiente que poco conoció el roce de la madera” (2005, p. 61).

En busca de esa calidad anda el corso Tomás Massiani desde 1853 cuando compra el ingenio de Mateo Marcano —el mismo que noventa años atrás había adquirido Félix del Fierro— y lo bautiza como Hacienda Altamira, de donde emanará el ron viejo



carupanero que en 1859 la casa mercantil Vicente Franceschi y Cía., registrará por primera vez en la historia (Viso, 2004, p.73).

No obstante, el mismo año en que Massiani estrena la hacienda, el diplomático brasileño Consejero Lisboa, en misión oficial por el país, apunta en su cuaderno de viaje lo siguiente: “La fabricación de aguardiente de caña está muy perfeccionada en Venezuela: en Villa de Cura, provincia de Aragua, se prepara un ron que los entendedores reputan igual al de Jamaica” (En Rodríguez, 2005, p. 67).

Tal comparación añade dudas a los preparativos de una industria que, pese a lo incipiente, ya comienza a utilizar calificativos de carácter: “ron fuerte, ron común y ron viejo, y aún la de ron blanco” (Viso, p. 73), en una etapa durante la cual la reserva no llega al añejamiento.

En ese entonces en la provincia de Cumaná los productores utilizan el nombre “ron viejo” para distinguir a este destilado del aguardiente claro o “mata diablos” local, lejos de imaginar que, a la vez de destacar las virtudes, estaban “adelantándose al concepto de D. O. (denominación de origen)” (Popic, p. 205).

A esta línea de producción se suman José Giamarchi con la Hacienda El Muco en 1867 y Miguel Font, quien en 1886 da un paso adelante al anunciar en la prensa de Carúpano la venta de su Ron Viejo Superior. Los aires de la modernización se cuelan por la península de Paria y llegan hasta la ciudad reforzados por la expansión agrícola y comercial.

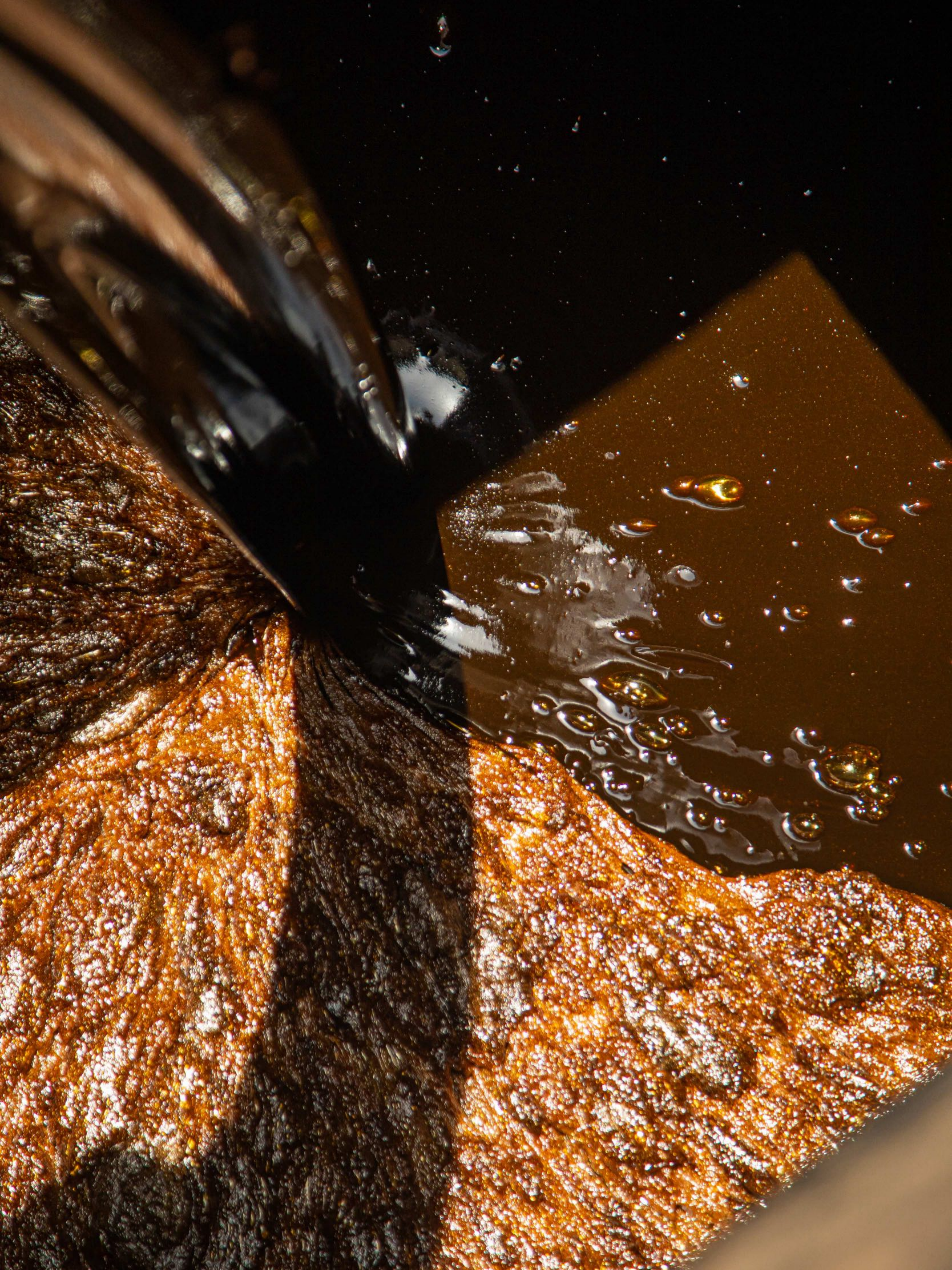
Pese al empeño centralista de Guzmán Blanco, en Carúpano la prosperidad es ostensible: los servicios públicos mejoran con la instalación del telégrafo y el tranvía a caballo, la sociedad asiste a la creación del Cercle Francaise (círculo social corso) donde se celebrará el triunfo de Juan Orsini en París, al obtener una medalla de oro en 1889 por su Ron Viejo Giamarchi.

La Hacienda Santa Teresa —ya en posesión de la familia Vollmer Ribas: la había comprado Gustavo Julio en 1885—, marcha en la vanguardia con las ventajas de distribución que ofrece, desde la estación de El Consejo, el Gran Ferrocarril de Venezuela que unirá a Caracas y Valencia a partir de 1894 con el beneplácito del presidente Joaquín Crespo. Estímulo que el breve personal de la hacienda aprovecha para recibir al nuevo siglo exigiéndole la máxima producción al alambique de cobre importado de Alemania.

La ley del envejecimiento

La industria se enriquece con la incorporación de nuevas firmas y estilos. Gracias a la distancia con las turbulencias políticas de la capital el emporio carupanero se consolida: en 1902 la colonia corsa centra sus expectativas en la Destillerie





Francaise que funda León Santelli, luego el licorero criollo Jesús E. Vásquez ofrecerá “Ron Carúpano Imperial, Ron Siglo XX, Guaralito y licores dulces y vinos finos” (Viso, p. 139).

La primera marca registrada de ron la obtiene Santa Teresa en la paz impuesta por Juan Vicente Gómez, con estos logros el destilado irá permeando el gusto de una sociedad debatida entre el culto al vino, el champán y el coñac y la moda del *whisky and soda* que, una vez importada por el cinematógrafo de los “locos años veinte”, se materializa en los clubes de los campamentos petroleros y de allí pasa a los recibos urbanos.

En esta transición, el ron se irá colando en el mercado no sólo por su sabor, precio o beneficios, sino también por su cercanía: viene de Sucre o de Aragua como cualquier paisano; es decir, habla en vnezolano y, además, exalta las cualidades de nuestro espíritu caribeño. De allí que ese ánimo festivo —y, a veces, guerrero— haya encontrado difusión en publicaciones humorísticas del momento como los semanarios *Fantoches* y *El Morrocroy Azul* (Cfr. Rodríguez, 2005).

La década de los treinta presenta tres novedades que nos traen al presente. La primera es un remoto antecedente de la actual Destilerías Unidas S.A. (DUSA), ocurre en 1932 cuando Tomás Sarmiento funda en Caracas la destilería “Licores Ibarra” que más adelante, en 1946, se mudará a la Hacienda Saruro ubicada en La Miel, estado Lara, adquirida por Gustavo Vegas León y los sucesores de Sarmiento.

La segunda tiene retrogusto contemporáneo, ocurre en la transición que le corresponde iniciar al General López Contreras luego de la muerte de Gómez: la creación del ron Pampero en 1938, a cargo de Alejandro Hernández y Luis Manuel Toro. La incipiente empresa que “comenzó a funcionar en una pequeña casa en el número 206 de Carmen a Quinta Crespo y su primer nombre fue Licorera Venezolana” (Rodríguez, 1988, p. 33), en 1950 se traslada a los Valles del Tuy, donde Alejandro Hernández instala la planta de Industrias Pampero y crea para ese entonces el galpón de añejamiento más grande de América Latina.

La tercera, en el mismo año de Pampero, es la promulgación “por primera vez en el país (de) una ley específica sobre los rones, con medidas estrictas sobre los lugares de almacenamiento y procesos de maduración” (Viso, p.149). Esta iniciativa legal se irá perfeccionando y, dieciséis años después, en 1954, bajo la administración del General Marcos Pérez Jiménez, se convertirá en la Ley Orgánica de la Renta de Licores que impone dos años de envejecimiento al ron en Venezuela a partir de ese año.

Esta medida contribuye a definir el carácter que lo asistirá durante la segunda mitad del siglo en las luchas a palo seco con el brandy, y en las rocas con el *whisky*, para abrirse paso y lograr, definitivamente, el sitio que obtendrá en el siglo XXI.



Progresos que serán celebrados por los sectores populares en “picoteos” (fiestas con *pickup*) con cubalibre y guaracha:

*La otra noche fui a bailar
por el barrio de La Pastora
una chica tentadora
entonaba este cantar:
Tomando ron con Coca Colá
dicen papá y mamá
no te enamorarás
y así te divertirás.
(Billo, 1959).*



La expansión por el país permite desde entonces hacer un mapa regional de la industria: oriente cuenta aún en 1938 con la resistencia de los sucesores de Massiani y Santelli.

Diez años después, Rafael Yáñez Quijada funda Licorería La Florida en Cumaná, en 1951 Aníbal Gil Gamboa reactiva El Muco y en 1954 se funda la Destilería Carúpano, C. A. La región central se fortalece en 1947 con la actualización de Santa Teresa (Gustavo y Alberto Vollmer Herrera instalan una destilería de punta, lanzan al mercado el Santa Teresa Gran Reserva y, más adelante, crean la sociedad mercantil Ron Santa Teresa C. A.) y con el lanzamiento del ron Ocumare en 1995, realizado por United Distillers UDV. en la Hacienda La Guadalupe en Ocumare del Tuy. También en 1975 con la fundación de la Destilería San Javier, en el estado Yaracuy, que en 2009 pasará a ser Destilería Veroes, la productora del ron del mismo nombre. En las puertas del occidente venezolano se funda Destilerías Unidas en La Miel, estado Lara: La moderna empresa comenzó en 1959 cuando la firma canadiense Seagram's Company LTD se unió a las principales compañías distribuidoras de licores del país, que se encontraban en manos de Benjamín Chumaceiro, Morris E. Curiel y Benedetti e hijos, además de la familia Vegas y Sarmiento, y fundaron Licorerías Unidas. Seagram's retuvo el 51% de las acciones. La nueva firma comenzó a envejecer rones además de la elaboración de licores y vinos de sucesores de Tomás Sarmiento (Viloria, 2011, p. 41).

Los frutos de esta unión no se harán esperar: en 1961 entra en circulación el popular Cacique y en 1989 lo hará el Diplomático, con la compra de Destilerías Unidas por un grupo empresarial encabezado por José Rafael Ballesteros. El siglo XX cierra en grande con el bicentenario de la Hacienda Santa Teresa. La empresa lanza el súper premium Santa Teresa 1796, elaborado con el método de solera, reservado hasta entonces para la producción del jerez y del brandy.



Un sello de garantía

Las distintas crisis no han podido doblegar al ron. Su industria, como los cañaverales que ondulan con la brisa y superan las tormentas, ha sorteado los obstáculos económicos con la fe y el empeño de los empresarios que, a finales del siglo pasado, se trazaron la meta de obtener la Denominación de Origen **Ron de Venezuela**. Este sello que garantiza la calidad de nuestro ron en el mundo entero fue otorgado por el Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI). El 15 de agosto de 2003 el SAPI emitió la resolución 798 y declaró **Ron de Venezuela** como una D.O.C. del estado venezolano y el 4 de noviembre de 2003 es publicada en el boletín de la propiedad industrial N°459, en el tomo IX, página 319.

Desde entonces, como afirma Rosanna Di Turi: “Así, en una inédita hermandad, los rones de Venezuela se unen en un nombre y apellido propio, que incluso tiene su ícono a manera de petroglifo. Un distinguo poco frecuente en el mundo” (2015, p. 26). La nueva figura corporativa se sustenta en el respaldo público y en iniciativas como la del Fondo de Promoción del Ron de Venezuela, FONPRONVEN, Asociación Civil sin fines de lucro creada en 2009 para velar por la calidad y defender la autenticidad del ron. Está integrada por directivos de las empresas productoras: “Alcoholes Añejos Monagas C.A. , C.A. Bebidas El Muco (CABEMUCO), C.A. Ron Santa Teresa, Central de Licores Unidos de Venezuela C. A. (CELIVECA), Complejo Industrial Licorero del Centro C.A. (CILCCA), Corporación Alcoholes del Caribe (CACSA), Destilería Carúpano S.A., Destilerías Unidas S. A. (DUSA), Destilería Veroes C.A., Diageo Venezuela, Enotria C.A., Industrias Bravo & CIA, y Rones del Caribe C.A”.

La obtención de la D.O.C. significó otro comienzo y dividió en dos eras la historia del ron no sólo venezolano, sino también mundial: es la primera D.O.C. de un ron de melaza y que engloba a un país. Antes de la denominación asistimos a un largo período de formación de la industria, después, ya en nuestro siglo, tenemos ante nosotros la expresión suprema de un destilado que día a día se supera a sí mismo. La copa de tiempo nos espera para continuar la historia de la excelencia.



Rastro y rostro
de nuestro **RON**



Ron de Venezuela es un sello de garantía como lo son el *whisky* en Escocia, el oporto en Portugal, la *grappa* en Italia, el champán, el coñac y el armañac en Francia, entre otras afamadas denominaciones de origen.

Son varios los caminos para alcanzar un sello de indicación geográfica. Uno de ellos es la marca colectiva, esta habla de algún elemento que une a los productores y que no necesariamente es la calidad per se. Un ejemplo es *Authentic Caribbean Rum*, que agrupa a dieciocho marcas roneras de doce países cuyo elemento común es ser del Caribe.

Otro es la Indicación Geográfica, I.G., que relaciona un elemento de la geografía con la calidad del producto, por ejemplo, Ronmiel de Canarias. Un sello de un nivel superior es la Denominación de Origen Controlada, D.O.C.:

La denominación de origen es una indicación geográfica para designar un producto originario de un país, una región o una zona, cuya calidad, reputación y otras características, se deban exclusiva o esencialmente al medio geográfico en el cual se produce, incluidos factores naturales y humanos. (Artículos 129 y 201 del Régimen Común de Propiedad Industrial de la Comunidad Andina de Naciones).

En 2003 fue otorgada la Denominación de Origen Controlada **Ron de Venezuela**, distinción para un país con una larga tradición elaborando esta noble bebida. Clima, suelo y melaza son algunos de los caracteres que lo distinguen más uno notable: en Venezuela para que este destilado pueda llamarse ron debe tener una guarda mínima de dos años en barricas de roble blanco, tiempo que le otorga suavidad, redondez y personalidad.

La historia de un apellido

Una D.O.C. con credibilidad surge de un largo andar. No es gratuita. **Ron de Venezuela** es el resultado de un periplo que tuvo tanto auspiciosos como retadores momentos, es obra de la tenacidad de mujeres y hombres que decidieron transformar un rubro agrícola en una marca país. Si bien Venezuela contaba con rones excepcionales, esto no era suficiente. Para alcanzar la D.O.C. era esencial alinear acuerdos. La cruzada exigía el prodigio de construir consenso entre competidores, escribe Rosanna Di Turi en su libro *Ron de Venezuela*: “Se logró una conjunción de esfuerzos no de una empresa sino de varias”, según José Rafael Mandry, quien fuera presidente del Complejo Industrial Licorero del Centro. El ron venezolano hizo la proeza de aglutinar voluntades para lograr la primera D.O.C. que se otorga en el mundo a un ron de melaza.

Pero antes de empezar la historia valga este *flashback* en vuelo hasta Japón en 1997, anécdota referida por Di Turi y contada aquí por Alberto Vollmer, presidente de Ron Santa Teresa:

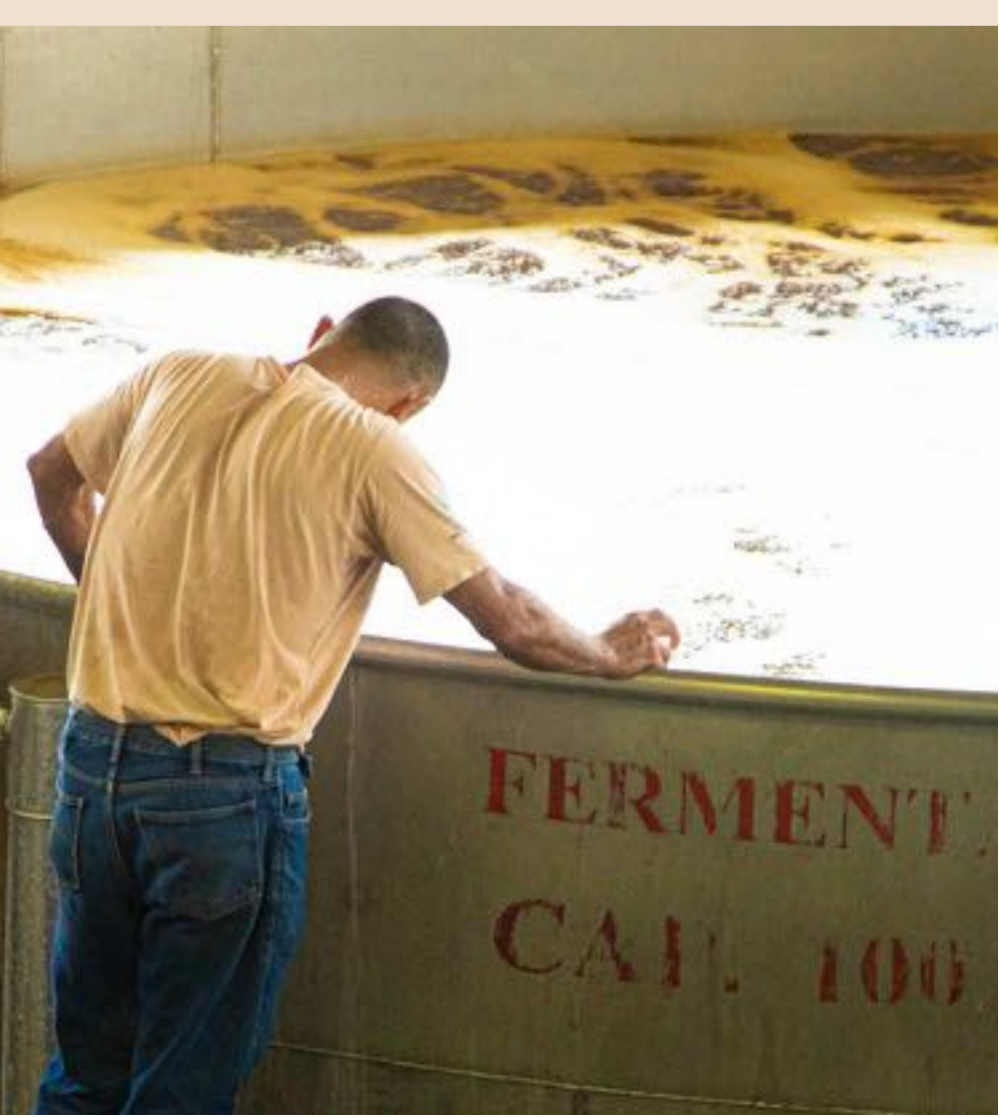
Fui a una feria en Tokio. El puesto de Venezuela, 27 metros cuadrados, tenía tres espacios: uno con chocolate, otro con ron Santa Teresa y el tercero era de la Corporación Venezolana de Guayana. Al frente, con más de tres mil metros cuadrados, estaba el stand de Café de Colombia. Me acerqué y le pregunté al gerente cómo hicieron para desarrollar la marca. Respondió: 'nos pusimos de acuerdo los caficultores y acordamos crear un fondo'. Me dije: 'tenemos que hacer lo mismo con el ron'. Al regresar a Venezuela registré Ron de Venezuela y Ronas de Venezuela en el Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual, SAPI, y en los dominios internacionales.

De este *flashback* regresemos a 2001, año en el que se dieron los primeros pasos: “Las empresas productoras queríamos realzar la categoría del ron tanto en Venezuela como en el exterior e impulsar las exportaciones”, afirma Humberto Arispe, gerente general de DUSA.

Las casas roneras se acercaron desde la intención de dar a conocer la superioridad de los rones venezolanos. En esa época, lo señala un estudio de mercado hecho por una de las marcas, el ron era percibido como un producto de bajo valor. “Teníamos que patentar las cualidades únicas del ron venezolano. Habían comenzado a aparecer marcas en varios países que se vendían como rones venezolanos y no habían sido elaborados en Venezuela”, refiere el maestro ronero Néstor Ortega.

Una ventana para esta oportunidad la abrieron las denominaciones de origen del Cacao de Chuao en el año 2000 y la del Cocuy de Pecaya en el año 2001. “Con algo de escepticismo se empezó a construir la idea de la D.O.C. Todos decían que éramos unos locos, que los competidores nos sentáramos a hablar rompía paradigmas. La percepción inicial era que se trataba de algo imposible. Esto fue cambiando, decidimos construir valor abriendo así el camino”, destaca Vollmer.

Se logró. Las productoras nacionales de ron se unieron para solicitar al SAPI que les fuese otorgada la Denominación de Origen Controlada **Ron de Venezuela**. El medio para hacer germinar este sueño fue la Cámara de la Industria Venezolana de Especies Alcohólicas, CIVEA, cuya directora ejecutiva en aquel momento era Lisbeth Rosas. En esta cruzada se juntaron muchas personas del medio productor y del gremial. Por el otrora Complejo Industrial Licorero del Centro, participaron José Rafael Mandry —quien paralelamente ejercía la presidencia de CIVEA—, Pedro Luis Rafalli y el maestro ronero Andrés Contreras.



Las características geográficas de Venezuela, tierras rodeadas por la cordillera Andina y por las cálidas costas del mar Caribe, propician condiciones climáticas que se traducen en la posibilidad de un añejamiento exclusivo que nos diferencia de los rones de otras latitudes.

Por Destilerías Unidas, su presidente José Rafael Ballesteros, Humberto Arispe, gerente general, y el maestro ronero Tito Cordero. Por Licorerías Unidas, Industrias Pampero y Diageo Venezuela, Stephane Bardinnet, quien era gerente general, Rafael Pedraza, quien era director de asuntos externos, y el maestro ronero Luis Figueroa. Por Pernod Ricard Venezuela, que en aquel entonces comercializaba los rones de Bodega 1800 (El Muco), quien fuera su presidente, Alfonso Alvarado. Por Santa Teresa, su presidente Alberto Vollmer, Francisco Magallanes, quien era gerente de asuntos externos, y el maestro ronero Néstor Ortega. Ellos fueron algunos de los rostros más visibles en la primera parte de esta historia, en compañía de otras personas más que tendieron puentes a favor del ron venezolano.



El viaje a la D.O.C.

Perseverancia, rigor, tenacidad, paciencia y disciplina son cinco de las tantas palabras que acariciaron el trayecto hacia la D.O.C. Pedro Guzmán, con cincuenta y cinco años en el mundo de los licores, expresidente de CIVEA, destaca el trabajo del cuarteto integrado por Lisbeth Rosas, José Rafael Mandry, Francisco Magallanes y Humberto Arispe.

“Mandry y Magallanes fueron cruciales para la D.O.C., por sus relaciones nos abrieron puertas; y Lisbeth Rosas tuvo un importantísimo rol”, remarca el maestro ronero Andrés Contreras. “Lo primero fue presentar las argumentaciones correspondientes y someter las documentaciones ante el SAPI”, relata Arispe. Hubo magia, esa que tiene el ron y regala en copa, en diversos encuentros. Uno fue el taller “Fortalecimiento de la institución de denominación de origen en Venezuela”, convocado por el SAPI conjuntamente con la Agencia Española de Cooperación Internacional, en el cual, cuenta el maestro ronero Luis Figueroa:

El objetivo del encuentro al que asistimos en compañía de Lisbeth Rosas era involucrar a los productores con potencial de éxito, así como aquellos con D.O.C. con la idea de dar forma a los consejos reguladores. Salió el reto de lograr la primera D.O.C. para todo un país, no para una de sus regiones. Se nos indicó que no se conocían casos al respecto. La propuesta era crear la primera D.O.C. con un país como terroir y además la primera para un ron de melaza en el mundo.

Otras ventanas que iluminaron el camino en el año 2001 fueron las reuniones entre productores de ron de los países que formaban parte de la Asociación de Estados del Caribe, AEC, bajo el título “Diálogo para establecer una definición común de ron”.

Fue una oportunidad para conocer las características de los rones, así como las definiciones de ron de varios países productores del Caribe y Centroamérica. La data recopilada, además de dar el soporte para la petición, evaluación y aprobación de la D.O.C., enriqueció el proceso posterior de elaborar el reglamento del Consejo Regulador.

Rastro y rostro de nuestro ron

Lograr la D.O.C. tuvo sus desafíos. En los primeros encuentros el SAPI propuso crear una marca colectiva para los rones venezolanos. “Se insistió en la D.O.C. pues se tenían los elementos para ello. Había que demostrar a los técnicos todos los argumentos que se presentaron y que están plasmados en la resolución 798 del SAPI”, detalla Guillermo Cárdenas, expresidente de CIVEA y de FONPRONVEN.



Los maestros roneros Andrés Contreras, Luis Figueroa, Néstor Ortega y Tito Cordero formaron parte del comité técnico. “Fuimos al SAPI en las Torres de El Silencio. Nos dijeron que para lograr la D.O.C. el ron tenía que ser artesanal. Llevamos a los funcionarios del SAPI a las distintas destilerías para mostrarles que era imposible hacer un ron de calidad excepcional por esa vía”, cuenta Contreras.

Varios argumentos se presentaron en el SAPI. “Les dijimos: Chile y Argentina tienen vino, Perú, pisco, México, tequila, Colombia hizo suyo al café... Tenemos la oportunidad de proteger al ron, nuestro ron, hecho aquí con un valor diferencial”, narra el maestro Tito Cordero.

El SAPI pidió documentación: soportes de zonas de siembra de la caña, métodos de cultivo, tipos de caña y sus procesos, detalles de la melaza, sus características y singularidad; procesos de destilación y de envejecimiento (tipos de barricas y características, entorno geográfico). También requirió detalles de los productos terminados, las regulaciones sanitarias, legales y fiscales, así como las normativas existentes sobre procesos y sistemas de calidad. Toda la documentación se entregó para su evaluación. A esto se sumaron visitas e inspecciones en las casas productoras de ron. Tocaba mantenerse y, pacientemente, aguardar para los próximos pasos.



Pasión destilada

Una de las variables que se consideran para otorgar una D.O.C. es que el producto cuente con un reconocimiento especial referente a su calidad y su origen. “El ron venezolano tuvo un punto de inflexión en diciembre de 1953, cuando Alejandro Hernández hace el vaciado, mezcla y lanzamiento del primer ron añejo venezolano certificado con más de dos años de envejecimiento. En ese momento nace la calidad actual del ron venezolano. Tenía buenos atributos, reconocidos desde finales del siglo XIX, pero dimos un gran salto en el siglo XX con este hecho”, remarca el maestro Figueroa. La Ley de Especies Alcohólicas y su reglamento de 1954 representó el primer gran paso en diferenciar los rones venezolanos de los de otros países productores, al estipular la obligatoriedad de envejecer al destilado de caña de azúcar por un mínimo de dos años en barricas de roble para poderse llamar ron. Otro precedente fue la Norma de la Comisión Venezolana de Normas Industriales COVENIN 3040-93 del ron, con la que se pudo demostrar al SAPI los niveles de calidad. “El hecho de que las marcas afiliadas a CIVEA desde el año 1993 contaban con esta norma marcó un punto de partida para el desarrollo posterior de los procedimientos de control en todo el proceso de elaboración del destilado, en comparación con empresas de ron de otros países”, subraya el maestro ronero Tito Cordero. A esta normativa se sumaron otros factores que abrazaron a la D.O.C.

El maestro Néstor Ortega los detalla: “La ubicación geográfica de las zonas productoras de caña de azúcar y los productores del ron se delimitaron en un triángulo andino, caribeño y amazónico. Eso también fue un factor diferenciador importante. Luego, la experticia de los maestros roneros, que para esa época contábamos con 20 o más años de experiencia”.

La perseverancia suele dar buenos resultados. Finalmente el ron recibió el apellido que lo distingue ante el mundo: **Ron de Venezuela**. El 15 de agosto de 2003 se emitió la resolución 798 y se declaró la **D.O.C. Ron de Venezuela**. Meses después, el 4 de noviembre de 2003, fue publicada en el boletín de la propiedad industrial N°459, en el tomo IX, página 319.

“Durante seis años Santa Teresa pagó la protección de las marcas **Ron de Venezuela** y de Rones de Venezuela. Cuando se constituyó la D.O.C., ese mismo día entregamos los registros de ambas a CIVEA por el valor simbólico de un bolívar. Hay constancia de ello, tanto el documento como el cheque. Luego estos registros pasaron a FONPRONVEN”, rememora Alberto Vollmer. Hoy por hoy los rones de trece casas productoras están reconocidos con la D.O.C.

Ellas son: Alcoholes y Añejos Monagas, Cabemuco, Carúpano, Central de Licores Unidos de Venezuela, Complejo Industrial Licorero del Centro, Corporación Alcoholes del Caribe, Destilerías Unidas, Diageo Venezuela, Enotria, Industrias Bravo, Rones



del Caribe, Santa Teresa y Veroes. Actualmente diecisiete marcas de ron ostentan la certificación **D.O.C. Ron de Venezuela**: Barrica, Bodega 1800, Bucare, Caballo Viejo, Cacique, Calazan, Cañaveral, Carúpano, Diplomático, Estelar, Pampero, Ocumare, Quimera, Roble Viejo, Santa Teresa, Tepuy y Veroes. La entrega de la D.O.C. abrió ventanas al ron y a sus productores.

Años después, en 2009, se creó el Fondo de Promoción del Ron de Venezuela, FONPRONVEN.

Somos una asociación civil sin fines de lucro creada con la finalidad de velar por la calidad de los rones elaborados en Venezuela y defender la autenticidad de esa bebida para el consumidor, a fin de evitar violaciones a la propiedad intelectual a través de copias. También nos enfocamos en actividades para que se conozca y aprecie más, nacional e internacionalmente, nuestro Ron de Venezuela D.O.C., afirma José Carlos Álvarez, presidente de FONPRONVEN.

Los pilares de la D.O.C.

El ron, destilado que se produce en más de 45 países de todos los continentes, se precia en Venezuela de tener maneras distintas en su hacer. No es un solo elemento sino un conjunto de ellos lo que sella su singularidad. “Sus características geográficas, tierras rodeadas por la cordillera Andina y por las cálidas costas del mar Caribe, propician condiciones climáticas que se traducen en la posibilidad de un añejamiento exclusivo que nos diferencia de los rones de otras latitudes”, destaca Guillermo Cárdenas, vicepresidente de Ron Carúpano.

La caña de azúcar es el comienzo. Una de las fortalezas que hace que el ron de Venezuela sea tan bien valorado, es la pureza de su materia prima. Buena parte de la caña del país está en occidente (Lara, Yaracuy y Portuguesa) y en menores cantidades en centro y en oriente.

Allí prospera protegida de la maleza y presta para ser cosechada en cada época de zafra. Es más generosa en azúcares por nuestros días soleados y noches frescas. Ese detalle climático resulta esencial para que la caña local sea particularmente dulce y, por añadidura, que los rones venezolanos tengan un atributo ventajoso que le llega desde su materia prima, escribe Di Turi.

Los maestros roneros lo subrayan: la caña de azúcar venezolana es remarcablemente buena. El tiempo de la zafra suele comenzar en noviembre y prolongarse hasta mayo. Una vez recogida, esa caña limpia hay que, literalmente, exprimirla. Allí deja los primeros regalos: el bagazo (abono y alimento para animales) y el preciado jugo de caña.





Los maestros roneros lo subrayan: la caña de azúcar venezolana es remarcablemente buena. El tiempo de la zafra suele comenzar en noviembre y prolongarse hasta mayo. Una vez recogida, esa caña limpia hay que, literalmente, exprimirla. Allí deja los primeros regalos: el bagazo (abono y alimento para animales) y el preciado jugo de caña.

Claro y limpio, este va a evaporadores en los que pierde el agua y va quedando el sólido, la meladura. Di Turi explica: “Se pone a cocinar esa meladura y se forman los primeros cristales y mieles que son separados. El proceso se repite y cuando se obtiene todo el azúcar cristalizable, queda una materia espesísima, de color del más intenso caramelo que tendrá su propio destino: la melaza”. Esa espesura que nos conduce a la infancia por sus aromas de papelón, marca el comienzo del ron venezolano. Es su esencia, así lo exige la ley; para poder llamarse **Ron de Venezuela** la melaza o las mieles de caña, no otra materia prima, deben ser el punto de partida.

“Todos los rones venezolanos son limpios, producto de sus orígenes, melazas y mieles venezolanas de alta pureza y un perfecto dominio de las técnicas de destilación”, remarca el maestro Tito Cordero. Una melaza de buena calidad permite tener alcoholes con notas que se acercan más a la sensación de la caña. La melaza debe provenir de Venezuela, así lo determina la legislación. “La nuestra es una de las de mayor contenido de azúcar del mundo. Por otro lado, es un ron fermentado con agua pura de manantial.

No desalinizamos agua del mar ni usamos agua de acueducto”, destaca Figueroa. Un elemento importantísimo es el agua. Por cada litro de ron que se comercializa, son necesarios entre quince y dieciocho litros de agua. Mientras en otros lugares se usan aguas tratadas, aquí se aprovechan fuentes naturales muy puras que no requieren ningún tipo de filtrado, lo que libera al producto final de elementos que pudieran alterar su textura o sabor. La melaza se lleva luego a los tanques de fermentación. Allí se diluye con agua y las levaduras empiezan a hacer su trabajo. “No se sabrá si por golosas o por incansables, lo cierto es que el proceso, en directo, delata lo vivas que están lo voraces que son en su labor de transformar el azúcar en alcohol”, describe Di Turi.

En la alquimia de la destilación la melaza se convierte en un alcohol límpido. Este proceso también tiene un diferencial en Venezuela y es que varios de los productores no elaboran un solo alcohol, como pasa en muchas empresas foráneas. En Venezuela se obtienen alcoholes por medio de destilación continua, en las columnas; y discontinua, hecha en los alambiques u ollas. Esto da como resultado una paleta variada de alcoholes ligeros, semipesados y pesados, con los que “juegan” los maestros roneros. A esto se suma otro valor: “Hacemos cortes de destilación en columna a 95,5 %, no a concentraciones menores como en otros países productores.



O cortamos la destilación en alambique a un 80 %. Esto se traduce en una cantidad y calidad de congéneres (vinculados con aromas y sabores) que enriquecen la expresión del ron”, detalla Figueroa.

Bajo el abrazo de la madera

Por ley, para que un producto en Venezuela pueda bautizarse como ron, debe ser añejado como mínimo durante dos años en barricas de roble blanco y sin reposición de merma.

Es el valor del añejamiento. Cada barrica tiene un acta de nacimiento, como expresa la maestra ronera Rosamy Belmonte:

Al hacer el llenado de cada una se coloca una etiqueta con un acta que debe señalar lote de envejecimiento y de elaboración con fecha, mes y año, graduación alcohólica, número de barrica. El Servicio Nacional Integrado de Administración Aduanera y Tributaria de Venezuela, SENIAT, coloca esa etiqueta, nadie puede tocar ese sello que garantiza que eso debe mantenerse así durante dos años. Por ley se puede hacer

un muestreo para verificar y destapar la barrica delante de un fiscal del SENIAT para ver la evolución del envejecimiento. Siempre cuando se hace el vaciado debe estar el fiscal.

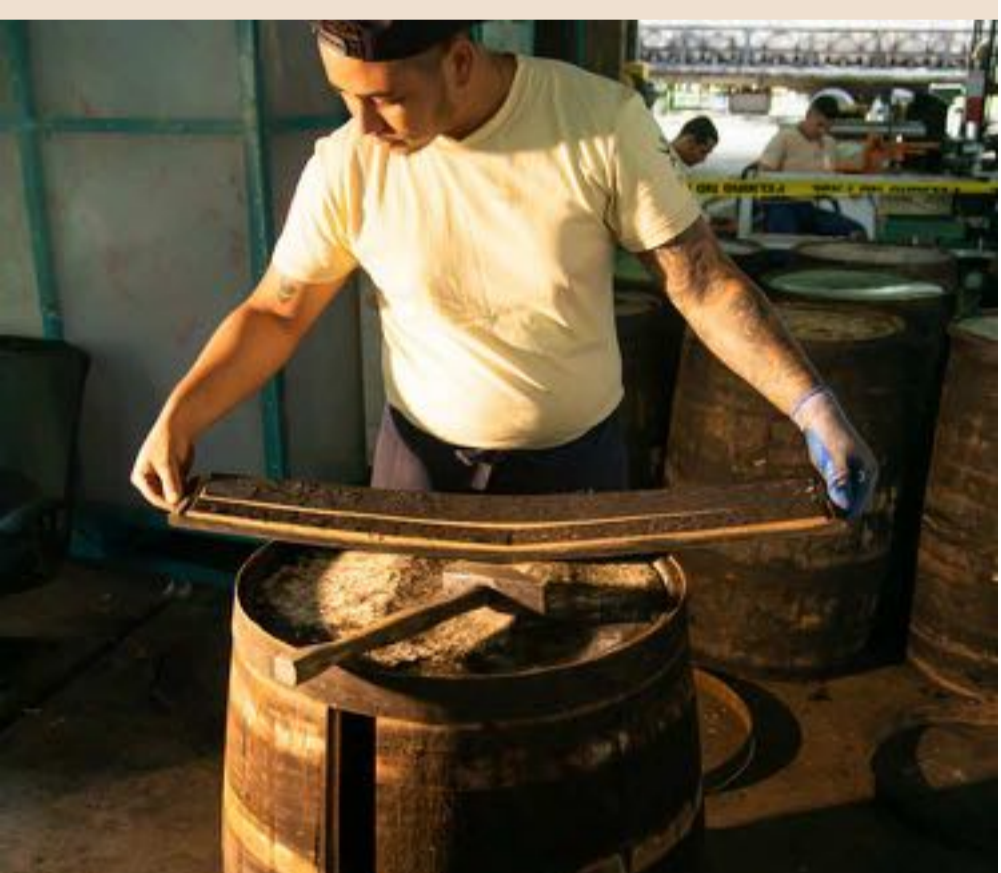
En muchos otros países no hay norma que regule esto. Entonces simplemente destilan y embotellan, y a eso lo llaman ron. Buena parte del que se produce en el Caribe es comercializado después de sólo seis meses de envejecimiento. “Nuestra industria ronera es muy profesional, existen pocos lugares en el mundo en los que haya tanta fiscalización. Cada galpón tiene dos llaves. Una la tiene el maestro ronero, la otra un fiscal del SENIAT”, subraya Contreras. La crianza en roble le otorga suavidad, redondez y nobleza al ron. Así lo explica Néstor Ortega:

Al estar en una barrica de roble durante dos o más años se produce una cantidad de reacciones que transforman el líquido. El alcohol interactúa con la madera y éste comienza a extraerle resinas, se intercambian elementos. Durante el día, gracias a las temperaturas del trópico (que pueden llegar a los 32°C), el alcohol se dilata y traspasa los poros de la madera para evaporarse. En las noches, con temperatura de unos 22°C, el líquido se contrae. Es como si respirara: en el día exhala alcohol y en la noche inhala oxígeno.

Hay allí un constante proceso de evaporación. “En las bodegas de añejamiento el sol que estalla afuera se suaviza y le da paso a la sutileza de la oscuridad. En un aire pleno de aromas a madera y a alcohol, se hallan las barricas, repletas de ron, en una espera aparentemente apacible”, describe Di Turi. La merma por evaporación, llamada poéticamente la “porción de los ángeles” (los escoceses lo nombran el impuesto de los ángeles), es mayor en Venezuela.



LAS BARRICAS son elaboradas con madera de roble americano o francés. Esta se deja reposar entre tres y cuatro años. Luego se cortan y arman los barriles. Constan de tres piezas: tapa, fondo y duelas. En Venezuela vuelven a nacer en manos de toneleros.



Altas temperaturas y humedades impactan con un envejecimiento extremo que ocasiona mermas de hasta un 10 % interanual, una de las más altas del mundo. Los rones, según sus perfiles, tienen distintos potenciales de envejecimiento. Algunos, los más ligeros, no se añejan por más de dos o tres años. Otros, los semipesados y pesados, crecen con más tiempo. La paciencia acompaña esta transformación de los rones que se domestican al amparo del roble, con el “roce de la madera”, en palabras de José Ángel Rodríguez.

Luego viene la complejidad de la mezcla. Algunos de ellos son el resultado de combinaciones de rones de diferentes edades y atributos que le dan personalidad única.

Es uno de los mayores desafíos al hacer ron, coinciden los maestros: la selección de los rones y el cómo se mezclan; se busca que se complementen, que el resultado sea más poderoso que las partes. “Si son rones pensados para la coctelería, suelen ser el resultado de matrimonios entre rones más jóvenes. A medida que suben en la escalera de las ambiciones hacia un lugar *premium* invitan a rones más añejos”, detalla Di Turi. Aquí viene otro rigor de la ley que ampara la calidad del ron venezolano: si se quiere indicar la “edad” del destilado, al igual que ocurre con el *whisky* escocés, sólo se puede poner en etiqueta la edad del más joven.

Los cimientos de la D.O.C. desde la legislación

Son cinco las normas que regulan la producción de ron en Venezuela: Ley de impuesto sobre alcohol y especies alcohólicas, Norma Covenin 3040-93, Norma Covenin 3370-98, Norma Fondonorma 3040-12 y el Reglamento del Consejo Regulador de la **D.O.C. Ron de Venezuela**. Ibelisse Monsalve Espinoza, gerente general de FONPRONVEN, al estilo de una *master blender*, destila y presenta el corazón de cada una de ellas:

Ley de impuesto sobre alcohol y especies alcohólicas. “Publicada en gaceta oficial en 1985, fue reformada en 2014. Regula la producción y añejamiento de los diferentes alcoholes, establece las tarifas para el pago de los impuestos, así como los controles fiscales”. Destaca los siguientes artículos:

CAPITULO I

De las definiciones

Artículo 1

Ron: Es la mezcla hidroalcohólica proveniente de la dilución del alcohol obtenido de la destilación de los mostos fermentados de la caña de azúcar y sus derivados, con no menos de dos años de envejecimiento, cuyo grado alcohólico no podrá ser inferior

a 40° GL. A dicha mezcla se le podrá agregar, antes o después del envejecimiento sabores, maceraciones de frutas frescas o secas, cortezas, maceraciones de virutas de roble, caramelo y otros ingredientes autorizados por el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social. Los referidos agregados solo podrán añadirse en una proporción máxima del 5% del volumen total del producto terminado.

SECCION II

De la preparación de bebidas alcohólicas de productos envejecidos

Artículo 94

Los envases para envejecimiento de especies alcohólicas deberán ser de roble y su capacidad no podrá ser inferior a ciento cincuenta litros por unidad.



Artículo 97

Para acreditar la calidad y condiciones de la especie a envejecer, se deberán presentar a los funcionarios fiscales el correspondiente certificado de análisis o copia certificada del mismo, otorgado por el Ministerio de Hacienda, y sólo se podrán agregar a dicha especie las sustancias y colorantes permitidos por el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social.

Artículo 104

Las especies alcohólicas envejecidas no podrán ser alteradas para ser ofrecidas al consumo y sólo se permite a sus productores la adición de agua potable, colorantes, saborizantes y demás sustancias autorizadas, así como ligarlas entre sí o con especies envejecidas de la misma clase, de igual o diferentes edades y grados, a los fines de unificar su calidad, color o fuerza real. El término de añejamiento de la mezcla obtenida lo determinará la especie de menor edad (esto es, si el ron declara su edad en etiqueta debe indicar la edad del más joven, así como es con el *whisky* escocés).

Norma Covenin 3040-93 (requisitos del ron). “Aprobada en 1993, establece los requisitos técnicos necesarios para que una bebida pueda llamarse ron. Se permite la utilización de edulcorantes naturales (fructosa, sacarosa, glucosa). Para mejorar el aroma, el color o el sabor se permite la utilización de caramelo, maceraciones de frutas frescas o secas, cortezas, maceraciones de virutas de roble, *blending* y otras sustancias permitidas por la autoridad sanitaria competente”.

Norma Covenin 3370-98 (alcohol etílico). “Aprobada por Fondonorma en 1998, establece los requisitos que debe cumplir el alcohol potable para ser utilizado en la elaboración de bebidas alcohólicas”.

Norma Fondonorma 3040-2012 (modificación de requisitos del ron). “Es una revisión de la Norma Covenin 3040-93. Aprobada por Fondonorma en 2012, incorpora los rones blancos (tratados con carbón activado para reducir su color) y los rones saborizados y/o especiados”. Incluye la clasificación de los rones según su tiempo de añejamiento:



Ron añejo, viejo o antiguo: esta denominación aplica para los que tienen dos años de envejecimiento.

Ron extra añejo, extra antiguo o extra viejo: aquellos con más de dos años y menos de cuatro años de envejecimiento.

Ron ultra añejo, ultra antiguo o ultra viejo: aquellos con cuatro años o más de envejecimiento.



Reglamento del Consejo Regulador de Ron de Venezuela D.O.C.

Encargado de controlar y certificar el cumplimiento de las condiciones de calidad asociadas a la **D.O.C. Ron de Venezuela**, el Consejo Regulador vela por el reglamento:

- El mismo establece los parámetros aprobados por el SAPI para denominar a los rones elaborados en Venezuela con D.O.C. Los requerimientos legales exigen un envejecimiento mínimo de dos años en barricas de roble americano. Deben ser hechos

con alcoholes destilados de caña de azúcar y sus derivados (melazas y mieles) provenientes de Venezuela, no puede ser mezclados con melazas o alcoholes de otros países y deben tener un contenido de alcohol entre 40 % y 50 % GL.

- En el reglamento se instituyen como zonas de producción de la **D.O.C. Ron de Venezuela** los estados Aragua, Barinas, Carabobo, Cojedes, Lara, Miranda, Monagas, Portuguesa, Sucre, Táchira, Trujillo y Yaracuy.
- Se contempla la clasificación de los rones según su tiempo de envejecimiento, ya explicada.
- Se fijan los controles a los que deben ser sometidos los productores anualmente para mantener la **D.O.C. Ron de Venezuela**, así como los nuevos integrantes.

El Consejo Regulador tiene, entre sus tareas, las de:

- Recopilar los usos, las buenas prácticas y las condiciones de calidad aplicables a la D.O.C.
- Certificar que las empresas cuenten con las capacidades que le permitan el uso del sello de garantía de la D.O.C.
- Llevar un registro de las empresas aprobadas para hacer uso de la D.O.C., así como centrales azucareros, destilerías de alcohol y empresas productoras de ron con bodegas de añejamiento.



- Velar mediante auditorias que las condiciones bajo las cuales se autorizó el uso de la **D.O.C. Ron de Venezuela** se mantengan en el tiempo.
- Ejercer el control sobre la **D.O.C. Ron de Venezuela**, adoptando medidas en caso de un uso inadecuado de tal denominación.

El Consejo Regulador cuenta con una junta y un consejo técnico. La junta está integrada por dos maestros roneros, un representante de la asociación civil FONDONORMA, un representante de organizaciones gubernamentales, académicas, científicas y culturales y el gerente general de FONPRONVEN. “El consejo técnico es el órgano de consulta de la Junta del Consejo Regulador, que garantizará además la objetividad de sus decisiones”, subraya Monsalve.



Al ron venezolano lo que es del ron

Lograr la primera D.O.C. que se otorga a un ron de melaza y que certifica a todo un país, se ha traducido en distintos plácemes. El maestro ronero Giorgio Melis presenta una suerte de balance:

En estos veinte años de existencia de la D.O.C. se ha notado una evolución de la calidad de los rones venezolanos. Todas las marcas poseedoras de la D.O.C. han afinado sus técnicas de producción, tanto en lo relacionado con la selección de materias primas, así como en la fermentación, destilación y envejecimiento. El consumidor se garantiza que al comprar un ron con este sello está adquiriendo un destilado de primera calidad.

Esta certificación fortaleció a la industria. En palabras de la maestra Carmen López:

Hasta no hace mucho y haciendo honor al dicho que dice 'nadie es profeta en su tierra' la percepción del venezolano es que el ron era un producto de baja categoría y no bien apreciado. Hoy en día, producto de la D.O.C., del esfuerzo de empresarios y del Fondo de Promoción del Ron de Venezuela, esto ha cambiado. Cada vez más nos encontramos con gente interesada en conocer más del ron.

Suma José Ballesteros, presidente de DUSA: "La D.O.C. ha potenciado a las marcas venezolanas que han estado exportando hacia continentes lejanos y ha sido importante apoyo a las nuevas marcas que están entrando en el tan competido mercado mundial del ron".

La industria ha crecido, así como el prestigio de nuestros rones. "Somos referencia mundial, muestra de ello son los continuos premios otorgados en reconocidos certámenes", destaca el maestro Carlos Pérez. Se ha avanzado. "La D.O.C. diferencia de manera remarcable a los rones venezolanos de los del resto del mundo. Nos hace más competitivos en los mercados internacionales", acentúa la maestra ronera Nancy Duarte. Para Luis Figueroa nuestros rones con la D.O.C. marcaron una tendencia:

Productores de ron en el mundo y varias de las grandes marcas de otros países han seguido nuestro ejemplo. Algunos han logrado su Indicación Geográfica y otros buscan obtenerla. Antes nadie hablaba de ello. Cambiamos el concepto de calidad de ron en el mundo, al demostrar el valor del terroir y dar comprensión a muchos factores como el geográfico en la elaboración del ron, transformando el factor edad en uno de relevancia relativa y no absoluto como siempre se pregonaba.

Si bien hay desafíos, el acento está en lo auspicioso: "La cultura del ron gana más adeptos. Los venezolanos quieren aprender cómo se hace el ron, cómo pueden tomarlo, qué tipos de ron hay. Se interesan en visitas guiadas a las empresas roneras, quieren asistir a catas y ya es común ver la presencia del ron venezolano en celebraciones", afirma la maestra Carmen López. Para Emiliano Bravo, presidente de Alcoholes y Añejos Monagas, el ron venezolano se percibe en el exterior de una calidad superior: "Nuestros rones tienen ahora un apellido que se llama Venezuela".



Preguntas frecuentes

1. ¿Qué significados tiene el petroglifo que identifica a la D.O.C. Ron de Venezuela?

“El logo es la conjunción de las bondades del país que se traducen en el mejor ron del mundo. Nuestra tierra fértil, la caña con excepcional contenido de azúcar, el sol que la ilumina haciendo que crezca fuerte y lo más importante: nuestra gente, que transforma la melaza en ese elixir maravilloso que es el ron. El ámbar intenso que colorea el logo refleja la transformación del alcohol dentro de la barrica”.

– *Francois Boccalandro, director de FONPRONVEN.*

2. Los rones venezolanos, ¿son los únicos con D.O.C.?

“**Ron de Venezuela** es la primera D.O.C. en el mundo que se otorga a un ron de melaza. Ahora bien, la primera D.O.C. a un ron agrícola (este se elabora con jugo de caña) se la otorgaron a la isla de Martinica en 1998 (Appellation d’origine contrôlée Martinique). En 2010 la obtuvo Ron de Guatemala, en 2013 la recibió Cuba, “CubaRon” y en 2021 el ron de melaza de República Dominicana logró la denominación de origen”. – *Jesús Alfaro, expresidente de FONPRONVEN y de CIVEA.*

3. La D.O.C. Ron de Venezuela, ¿tiene validez internacional?, ¿Cuáles son los próximos pasos?

“Sí, la D.O.C. fue reconocida por la Cámara Andina. Actualmente FONPRONVEN se encuentra registrando la Indicación Geográfica Protegida IGP en la Unión Europea. Así mismo se pretende registrarla en otros países y ante la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual”. – *Guillermo Cárdenas, expresidente de FONPRONVEN*



EL SOL



EL HOMBRE



LA CAÑA DE AZÚCAR



D.O.C. RON DE VENEZUELA



Tras veinte años, los desafíos

Abrazar al futuro desde el presente marcando rumbos en el ron. Se ha hecho un trabajo que debe continuar profundizándose, es la voluntad de las trece empresas roneras. “En los últimos diez años se ha enfocado el trabajo en el desarrollo y diversificación de marcas, mejorando las presentaciones, añejamientos y ediciones. Nuestra tarea es la de seguir creciendo manteniendo su calidad y excelencia. Hemos contado con el respaldo de BANCOEX para asistir a ferias y encuentros internacionales”, afirma José Carlos Álvarez, presidente de FONPRONVEN.

Todos coinciden en la importancia de la difusión dentro y fuera del país. “Vamos a seguir construyendo a **Ron de Venezuela** como una marca con proyección internacional, fomentando la educación del consumidor para un mayor conocimiento y cercanía con el ron”, remarca Francois Bocalandro, director de FONPRONVEN.

El maestro Figueroa asoma uno de los desafíos que tienen los rones venezolanos:

Hay mucha innovación en el mercado y nuevas tendencias, son actores buscando participación de mercado. La diversidad de rones hace difícil la comprensión de esta categoría y muchos presionan por estandarizarla. Siempre argumento que en la diversidad y en la comparación entre rones, salimos favorecidos. En lo personal, no creo sea bueno crear ataduras al ron.

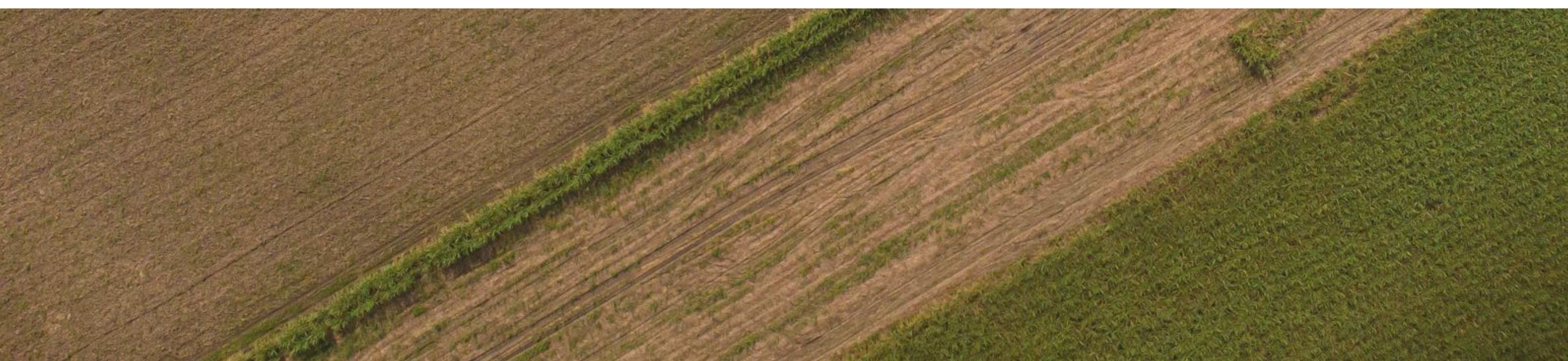
José Ballesteros, presidente de DUSA, añade:

Nuestra D.O.C. ha podido capitalizar el prestigio del ron. Otras D.O.C. en el mundo son menos estrictas y esto no contribuye a elevar el prestigio de la categoría en el mundo. Es muy amplio el concepto de ron y no hay un reglamento que estandarice su definición. Existen rones hechos de materias primas diferentes a derivados de la caña de azúcar, por ejemplo, de la remolacha.

De allí que una de las tareas sea la de concebir un plan de posicionamiento de la marca Ron de Venezuela. “Tenemos que seguir promocionando al ron en el mercado internacional, dar a conocer sus atributos y complejidad, sensibilizando al consumidor”, precisa la maestra Nancy Duarte. “Otro de los desafíos es el de lograr una mayor presencia internacional de todas las gamas de nuestros rones y contamos con fortalezas para ello”, afirma el maestro ronero Carlos Méndez. Todos subrayan la importancia de mantener la calidad de los rones.

“Seguir velando por nuestro prestigio y sello de calidad. Que las marcas emergentes mantengan el prestigio de **Ron de Venezuela**, comprometidos con la marca y sumando esfuerzos para agregar valor a la categoría”, agrega Guillermo Cárdenas, vicepresidente de Ron Carúpano.

Un reto es el de lograr el reconocimiento de la Unión Europea. “Que la D.O.C. tenga el reconocimiento internacional se traduciría en unas ventajas arancelarias que ahora no tenemos y nos haría más competitivos, comercialmente hablando, frente a otros rones del mundo”, remarca Emiliano Bravo, presidente de Alcoholes y Añejos Monagas.





Para Leopoldo Molina, presidente de Veroes, las próximas acciones ante los organismos nacionales e internacionales deben alcanzar un mayor posicionamiento de los rones venezolanos:

En el caso nacional, lograr desgravámenes y trámites más expeditos que nos permitan competir en los mismos términos de productos de distintas regiones que lo han logrado, para así beneficiar al país con mayores ventas y empleos. Internacionalmente debemos conseguir las bases legales que nos permitan entrar a los mercados con las mismas condiciones de la competencia.

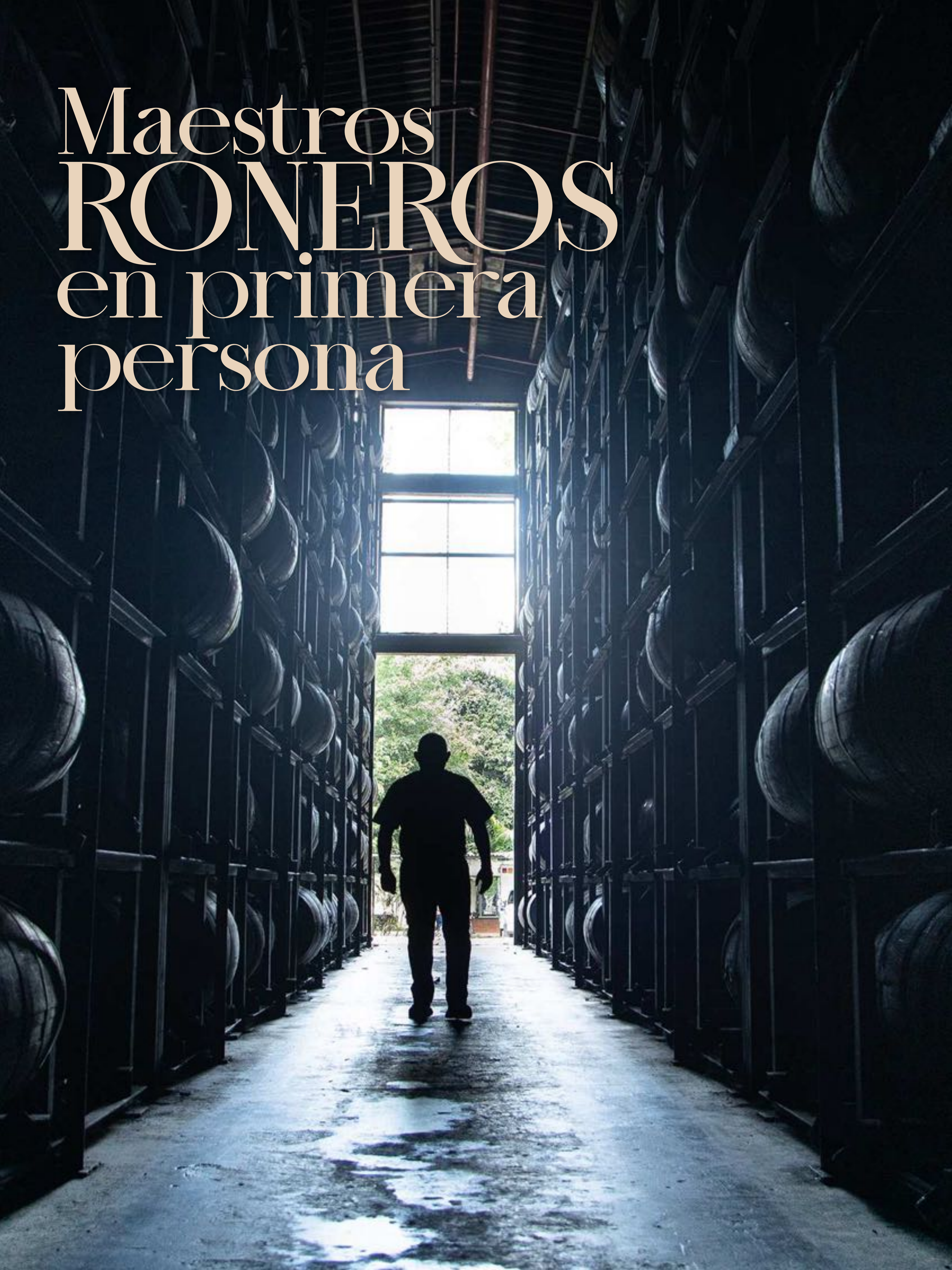
Tras estos veinte años de la D.O.C. hay un camino por andar. Es buen indicio que en la actualidad haya tres Diplomados de Ron en Venezuela, impartidos en la Universidad Central de Venezuela, la Universidad Católica Andrés Bello y la Academia de Sommeliers de Venezuela. “Hay una tradición de orgullo en muchos países por sus bebidas: el jerez, el oporto, el tequila, la cachaza y el pisco, son una muestra. Esto debe afianzarse en Venezuela con nuestro ron”, subraya el maestro Tito Cordero.

La invitación de Félix Espinoza, presidente de Bodega 1800, es la de valorar nuestra cultura y terruño:

Muchas veces desconocemos lo que tenemos y damos por sentada la herencia que recibimos de nuestra tierra. Mi invitación es la de cultivar el sentido de pertenencia del venezolano, ser más curiosos con lo que consumimos, convertirnos en entusiastas promotores de nuestros más preciados productos como lo son el ron, el cacao y el café, entre otros.

Es el compromiso: asumir el ron como un hecho cultural a preservar.

Maestros RONEROS en primera persona





Cómo nace un maestro

No todo el que trabaja elaborando ron recibe el título de Maestro Ronero. En Venezuela lo ostentan trece personas que, por su veteranía y conocimiento, tienen el más alto grado en su oficio. Es FONPRONVEN la organización que encamina el registro y certificación de estos maestros. Para alcanzar el título se transitan varios pasos: la carta de postulación de la empresa dirigida al Consejo Regulador, el *currículum vitae* con copia del título universitario y los soportes de cursos, experiencias o experticias en procesos de compras o definiciones de especificaciones de melaza o derivados de la caña de azúcar; en los procesos de fermentación y destilación de alcohol de caña; en la planeación de largo plazo de rones; en gestión ambiental y en temas legales sobre el ron. El perfil del cargo contempla a ingenieros químicos, industriales o de alimentos, o un campo afín. Debe tener diez años mínimos de experiencia elaborando ron e idealmente poseer habilidad comunicativa en catas y conferencias públicas. “En FONPRONVEN se diseñó una herramienta metodológica que permite acreditar y certificar el título de Maestro Ronero”, explica Ibelisse Monsalve, gerente general de FONPRONVEN. En este capítulo los presentamos.



Andrés Eloy Contreras Tolosa

Caraqueño nacido en 1959. Químico formado en la UCV. Es el padre de los rones Ocumare, elaborados en el Complejo Industrial Licorero del Centro C.A. (CILCCA). En 2016 recibió la certificación como Maestro Ronero del Fondo de Promoción del Ron de Venezuela, FONPRONVEN. Ha dedicado treinta y cinco años de su vida al ron.

MI ENCUENTRO CON EL RON. “Él me consiguió a mí de manera fortuita. En 1988 acudí al Salón Pampero para averiguar por un empleo que estaban ofreciendo a dibujantes, era para un amigo con quien yo había estudiado Dibujo. Hice la consulta en Recursos Humanos y la analista me respondió que ya estaba cubierta esa vacante. Me dirigía a la puerta de salida cuando me dijo: ‘ahorita estamos buscando a un químico, ¿conoce alguno?’ Sin salir del asombro le dije que era químico y me preguntó si quería trabajar en Industrias Pampero. Acepté la propuesta en agosto de 1988. Mi primer año de trabajo en la empresa fue de aprendizaje con las formulaciones de Pampero Especial, Pampero Estelar y Pampero Aniversario. Me encargaron la instrumentación de métodos de análisis para el laboratorio de calidad. En el año 1991 la empresa fue comprada por United Distillers, una gran trasnacional”.

MI PRIMER “HIJO”. “En el año 1992 tuve la oportunidad de formular mi primer ron, llamado Emperador, era un producto de alto nivel y la casa matriz en Londres nos permitió el uso de la botella de whisky Bell’s 21 años para este proyecto, era un ron muy elegante con un aroma delicado y un intenso color dorado rojizo”.

RECONOCIMIENTOS

“En el año 2017 Conindustria me otorgó la Medalla Mérito al Trabajo y la International Rum Conference me distinguió con el reconocimiento de Mejor maestro ronero del año 2017, premio que recibí en Madrid”.

UN HITO. “En 1992 ocurrió algo que marcó mi carrera, la empresa decidió que Pampero fuera el primer ron con marca Norven, me consultaron sobre esto y les indiqué que era necesaria una norma COVENIN de ron para poder tener marca Norven. Se me encomendó la tarea de redactarla junto con José Rincón, gerente de control de calidad. Para esto se solicitó a la COVENIN la elaboración de esta norma y se hizo conjuntamente con Ron Santa Teresa, Licorerías Unidas S.A., LUSA (hoy, DUSA) y CIVEA. En el año 1993 quedó aprobada la Norma Ron, Requisitos 3040-93 y al año siguiente conseguimos la Marca NORVEN por lo cual recibí un reconocimiento otorgado por la empresa. Desde ese momento mi trabajo estuvo dividido entre el desarrollo de nuevos productos en la planta y la discusión de las nuevas normas para las bebidas alcohólicas como parte del comité técnico de CIVEA”.

MI QUERENCIA. “En 1995 se lanzaron Ocumare Añejo y Ocumare Blanco y se hizo en más de diez países simultáneamente. El Añejo estaba formulado con rones de ocho años y gustó por sus notas profundas de roble, el ron blanco contenía una mezcla de rones pesados para darle carácter”.

“En el año 2000 DIAGEO vendió la planta al Grupo Ponche Crema y se creó el Complejo Industrial Licorero del Centro, nombre actual de la planta. En esta nueva etapa formulé los rones saborizados Ocumare Limón y Ocumare Mandarina. El Ocumare Añejo pasó a llamarse Ocumare Gold y el blanco, Ocumare Platino. Luego formulé al ron Ocumare Edición Reservada con mezcla de rones de entre ocho y doce años, un producto excepcional. Es mi ron favorito y lo disfruto mucho tomándolo frío con una piel de toronja. Otra de mis grandes alegrías como maestro ronero es la de trabajar desde hace algunos años con mi hija, Andry Contreras. La estoy formando para que siga mi legado ronero”.

ANÉCDOTA RONERA. “Hay una que aunque me avergüenza un poco la voy a contar: Estaba empezando a trabajar en Industrias Pampero cuando comencé a ver los reportes con las mermas de los lotes de ron, entre un 12 % hasta un 18 % en dos años. Decidí que algo había que hacer para disminuir tal pérdida. Le dije a mi jefe que la causa era la porosidad de la madera y que por esto se perdía tanto ron, que si forrábamos las barricas con un material impermeable solucionaríamos el problema. Él sabía perfectamente que lo que estaba proponiendo no tenía sentido, pero como buen maestro me dejó forrar algunas barricas para observar la variación en el tiempo”.

“Al cabo de seis meses se vaciaron las barricas y efectivamente la evaporación fue muy pequeña, pero no se habían desarrollado los aromas esperados y el ron estaba muy desbalanceado. No había ocurrido la oxidación, el aire no había ingresado en la barrica. Así entendí que el oxígeno es indispensable para el correcto envejecimiento del destilado y que las mermas que se producen en el proceso son efectivamente el impuesto que cobran los ángeles para darnos un buen ron”.



Carlos Alberto Méndez Sosa

Nació en El Consejo, estado Aragua, en 1960. En 1977 comenzó a trabajar en la industria junto a su padre Enrique Méndez. En la destilería San Javier da continuidad al legado paterno. Técnico Superior en Producción Industrial, recibió en 2016 la certificación como Maestro Ronero que otorga el Fondo de Promoción del Ron de Venezuela, FONPRONVEN.

EL RON COMO LEGADO. “Tuve la fortuna de prepararme y crecer en la industria del ron de la mano de mi padre, Enrique Méndez, quien trabajó como maestro ronero por más de cinco décadas. Papá me llevaba a su lugar de trabajo cuando yo era niño. De él heredé su amor, su conocimiento y respeto por la cultura del ron”.

“A los diecisiete años me inicié como mensajero y en 1984 fue mi estreno en el área de preparación y reparación de las barricas y toneles de roble. Durante esos primeros años obtuve el título de Técnico Superior en Producción Industrial. Progresivamente fui asumiendo nuevas responsabilidades en el laboratorio y en las áreas de fermentación, destilación y envejecimiento. En el año 2009 comenzó mi gran reto cuando fui nombrado gerente de producción de destilería San Javier y maestro ronero de Veroes”.

HERENCIA “Crecí en la industria del ron de la mano de mi padre, quien trabajó como maestro ronero por más de cinco décadas. Papá me llevaba a su lugar de trabajo cuando yo era niño. De él heredé su amor y respeto por la cultura del ron”.

MI DÍA A DÍA. “Todo va a depender del lugar donde me toque estar, si en el laboratorio, la destilería o en las bodegas de envejecimiento. Mi trabajo abarca todo el proceso de elaboración de los rones y está enfocado en el mantenimiento de la calidad; además de desarrollar nuevos productos y entrenar a la generación de relevo”.

“Tengo amplio conocimiento de barricas y toneles de roble americano y francés, formulación y preparación de productos, control de calidad, todo lo relacionado con la destilería de alcohol y el control de los galpones de envejecimiento. Todo esto regido por la constancia, la dedicación, la disciplina y el amor por el trabajo, lo que aprendí con mi padre”.

LOS RETOS DE UN MAESTRO RONERO. “La parte organoléptica es muy importante: poder identificar claramente color, aroma y sabor; además de tener amplio conocimiento en las áreas que involucran el nacimiento de un ron. La creación de nuevos productos tiene un alto grado de complejidad, es uno de los mayores desafíos. Soy fiel a un ritual cuando estoy trabajando en las mezclas: siempre me encomiendo a mi padre”.

“Hay muchos pasos en la elaboración del ron que me emocionan: estar en una destilería de envejecimiento y percibir ese cambio de clima siempre me ha parecido impresionante; también habitar en el laboratorio cuando desarrollo un nuevo producto”.

LO QUE SIEMPRE CELEBRO. “La calidad del ron venezolano y su prestigio internacional. Se lo debemos a la materia prima, la melaza; a la normativa que rige al ron, los dos años como mínimo en barrica de roble blanco americano, a los procesos de destilación, al envejecimiento en las condiciones adecuadas, a la destreza y sapiencia de los maestros roneros”.

ETERNA QUERENCIA. “Tengo un sentimiento muy especial por los rones Veroes, que inicialmente fueron hechos por mi padre. A mí me tocó crear el Veroes Añejo 6, ron que ha ganado varios reconocimientos en Estados Unidos y en Europa. A mis rones los disfruto solos, a veces con una o dos piedras de hielo y un toque de agua gasificada”.



Carlos Luis Pérez Guerra

Oriental nacido en 1963, tiene treinta años dedicados al ron. En 2016 recibió la certificación como Maestro Ronero que otorga el Fondo de Promoción del Ron de Venezuela, FONPRONVEN.

Es el padre de varios rones –los de las líneas Barrica y Cañaveral son algunos de ellos y actualmente tiene a su cargo la marca Estelar.

MI ENCUENTRO CON EL RON. “Me inicié en Industrias Pampero en 1987. Fue mi primera experiencia como profesional, esta planta fue una escuela para mí. En este oficio fui autodidacta, aprendí por interés propio con lecturas, prácticas, preguntas y compartiendo con grandes compañeros; no tuve un maestro sino muchos, personas de mayor experiencia con las que me formé en el mundo de las bebidas”.

LAS TAREAS. “Como maestro ronero soy responsable de vigilar la correcta evolución de los rones dentro de los barriles, poder identificar los lotes que sobresalen de los demás y poder definir cuales se adaptan a cada perfil de las diferentes marcas que se elaboran”.

“Un día normal puede comenzar con una cata a las siete de la mañana para dar inicio al envasado de alguna de nuestras marcas y luego seguir ensayando una o varias mezclas para un nuevo proyecto o para mejorar alguno ya existente”.

SABIDURÍA DE CATADOR
“Un buen ron debe tener una apariencia visual atractiva con un buen color y gran brillo, no debe ser agresivo en nariz. Si se trata de un ron *premium* se espera que exprese una paleta aromática compleja y tenga una larga permanencia”.

TRAYECTORIA MAESTRA. “Mis rones están marcados por una gran suavidad y poseen una variada paleta aromática; sin embargo, cada uno, de acuerdo con su categoría, tiene su propia personalidad. Entre las marcas desarrolladas y consolidadas en el mercado a lo largo de mis treinta años con el ron están la línea Barrica Nro. 40, Barrica Nro. 80 y Barrica Nro. 120, todos con la distinción D.O.C.; la línea Cañaveral con la distinción D.O.C. en sus versiones añejo, extra añejo y reserva. He diseñado fórmulas para diferentes bebidas alcohólicas: licores, aguardientes, vodka y ginebra. Soy el creador de las dos primeras cremas de ron venezolanas: crema de ron Cañaveral y crema de ron Barrica, ambas han sido muy bien recibidas en el mercado”.

EL OFICIO. “Al trabajar con las mezclas me gusta estar solo. Me concentro en el proceso imaginando cómo será el final. Cada ron te va diciendo qué camino tomar: las notas olfativas, los tonos de madera de cada uno te dicen lo que sobra y lo que le falta, te dan los puntos de partida y de llegada. Hacer ron es un arte. El reto está en lograr el equilibrio de todos los componentes. Esto implica calibrar los adquiridos durante el envejecimiento ante las reacciones de oxidación y, también, por las extracciones de la madera, y al final establecer el vínculo con los nuevos componentes que se agregan para diferenciarlos de otros rones. He aprendido a valorar el tiempo invertido en esta pasión. Es reconfortante y gratificador. Para llegar a buen puerto un maestro ronero debe ejercer valores como los de la paciencia, la perseverancia y la dedicación”.

LE DEBO AL RON. “Mucho que agradecer a este noble destilado: en esta industria conocí a mi esposa e hice familia, he hecho grandes amigos que luego se convirtieron en compadres.

Otro regalo es el de tener hoy en día a uno de mis hijos trabajando conmigo en la misma planta donde me inicié, espero estar trasmitiéndole todo lo que he aprendido; en fin, para mí el ron es y ha sido un estilo de vida”.

QUERENCIA. “Siento especial cariño por aquellos rones que he visto nacer. Son como mis hijos y es difícil decir que quieres a uno más que a otro; sin embargo, hay unos rones de especial querencia por las satisfacciones personales que me han dado: el Cañaveral Extra Añejo y el Barrica Nro. 120”.

“Desde hace varios años soy el maestro de ron Estelar y he diseñado toda una nueva línea para esta marca, hay un ultra añejo que saldrá al mercado más adelante y que tiene un valor especial para mí ya que resume todo lo que a mi parecer debe tener un buen ron”.



FOTO CORTESÍA: RON CARÚPANO

Carmen Liduvina López de Bastidas

En 2016 se convirtió en la primera Maestra Ronera certificada por el Fondo para la Promoción del Ron de Venezuela, FONPRONVEN. En Carúpano, estado Sucre, donde nació en 1950, tiene treinta y tres años dedicados al mundo de los destilados. Esposa, madre y abuela, dice que sus rones son también sus hijos por los que, merecidamente, se siente orgullosa

MI ENCUENTRO CON EL RON. “Una casualidad me condujo a Ron Carúpano. En Destilería Carúpano estaban buscando una persona para control de calidad y me llamaron para una entrevista. Durante la conversación me solicitaron que hiciera un ron y, bajo la guía del entrevistador, lo hice. Gustó y me contrataron como jefa de control de calidad. Así me estrené en este mundo”.

EL PRIMER MENTOR. “Con el doctor Giancarlo Mazzocchi di mis primeros pasos roneros. Él fue quien me entrevistó y me dio un entrenamiento durante mis primeros seis meses en Destilería Carúpano. Estoy en eterna gratitud por lo aprendido”.

UN DÍA DE TRABAJO EN LA VIDA DE CARMEN LÓPEZ. “En el mío no existe la rutina; cada día se realiza una labor o actividad diferente, dependiendo de la planificación que tenga el departamento de comercialización en relación con la atención a clientes o el desarrollo de nuevos productos. La principal tarea es desarrollar nuevos productos y dar asesoramiento al personal de la destilería acerca de nuestras elaboraciones. Tras hacerlas, invito a los integrantes de la junta de catadores para hacer la evaluación sensorial de los aromas, sabores y otros elementos de las fórmulas concebidas”.

MI NORTE “Mantener tanto la estabilidad de las fórmulas de cada producto y su calidad en el transcurso del tiempo, como la fidelidad que se le debe al consumidor y la lealtad a nuestro trabajo”.

CUALIDADES EN EL OFICIO. “Tener conocimientos de todo el proceso de elaboración, a partir de la materia prima hasta el embotellado. Se debe tener buen olfato, memoria sensorial (olfativa y gustativa). Un maestro ronero debe ser creativo, amar lo que hace y tener sensibilidad. También debe poseer la habilidad de crear un producto que tenga la aceptación y el agrado al paladar del consumidor”.

MIS RONES. “En Ron Carúpano nos hemos caracterizado por hacer rones de excelente calidad. Tomando como base nuestras reservas celosamente seleccionadas, el agua de manantial proveniente del río Chuare, el cual está ubicado en Destilería Carúpano, la nobleza de las maderas de nuestras barricas de roble y el microclima que se genera en la zona, logramos darles una personalidad y dulzura natural a nuestros rones haciendo que cada uno de ellos tenga un estilo único. Adicionalmente, rendimos un merecido homenaje al Oriente de nuestro país al emplear el cacao de estas tierras en algunos rones como Ron Carúpano XO, el cual posee el auténtico sabor de Venezuela”.

ORGULLO NUESTRO. “El ron venezolano se distingue en el mundo. Empezaría por decir que la regulación de nuestro país, la cual estipula un mínimo de dos años de añejamiento en las barricas de roble para que pueda ser llamado ron añejo, es un diferencial. También está el hecho de que nuestros rones tienen como mínimo 40 grados, a diferencia de otros países donde la graduación alcohólica suele ser más baja. El ron venezolano es más honesto; es decir, lo que sientes en boca es lo mismo que percibes en nariz”.

EN DISFRUTE. “Mis rones especialmente queridos son Ron Carúpano Nro. 18 y Ron Carúpano Nro. 21. Me gusta tomarlos solos y sin hielo”.

CONSEJO DE MAESTRA. “Cuando se cata un ron, cerrar los ojos ayuda a sentir sus aromas y notas melosas, de frutos secos y chocolate”.

GRATITUD. “Me apasiona el proceso de convertir la materia prima (el aguardiente) en ron, para luego sentir y disfrutar sus aromas; cuando el ron sale de la barrica, tras un añejamiento de dos o más años, regala uno de los más ricos perfumes que hay en el mundo”.

“Siempre me encomiendo a Dios cuando voy a trabajar en las mezclas de los rones. He aprendido parte de los secretos que guardan las barricas para convertir este delicioso elixir llamado ron en una bebida de orgullo nacional”.



Giorgio Melis Curti-Gialdino

Nació en 1942 en Roma, Italia. Ochenta años de vida y cincuenta y seis años de trabajo con el ron. En 2016 recibió la certificación como Maestro Ronero del Fondo de Promoción del Ron de Venezuela, FONPRONVEN. Ama su oficio y no se concibe en otro distinto al que ejerce con destreza, rigor y gratitud.

MI HISTORIA CON EL RON. “Cuando cursaba el cuarto año de Ingeniería Química se me presentó la oportunidad de hacer una pasantía en Industrias Pampero, en Ocumare del Tuy. Luego, cuando me gradué, me llamaron de esa empresa para trabajar como asistente del jefe de producción. Acepté por un lapso de prueba de tres meses y me quedé por veinticinco años. Pasé por todos los cargos de la planta: jefe de producción, gerente de ingeniería, compras, jefe de destilería, control de calidad, elaboración de productos nuevos y gerente de planta; participé y dirigí la ampliación y modernización total de la misma”. “Luego fui transferido a Caracas como director de operaciones y desde aquí pude contribuir con la puesta en marcha de la Destilería de alcohol de Carbonero (Estado Yaracuy). En aquellos días también tuve bajo mi responsabilidad la Planta de Ocumare del Tuy y su nueva destilería, donde obtuvimos excelentes resultados en productividad, calidad y bajos costos. Allí desarrollé diferentes productos de éxito entre rones y otros licores”.

PALABRA MAESTRA

“Un buen ron debe cumplir una serie de requisitos: aspecto visual (buena densidad o cuerpo, limpieza, color), olfato agradable, no picante y sabor suave y con carácter”.

“De cada uno de los jefes que tuve a lo largo de mi carrera pude asimilar algún secreto y en conjunto logré la experiencia que me ha permitido desarrollar los exitosos productos que están hoy en el mercado. Trabajo en Rones del Caribe desde su fundación, en 2012, elaborando la línea de Ron Roble Viejo”.

LOS AFANES DE UN MAESTRO. “Lo principal en este oficio es mantener en el tiempo la calidad de los productos, a la vez de estar siempre pendiente de nuevos desarrollos. Se debe tener paciencia y creatividad, desarrollar cualidades para catar y combinar estas habilidades con la experiencia en las diferentes áreas de producción”.

PASIÓN POR EL RON. “Hacer ron apasiona por lo variado de la industria. No hay tiempo para aburrirse. Desde la selección de los alcoholes, el envejecimiento y las mezclas. Lo más difícil es lograr una excelente base; es decir, tener un buen alcohol y dejarlo envejecer con paciencia en barricas de roble. La experiencia te dice si una determinada mezcla te va a dar el resultado que andas buscando o si más bien debes modificar algo y cambiar el rumbo”.

ORGULLO NUESTRO. “El ron venezolano, por ley, debe tener un mínimo de dos años de añejamiento en barricas de roble. Y la mayoría tiene mucho más de esa edad. Esa característica hace la gran diferencia, además de otras relacionadas con la calidad de los alcoholes utilizados. El resultado es un ron de gran calidad, ganador de premios internacionales, apreciado por los conocedores en todas partes del mundo”.

RON ROBLE VIEJO EN DISFRUTE. “Para coctelería me gusta mucho el Roble Maestro y el Roble Extra Añejo. Para compartir con amigos el Roble Extra Añejo o el Roble Ultra Añejo en trago largo con hielo, un poco de agua con gas o tónica y piel de limón exprimida o, también, en vaso corto con una piedra de hielo. En la intimidad lo máximo es saborear lentamente, y puro, un trago de Roble Zafra”.

LOS RETOS DEL RON VENEZOLANO. “Entre los desafíos está la superación de una doble competencia: mercancía existente en el país —de productos que entran sin pagar impuestos— y otra que es la proliferación de productos de bajo precio y gran consumo, provocada por la merma en el poder adquisitivo de los consumidores”. “Afortunadamente en los últimos años ha mejorado mucho la imagen interna de nuestro ron, gracias al lanzamiento de varias marcas premium que han mantenido en alto la calidad y tradición de esta industria nacional que cada vez más se expande hacia los mercados internacionales”.



Jorge Luis Azuaje

Larense nacido en Sanare, tiene cuarenta y cuatro años dedicados al ron. Los rones de Bodega 1800, cuya destilería se encuentra ubicada en Carúpano, estado Sucre, están bajo su cuidado desde el año 2011. En 2023 recibió la certificación como maestro ronero del Fondo de Promoción del Ron de Venezuela, FONPRONVEN.

MI HISTORIA CON EL RON. “Llegó a mi vida en 1978 al entrar en Industrias Pampero donde adquirí los conocimientos y destrezas del oficio. Por eso la llamo Universidad Pampero, allí fue donde empezó mi travesía. Primero estuve en el área de bodega (vinos), luego fui transferido al departamento de producción (añejos, brandy, vermú, aguardientes) y después me empezó a llamar la atención el galpón de envejecimiento, la tonelería y el desarrollo de nuevos productos. La curiosidad y el ímpetu por explorar me condujeron a las áreas de fermentación y destilación donde aprendí muchísimo. Esta experiencia me hizo participar como representante de Industrias Pampero en la elaboración de la norma COVENIN para alcoholes y vinos como representante de la Universidad Lisandro Alvarado. Podría afirmar que la vocación la descubrí trabajando, hasta ahora tengo cuarenta y cuatro años de cercanía con el ron. Fueron importantes las enseñanzas de tres personas en los años que estuve en Industrias Pampero: Jean Carlos Mazosky, Walter Azarola y Roberto Navarro”.

MI HISTORIA

“La vocación la descubrí trabajando, hasta ahora tengo cuarenta y tres años de cercanía con el ron. Le debo mucho. Una de las cosas que más me apasiona de este oficio es su dinamismo”.

TAREAS MAESTRAS. “Imposible aburrirse en este oficio. Días de revisión y selección de las barricas de roble americano y francés donde envejecerá el ron, así como la clasificación del nivel de tostado de la barrica (ligero, medio o fuerte). A esto se suman los análisis fisicoquímicos (grado alcohólico inicial, pH, color, porcentaje de taninos, acidez total) y los organolépticos durante todo el tiempo de envejecimiento. Esto lo hago para monitorear la evolución de la mezcla en la barrica y tomar cualquier acción correctiva pertinente, si fuese el caso. Todo esto con el fin de lograr las características deseadas en la maduración del ron. También me toca realizar las diferentes mezclas de rones acorde con los años y perfil del producto a formular, procurando el balance de sabores y buqué. Las sesiones de cata que hago con un panel suficientemente entrenado son también apasionantes y los análisis estadísticos en equipo para la aprobación o rechazo del producto, a partir de su formulación y elaboración. El dinamismo es una de las cosas que más me apasiona de hacer ron”.

LO APRENDIDO. “Le debo mucho al ron, el conocer todo lo referente al proceso de elaboración: selección de materia prima, tratamiento de la melaza, inoculación y conservación de las levaduras, los procesos de fermentación y destilación. De tonelería saber sobre la reparación de barricas, duelas, aros, fondos, quemados internos y pruebas de fugas. La emoción en la preparación y elaboración de mezclas, el desarrollo del olfato y del gusto. He crecido con disciplina y constancia en el oficio. Gracias a estos cuarenta y cuatro años dedicados al ron tengo un conocimiento profundo del proceso de añejamiento y de la selección de los envejecidos a mezclar, de los diferentes procesos químicos que ocurren dentro de la barrica (oxidación, aumento de alcoholes superiores, taninos, nivel de astringencia, color, otros)”.

LOS RONES DE MI QUERENCIA. “Sabores, aromas, cuerpo, persistencia y complejidad expresan a un buen destilado. Así presento a mis hijos: “Bodega 1800 Nro. 6 es una mezcla de rones que nos ofrece notas equilibradas de roble, es suave al paladar y tiene excelente buqué. Bodega 1800 Nro. 8 es una mezcla de rones envejecidos en barricas de roble francés, fragante, aromático, suave al paladar, complejo, resalta aroma a chocolate, excelente equilibrio. Bodega 1800 Nro.12 es un ron robusto, complejo, fino al paladar. Resaltan sus notas de almendra y coco producto de un nivel de tostado en barrica fuerte. Los disfruto en las rocas y con un buen chocolate”.



José Orlando Araujo Valero

Merideño nacido en Las Virtudes, es Ingeniero en elaboración y distribución de alimentos, egresado de la Universidad Politécnica Territorial de Yaracuy “Arístides Bastidas” en San Felipe. Tiene treinta años en el mundo del ron. En 2021 recibió la certificación del Fondo de Promoción del Ron de Venezuela, FONPRONVEN, como Maestro Ronero.

MI ENCUENTRO CON EL RON. “Es una bonita historia. Mi primera formación como Técnico Superior en Alimentos fue en el Instituto Universitario Tecnológico de Yaracuy en 1992. Allí siempre se hablaba de Licorerías Unidas (hoy Destilerías Unidas), una empresa ubicada en La Miel, estado Lara. La mayoría de los estudiantes que hacían las pasantías se quedaban trabajando allá. Me enfoqué para lograr un cupo de pasante. No fue fácil entrar, hacían un test muy difícil. Cuando lo terminé me dijeron que me llamarían de Recursos Humanos si cumplía con el perfil que ellos estaban buscando. No tenía teléfono y di el número de un amigo. Llamaron varias veces a su teléfono hasta que él contestó: me habían seleccionado. ¡Fue una alegría muy grande!”.

“Terminé mis pasantías y lo que más deseaba era quedarme allí. Recibí la noticia: un contrato por tres meses como analista de laboratorio. Allí comenzó todo. Recuerdo que era muy complicado entrar al área sensorial, tenía que dejar las muestras en una mesita que estaba en la parte de afuera. En ese entonces, el responsable del

PURA PASIÓN

“Es extraordinario dedicarme a lo que me gusta: oler y saborear todas las bases envejecidas por tipos de alcohol, de barricas y añejamiento; poder aplicar en cada formulación las técnicas y, finalmente, evaluar sensorialmente los productos”.

laboratorio era el señor Benito Torres, un empírico con muchos años de experiencia. No dejaba entrar a nadie ni ver lo que se hacía allí”.

“Torres solía ir al comedor antes de mediodía. En una de esas mañanas logré entrar a la sala de cata: me maravilló encontrarme con ese universo de carteritas, botellas y copas. Realicé mis primeras catas oliendo cada copa; todo era mágico. Un día el gerente de calidad me preguntó si quería trabajar con el señor Benito, no lo pensé dos veces y asumí mi cargo de auxiliar de cata”.

UN DÍA DE TRABAJO. “Las tareas son diferentes: revisar sensorialmente muestras de alcoholes destilados para su aprobación o rechazo, evaluar los lotes de rones que van a las líneas de envasado, vigilar los vaciados de barriles. A esto se suma una de las actividades más emocionantes: la formulación de un elixir que cautive los paladares. Para ello, el maestro ronero evalúa cada lote de envejecimiento y, basado en su experiencia sensorial, selecciona los más distinguidos, para así mezclarlos y obtener el mejor *blend*”.

LO QUE SE ESPERA DE UN MAESTRO. “Capacidad sensorial y agudeza de todos los sentidos para poder dar resultados satisfactorios y confiables. Un maestro ronero debe ser disciplinado y paciente, tener conocimiento de la técnica y mucho arte para el desarrollo de productos”.

MI RITUAL AL HACER UN RON. “Cuando estoy por desarrollar un nuevo producto de la línea Calazan me encierro en la oficina completamente solo. Cierro los ojos y trato de recordar todos los aromas de alcoholes y bases envejecidas que tengo grabadas en mi memoria. Entonces comienzo mentalmente a mezclar. Agradezco un regalo que la vida me dio: tener un olfato privilegiado, una especial sensibilidad olfativa que, además, he cultivado en el tiempo”.

ORGULLOS. “Son varias las cualidades sensoriales que me enorgullecen de los rones Calazan que he formulado. Todos están elaborados minuciosamente y con esto me refiero a la selección de tipos de alcoholes, tipos de barricas y años de envejecimiento. Calazan Reserva, por ejemplo, tiene una personalidad bien definida. Concebirlo fue todo un desafío que me condujo a analizar muchos de nuestros rones base y hacer varios ensayos. El Calazan Reserva Exclusiva es complejo en aromas y sabores, enamora a quien lo prueba”.

LO APRENDIDO. “He tenido la oportunidad de conocer otros países y culturas, probar diversos rones, nuevos aromas y perfiles sensoriales diferentes a los nuestros. Este oficio me ha enseñado disciplina y responsabilidad, y el regalo de poder advertir cómo se transforma el destilado dentro de la barrica para luego convertirse en el mejor ron”.



Luis Gerardo Figueroa Tovar

Nació en Barquisimeto, Lara. Tiene treinta y un años de trabajo con el ron. En 2016 recibió la certificación del Fondo de Promoción del Ron de Venezuela, FONPRONVEN, como Maestro Ronero. Ama a sus rones a los que considera como sus hijos.

MI HISTORIA CON EL RON. “El ron siempre ha estado presente en mi vida. Mi papá trabajó con un compadre que fabricaba alcoholes de caña. Fue también transportista y era quien manejaba las cisternas de alcoholes. Luego se incorporó a Tamayo & Cía., una distribuidora de alimentos y bebidas, entre las cuales estaba Pampero. Laboró allí por veintiocho años, así que las celebraciones con ron Pampero fueron una constante en mi casa. Mi pasión de estudiante fue la Química. Desde pequeño preparaba mezclas con todo lo que pudiera tomar de la cocina, las metía en frascos que sellaba y enterraba para ver luego lo ocurrido. Mi madre siempre respaldó esta curiosidad. Estudié Ingeniería Química en el Instituto Universitario Politécnico de Barquisimeto, hoy Universidad Politécnica. Allí también conseguí el amor: Luigina Capobianco. Nos graduamos en 1982 y nos casamos. Comencé a trabajar en la refinería de Amuay, estado Falcón, y mi señora en Licorerías Unidas en La Miel, estado Lara, donde se elaboraba Cacique. Así, otro ron, en aquellos tiempos competidor, formó también parte de la casa. Con la llegada del tercer hijo, mi señora y yo acordamos su retiro del trabajo. Y poco tiempo después ella se encontró con el gerente de la planta de La Miel, quien le preguntó si conocía un ingeniero de procesos con formación en administración. Tras varias entrevistas fui contratado en 1992. La oportunidad de incorporarme al área técnica llegó en 1997. Allí adquirí habilidades

HACER UN RON
“Algunas veces, la primera intuición es la mezcla correcta, otras veces necesita ajustes y, en otras, un nuevo inicio. En el proceso de mezcla no hay linealidad”.

para catar y obtuve experiencia tanto en el desarrollo de nuevos productos como en el control de calidad e los procesos productivos. Participé en el lanzamiento de Cacique Blanco, Cacique Limón y Cacique Antiguo, y fui responsable de custodiar fórmulas de vieja data como Cacique Añejo y Cacique 500. Los primeros años del nuevo siglo trajeron reestructuraciones del negocio de las bebidas en el mundo. Seagram's decide desincorporar las bebidas y Diageo junto a Pernod Ricard, adquieren las marcas y plantas productoras de la transnacional canadiense. Paso entonces a formar parte de Diageo como gerente de operaciones en 2003, con funciones de planificación, compras, producción, calidad, exportaciones y distribución de Cacique y Pampero. Ese mismo año se crea en Diageo la figura de 'Maestro Ronero', cuya práctica ya venía ejerciendo”.

LAS GIRAS DEL MAESTRO. “En 2004 di mi primera cata internacional en España. Con Cacique y Pampero se organizaron intensas giras. Recuerdo una para Cacique en el año 2008 en la que visité dieciséis ciudades españolas en quince días. Otra gira me hizo recorrer en menos de un mes más de sesenta y cinco mil kilómetros: primero a Miami, luego a París y, por último, a Perth en Australia, con el único objetivo de presentar a Pampero. El ron me ha hecho recorrer varias veces el planeta”.

PASIÓN ON THE ROCKS. “Me enorgullece saber que soy parte de una industria que le coloca a su ron el apellido 'Venezuela'. Me apasiona que Cacique y Pampero hayan servido como marcas paraguas para el logro de la D.O.C. Ron de Venezuela. Me apasiona haber sido parte del equipo que logró obtener la primera D.O.C. para un ron de melaza en el mundo, porque esto transformó el concepto de calidad de este rubro en el mundo y sirvió de modelo a otros países: Cuba, Guatemala y República Dominicana han seguido nuestros pasos, y Jamaica, Guyana y Barbados se han propuesto la misma meta. Es, sin duda, una tendencia marcada por el ron venezolano”.

HIJOS PROPIOS Y ADOPTADOS. “Amo a todos mis rones. He crecido profesionalmente con algunos que ya existían al tomar el rol de maestro ronero. He aprendido del ron saboreando tanto a Cacique Añejo como a Pampero Aniversario, marcas de las que recibí en custodia sus viejas fórmulas y en las cuales me sumergí en su historia. Ambas me enseñaron de lo que está hecho el ron de calidad. El ron de la mezclabilidad y el ron para saborear. El ron de la rumba y el del momento especial”.

“Luego vienen aquellos rones que he visto nacer, como el Cacique 500, en cuyo perfeccionamiento he colaborado, al tiempo de participar en las formulaciones de productos como Cacique Antiguo.

Luego me ha tocado crear las fórmulas de Pampero Blanco, Pampero Selección 1938 y Cacique Leyenda. Los hijos adoptados o propios se quieren con el alma y por igual”.



Nancy Coromoto Duarte de Arellano

Nació en San Cristóbal, estado Táchira, en 1967. Graduada en Tecnología de Alimentos, desde 1990 trabaja en Santa Teresa y tiene treinta y tres años de vida con el ron. En 2018 recibió la certificación que otorga el Fondo de Promoción del Ron de Venezuela, FONPRONVEN, como Maestra Ronera.

MI HISTORIA CON EL RON. “Siendo estudiante en el Instituto Universitario de Tecnología Agroindustrial (Región Los Andes), fui a la Hacienda Santa Teresa con mis compañeros. Eso fue amor a primera vista al presenciar la transformación de la melaza en alcohol y observar cómo éste se convertía en ron en las bodegas de añejamiento. Tras esa visita me postulé para realizar las pasantías industriales. Comencé mi carrera en el año 1990 cuando entré a Ron Santa Teresa como pasante. Esto implicó un cambio importante para mí, pues tuve que dejar mi casa familiar en San Cristóbal y venirme al estado Aragua. Tenía veintidós años de edad”.

“Mi primera tarea como pasante fue la de preparar las catas diarias a los maestros. Mi trabajo consistía en limpiar cuidadosamente las copas y servir el ron para que lo probaran. Parecía gustarles la forma en la que hacía las cosas y me preguntaban qué pensaba sobre cada lote de ron añejo. La verdad es que, entre bastidores, yo iba tomando un sorbo de cada muestra para conocer sus características. Y, así, poco a poco, me empezaron a incluir en las valoraciones. Se dieron cuenta de que tenía talento para ello”.

LOS MAESTROS DE LA MAESTRA. “Mis principales mentores fueron Jean Paul Levert y Tony Criado, quienes me enseñaron cada etapa del proceso productivo

EL MAYOR DESAFÍO
“Lo más difícil es desarrollar los perfiles de los rones que se van a usar en diez o veinte años. El futuro es incierto. Es imposible prever lo que querrá el consumidor en veinte años”.

y me dieron la oportunidad de participar en sus evaluaciones. Sigo instruyéndome con el personal de Santa Teresa; por ejemplo, con Néstor Ortega he aprendido sobre los procesos de fermentación y destilación; y con el doctor Huba Hazos he profundizado sobre el añejamiento. Don Enrique Méndez fue importante mentor. También me ha ayudado el conocimiento de nuestros maestros toneleros, de los operadores y de todo mi equipo de trabajo. Cada uno de ellos ha incidido en mi formación durante estos treinta y tres años”.

EL OFICIO. “Es como el artista que quiere crear una obra de arte —ron en este caso— y se inicia escogiendo el lienzo (alcoholes, barriles, bodegas, tipo de añejamiento), donde va a plasmar su obra, luego selecciona los diferentes colores (rones, materias primas) que van a dar los matices y, por último, se dispone a crear la obra: la mezcla. Me involucro en cada una de las etapas del proceso de elaboración: selección de alcoholes y barricas donde estos se van a añejar, porque de allí depende en gran parte la magia. Después viene el seguimiento al alcohol que se encuentra en la barrica y, una vez que han transcurrido los dos años de añejamiento exigidos en la ley venezolana, comienzo a evaluar cada perfil para separar los rones jóvenes de los intermedios y, muy importante, determinar los mejores perfiles para convertirlos en rones ultra añejos”.

“De acuerdo con la obra de arte que queramos crear, se comienza a jugar con la combinación de los diferentes colores para lograr los matices, según el perfil requerido. Una vez obtenido ese perfil, se determinan los atributos para presentarlo al panel consumidor donde es evaluado. Esa obra de arte es elaborada por todo un equipo cuyos integrantes van cumpliendo sus respectivos roles a medida que se va avanzando en el proceso”.

DULCE CAMINO. “He aprendido a ser paciente, tal como la magia que ocurre en la barrica donde se coloca el alcohol a envejecer para convertirse en ron. Antes de colocarlo en la barrica este alcohol es transparente, con notas ligeramente frutales y un sabor ligeramente dulce. Al cabo de dos años es dorado, con notas de vainilla y roble. A medida que transcurre el tiempo podemos percibir el cuero, el tabaco, los frutos secos y el chocolate, entre otras notas”.

“Todos nuestros rones tienen excelente calidad. Mi preferido es el Santa Teresa 1796, especialmente querido por su triple añejamiento, su madurez y suavidad logrados con el proceso de solera”.

“El ron me ha enseñado constancia y humildad. Una, imprescindible para desarrollar las habilidades sensoriales, y otra, para dar lo mejor de mí en obras de arte que nunca llegaré a ver: los rones ultra añejos que en el futuro estarán en otros rones de Santa Teresa”.



Nelson Antonio Hernández Mujica

Barquisimetano con una trayectoria de treinta y siete años en La Miel, estado Lara, abrazando todas las etapas del proceso de elaboración de rones y otras bebidas alcohólicas. Ingeniero mecánico egresado del Politécnico de Barquisimeto en 1979. En 2023 recibió la certificación como Maestro Ronero que otorga el Fondo de Promoción del Ron de Venezuela, FONPRONVEN.

ENCUENTRO CON MI VOCACIÓN RONERA. “Al graduarme, mis primeros siete años transcurrieron en Lagoven, filial de Petróleos de Venezuela, en el estado Zulia. Extrañaba mucho mi terruño y empecé a buscar trabajo en Lara: fue una gran alegría volver el diecisiete de marzo de 1986, mi primer día en La Miel en una destilería que en esa época se llamaba Licorerías Unidas. Me asignaron las áreas de mantenimiento y proyectos de toda la destilería. Allí descubrí lo complejo y delicado que es hacer un gran ron. Supe que no habría vuelta atrás cuando empecé a profundizar en el proceso de elaboración y me tocó velar muy de cerca las etapas de añejamiento y preparación de mezclas, pasando por el estricto control de calidad. Se sembró en mí la semilla del maestro ronero”.

GRATITUD. “A lo largo de mi trayectoria han sido varias las personas que me han servido de guía y referencia: José Luis Andrade, jefe de ingeniería; Bernardino Sergio, jefe de destilería; Benito Torres y José Araujo, jefes de laboratorio sensorial; Nelson Veliz, jefe de fábrica de bebidas; José Ramón Gutiérrez, jefe de empaquetado

AMO AL RON “Porque es un destilado libre y aventurero, abierto a su gentilicio, expresa nuestra personalidad: es fiesta, encuentro, pasión”.

y añejamiento; Pedro Guanipa, jefe de laboratorio físico químico e investigación; Humberto Arizpe, gerente general; y José Rafael Ballesteros, presidente de Destilerías Unidas, DUSA. Agradezco muy especialmente a Arispe y Ballesteros, quienes me brindaron la oportunidad y creyeron en mí para desempeñar el rol de maestro ronero”.

TRABAJO MAESTRO. “Son muchas las tareas: atender el cumplimiento de los estándares de calidad de las materias primas utilizadas, supervisar los procedimientos de manufactura bajo el estricto seguimiento de las normas y certificaciones que rigen nuestro proceso, asegurar el mantenimiento y la continuidad en el tiempo de los perfiles de todos nuestros rones, apoyar la formación de las próximas generaciones de maestros y desarrollar nuevas propuestas de rones. A esto se suma el apoyo a los embajadores de marca que hay alrededor del mundo, la asistencia a eventos internacionales para la promoción de nuestros rones y el respaldo sostenido a los distribuidores, dirigido a potenciar sus ventas en todo el mundo”.

LE DEBO AL RON. “Ser paciente y metódico, el aprendizaje para lograr el balance y la armonía. Un maestro debe tener constancia, ser creativo, humilde e innovador. Me apasiona la creatividad del proceso, la personalidad del ron terminado y su objetivo final: agradar al consumidor”.

ANÉCDOTA RONERA. “En una feria en Tokio, una influencer me pidió en una entrevista que le describiera cada uno de los rones Diplomático, pero sin hablar de aromas ni sabores, lo que fue retador. En ese evento teníamos Planas, Mantuano, Reserva Exclusiva y Ambassador y se me ocurrió asociarlos a la evolución que se vive desde la adolescencia hasta la madurez. Le respondí: ‘Planas te lleva a los dieciocho años, cuando se muestra toda tu energía y potencial. Mantuano te conduce a los veinticinco años: estás recién graduado y tienes ante ti múltiples caminos para desarrollarte. Reserva Exclusiva es cuando cumples cuarenta años y ya tienes conocimiento y experticia. Ambassador es como el abuelo poseedor de toda la sabiduría, cuando se disfruta compartiendo las experiencias de la vida’. La *influencer* asintió con una reverencia”.

RON VENEZOLANO VERSUS RONES DEL MUNDO. “Son muchos los valores diferenciadores de nuestros rones: la calidad de sus materias primas, las condiciones climatológicas bajo las cuales ocurre el proceso de añejamiento, la definición de ron según la legislación venezolana, la experticia de sus maestros. Nuestros rones expresan al gentilicio venezolano, su personalidad emprendedora, la pasión que le pone a lo que hace. Ellos hablan de Venezuela, país bendito lleno de gracia y sabor. Más allá de las fronteras nuestro ron es referente de primera calidad”.



Néstor Alfonso Ortega Sotero

De sus sesenta y siete años de vida –nació en San Cristóbal, estado Táchira– cuarenta y tres han transcurrido en la Hacienda Santa Teresa. En 2016 recibió la certificación como Maestro Ronero que otorga el Fondo de Promoción del Ron de Venezuela, FONPRONVEN

MI HISTORIA CON EL RON. “Llegó a mi vida en 1980. Cinco días antes de recibir mi título universitario vi un aviso de prensa en el que Santa Teresa solicitaba ingenieros. Me postulé: eso fue hace cuarenta y tres años y tengo la fortuna de seguir haciendo lo que me apasiona”. “Cuando entré a Santa Teresa me emocionó la modernidad en todos los procesos que se estaban inaugurando en ese momento. Sin embargo, a las dos semanas de estar en las áreas de mezclas y añejamiento advertí un cambio importante en el ritmo de producción: sentí que estaba en un monasterio entre tanta calma, y en medio de ese silencio aprendí a desarrollar la paciencia necesaria para hacer el ron”. “En mis primeros veintiocho años en la Hacienda Santa Teresa pasé por casi todas las etapas del proceso: mezclas, destilería, proyectos y desarrollo de nuevos productos. En 1998 me convertí en maestro ronero dedicándome a las áreas de calidad e investigación”.

GRATITUD. “Estoy en constante aprendizaje y esto me resulta fascinante. He tenido la oportunidad de trabajar en muchas innovaciones; entre ellas destaca la creación del ron súper premium Santa Teresa 1796. Este fue un gran reto personal y profesional que debí asumir en compañía de Nancy Duarte: el de diseñar un ron elaborado

LOS MAESTROS DEL MAESTRO
“Tony Criado en producción; Enrique Méndez, en añejamiento; David Archer, en mezclas; Jean Paul Lever, en empaques; Jesús Nieves y Huba Hazos, en destilación. Tres fueron maestros roneros en Santa Teresa: Enrique Méndez, Tony Criado y Jean Paul Lever”.

bajo un proceso diferente a cualquier otro en el mundo. Tras mucha investigación, visitas y trabajo en equipo, decidimos hacerlo con el método de solera y con un triple añejamiento”.

QUERIDOS AFANES. “Son varias mis tareas: asegurar la calidad en cada una de las etapas del proceso productivo, desde el tratamiento de la melaza hasta el embotellado en nuestras plantas. A esto se suma la formación de las nuevas generaciones para preservar y transmitir el know how de doscientos veintisiete años de maestría ronera venezolana. En paralelo: seguir investigando nuevas técnicas para el desarrollo de productos en la categoría de rones. Un rol medianamente reciente que he asumido es el de la promoción de la marca en el mundo, viajando con nuestros embajadores: tres hombres y dos mujeres que vivieron en la oscuridad y tomaron la valiente decisión de transformar su vida para siempre. Ellos forman parte del Proyecto Alcatraz y llevan en su ADN los valores de ron Santa Teresa; son motivo de inspiración para todos nosotros”.

VIRTUDES EN EL OFICIO. “Un buen maestro ronero debe tener capacidad de aprendizaje, buen sentido del olfato y gusto, y comprensión de los procesos de transformación en las diferentes etapas, desde la fermentación hasta el envasado del ron y su comercialización. Todo esto con humildad, trabajo en equipo y sentido de pertenencia. Este oficio exige paciencia y curiosidad. Pensar un producto y lograr los resultados esperados requiere de muchas pruebas. Lo más difícil de hacer ron es lograr mantener la misma calidad y sabor todos los días y cada año”.

PASIÓN POR EL RON. “Me fascina aprender cosas nuevas y ver cómo se transforma el azúcar de la melaza en alcohol, el alcohol en ron y los rones en una mezcla perfecta. Me apasiona el legado que deja esta profesión. Es una maestría que pasa de generación en generación, en la cual cada maestro ronero deja su huella. Cuando haces ron sabes que estás creando alcoholes que nunca vas a usar tú, que estos deben cumplir los más altos estándares de calidad para que dentro de treinta y cinco años un nuevo maestro tenga el ron perfecto para otra mezcla”.

CULTURA DEL RON EN VENEZUELA. “Ha cambiado significativamente desde la cata que dimos en Tokio en 1998, por iniciativa de Alberto Vollmer. Tres años después descubrimos que era justamente acá, en nuestro país, donde hacían más falta estas catas para dar a conocer la maravilla de la maestría y calidad del ron venezolano”.

“Me enorgullece ver hoy en día cómo la juventud habla de la calidad del ron, de los premios que gana cada marca en el mundo. Eso también es una muestra de la evolución de la cultura del ron venezolano. Y, por otra parte, es justo reconocer un beneficio de la diáspora en el sentido de haber multiplicado en el mundo a los embajadores del ron, la arepa y el chocolate”.



Rosamy José Belmonte Echandía

Nació en Maturín, estado Monagas, en 1986. A sus treinta y siete años recibió la certificación como Maestra Ronera del Fondo de Promoción del Ron de Venezuela, FONPRONVEN. Se inició en el trabajo con los destilados en Industrias Bravo. Allí conoció al ron.

MI HISTORIA CON EL RON. “Cuando terminé el bachillerato quería estudiar Medicina. La carrera no se cursaba en Monagas y mi madre me dijo que no me dejaría ir sola a Caracas. En la Universidad de Oriente tenía la posibilidad de formarme en Tecnología de Alimentos y opté porque vi que había mucha Química, asignatura que siempre me gustó. En el último semestre cursé la materia ‘Desarrollo de nuevos productos’ y me encantó al punto de querer trabajar en esta área. Cosas de la vida, lo que uno siempre piensa y guarda en el corazón, se logra. Lo digo porque mi primer empleo en Industrias Bravo fue justamente Desarrollo de Nuevos Productos. Mi crecimiento profesional se inició en torno a los destilados y entre ellos me aguardaba el ron”.

“Llegué a Industrias Bravo para formular un agua saborizada y una bebida gasificada y me quedé trabajando en el área de nuevos productos desarrollando vodkas, licores secos y dulces. Un día me dieron una tarea que le dio un giro a mi vida: me asignaron un galpón de envejecimiento con tres mil seiscientas barricas. Allí me enamoré del ron”.

RON VENEZOLANO EN EL MUNDO

“En Chile donde vivo desde hace unos años son más de pisco y de vino, pero sí les gusta el ron cuando lo prueban. Cuando les explico el proceso se asombran y empiezan a enamorarse de nuestro ron”.

MIS TAREAS. “Debo velar el proceso de transformación en las barricas, evaluar cómo va adquiriendo los aromas que brinda la madera, se puede hacer un vaciado al pasar dos años, o puede seguir madurando hasta el momento que se decide el corte del lote para vaciar la barrica, luego toca bajar la graduación alcohólica a 40 % o entre los márgenes que permite la ley. Después viene el arte de la mezcla, esa magia de combinar diferentes lotes de barricas con distintos lotes de envejecimiento. Eso para mí es apasionante”.

RON EN FEMENINO. “Para lograr la certificación como maestro se debe tener un mínimo de diez años trabajando en el mundo del ron. Es un camino largo. Debemos haber manejado todos los procesos de la fabricación, desde la caña de azúcar, la fermentación y la destilación hasta el envejecimiento del ron en barricas, además de conocer la ley y los reglamentos que preservan la calidad de nuestros rones. El mundo del ron venezolano era masculino, pero se ha ido abriendo en el tiempo. Ya somos tres las maestras roneras certificadas en Venezuela: Carmen López de Bastidas de ron Carúpano, Nancy Duarte de ron Santa Teresa y yo. Y en la industria hay más mujeres que nos acompañan en el proceso de elaboración de este destilado”.

RITUALES. “Al ensayar fórmulas se necesita tranquilidad y sosiego mental, también un ambiente con luz clara, libre de aromas externos —cremas ni perfumes— que afecten la percepción olfativa. Esta tarea la hago sin interrupciones para no perder la concentración, y voy anotando absolutamente todo. Tengo más de diez cuadernos con mis apuntes.

La memoria olfativa es importante para un maestro ronero y se logra con la práctica. Un amante del ron puede decir que le huele a torta de navidad, pues le recuerda a este postre, pero una persona con la nariz entrenada puede desglosar cada aroma y los identifica: el aroma de la ciruela, de las pasas y de otros frutos secos”.

LO MÁS DIFÍCIL AL HACER UN RON. “Lo más difícil y complicado es lograr que la fórmula sea siempre igual. Si ya tienes un producto en el mercado, los consumidores saben cuál es el perfil de ese producto y lo tienen registrado en su memoria gustativa. Si lo hiciste con el lote uno pero ese se acabó, cómo haces si ahora tienes otros lotes y todos son diferentes. Con la nariz bien entrenada tienes que ajustar porcentajes y trabajar con ellos de manera de lograr nuevamente la fórmula. Es un reto”.

MIS RONES. “Caballo Viejo Ultra Añejo es mi primer ron, mi primer hijo. Se hace en lotes muy pequeños porque es semiartesanal y se envasa manualmente, es un ron bastante exclusivo. Tiene mezcla de rones entre seis y doce años. Industrias Bravo y Celiveca se fusionaron para este ron cuyo lanzamiento fue en 2018. Años después concebí el ron Bucare. Es ideal para la coctelería. Estos dos rones, Caballo Viejo y Bucare, son de mi querencia”.

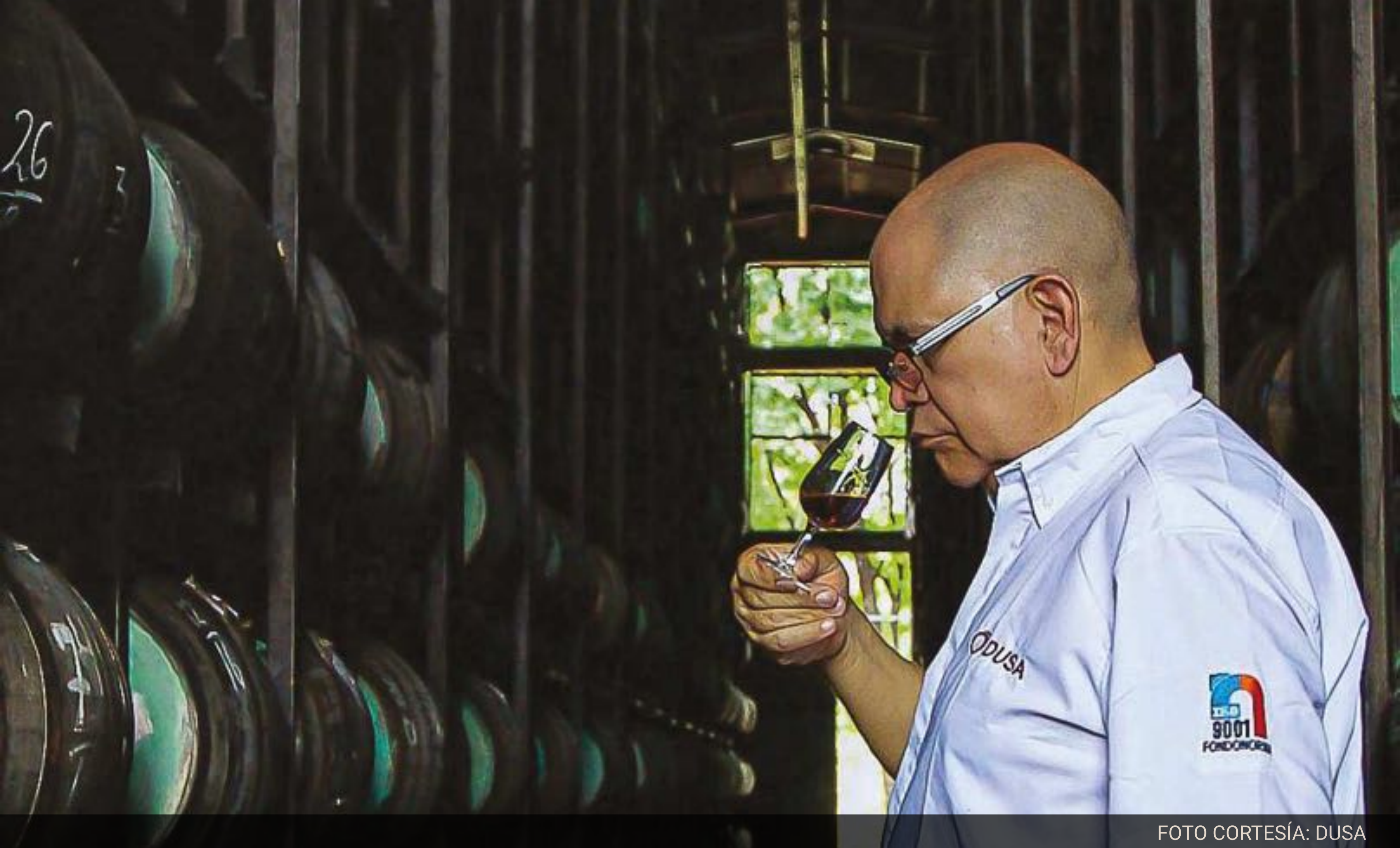


FOTO CORTESÍA: DUSA

Tito Leonard Cordero Cordero

Falconiano nacido en Mapararí, oasis de la sierra de Coro, en 1956. Recibió la certificación como Maestro Ronero que otorga el Fondo de Promoción del Ron de Venezuela, FONPRONVEN, en 2016. Tiene treinta y cinco años dedicados al ron en Destilerías Unidas, DUSA.

MI HISTORIA RONERA. “Llegué al ron por el amor de una mujer. Me explico: estudié Ingeniería Química en la Universidad Politécnica de Barquisimeto y allí conocí a Yraida, quien pronto sería mi esposa. Al graduarme apliqué para trabajar en la Refinería de Amuay en Punto Fijo y quedé seleccionado. Trabajé allí durante seis años. Yraida se quedó en Barquisimeto terminando su carrera. La extrañaba y recordaba también mis meses de pasantía en Licorerías Unidas (hoy Destilerías Unidas, DUSA), requisito para obtener mi título de ingeniero químico. Esa pasantía me dejó conectado con la filosofía ambiental de la empresa, ubicada en la Hacienda Saruro. ¡Qué diferencia con una refinería donde todo es acero y concreto! Pensé en lo emocionante que es destilar *spirits* en lugar de producir gasolina. Decidí volver para casarme con Yraida y buscar trabajo en Licorerías Unidas.

El amor y la pasión por el ron me aguardaban. Fui contratado como ingeniero en la fábrica de alcoholes y licores en 1988. Me fui enamorando del ron y me propuse la meta de convertirme en un experto en el arte de hacer este noble destilado. Ha sido un camino de aprendizaje y de crecimiento tanto personal como profesional.

TAREAS MAESTRAS
“Son varias las responsabilidades de un maestro ronero: supervisa todo el proceso de elaboración, asegura la calidad, vela por mantener las características y el perfil sensorial del ron a lo largo del tiempo. Por otra parte, guía catas y da clases para la promoción del ron”.

Fui ocupando diferentes cargos en las áreas de elaboración, calidad, mantenimiento, ingeniería, seguridad, suministros, compras, control legal y administración. Así me convertí en el primer maestro ronero de DUSA”. “Paralelamente ejercí la presidencia de FONPRONVEN por dos períodos consecutivos y durante mi gestión tocó reglamentar en equipo la D.O.C. Ron de Venezuela y los requisitos para la certificación de maestro ronero. Tuve el honor de entregar la certificación de la primera promoción de la que también fui parte”.

GRANDES SATISFACCIONES. “A lo largo de mi historia en DUSA recibí reconocimientos nacionales e internacionales: Orden General Juan Jacinto Lara en su primera clase, por la Gobernación del Estado Lara en 2011; *Mell Griffin Award* 1998, premio otorgado por la Corporación Seagram América; *Rum blender of the year* en los *The Golden Rum Barrel Awards* de los años 2011 y 2013 en el Festival de Ron en Londres; y Mejor Maestro Ronero del año 2013 en *International Rum Conference* Madrid”.

GRATITUD. “Mis mentores fueron los maestros de cada área, personas con mucha experiencia en la industria. Recuerdo con mucho cariño a Bernardino Sergio, portugués de nacimiento y venezolano de corazón, que vino a la destilería como albañil para trabajar en el montaje de las columnas de destilación y terminó siendo el jefe de la destilería. A José Ramón Gutiérrez, jefe de embarrilados, un exguardia nacional que manejaba los almacenes de envejecimiento con disciplina. A Pascualita Linares, con quien aprendí el manejo de inventario de barriles.

A Nelson Veliz, de quien aprendí la importancia de la exactitud de las mezclas. A Isidro Gutiérrez, campesino baquiano que conocía los cultivos y secretos de las tierras de la hacienda de caña de azúcar. A Benito Torres, el catador que me enseñó las primeras nociones de cata. A José Araujo, catador y jefe del laboratorio de cata. A Pedro Guanipa, jefe del laboratorio físico-químico. A José Ballesteros, de quien aprendí sobre el mercadeo. A mi jefe, Humberto Arispe, por su conocimiento del negocio y las operaciones de planta”.

LO VIVIDO CON EL RON. “Como maestro ronero he aprendido no solo el arte de hacer ron sino también el de combinar la tradición artesanal con la tecnología, conocimiento que no se aprende en las aulas sino en la empresa”.

“Lograr el balance perfecto de suavidad y cuerpo es quizá lo más difícil de hacer ron. Diplomático Reserva Exclusiva es de especial querencia para mí, fue el ron que nos abrió las puertas del mercado internacional, donde hoy está posicionado como un ron súper *premium*.”



Detrás de las ETIQUETAS





Oriente

Oriente se extiende hasta esa línea difusa que el sol altera a diario al nacer entre el cielo y el mar. Oriente es agua y luz, a sus orillas reside un Caribe alegre. Su gente es abierta, extrovertida.

Esta es una región en la cual el canto reemplaza secretos y tristezas, donde se exalta a viva voz el Canchunchú nativo de Luis Mariano Rivera animado por

*Flores campesinas
de ingenuos olores
que tienen del cielo
sus bellos colores.*

Y se celebra con fulia y “ricas conchas del mar” a la Cruz de Mayo, al modo de María Rodríguez. El oriental es dulce y salado, disfruta tanto el hervido barcelonés como el sancocho de morocoto, ese pez que nada en el Delta del Orinoco, gusta también del lebranche asado y del lau lau; en ocasiones especiales degusta el cuajado de morrocoy, el pastel de chucho y el talkarí de chivo, todo acompañado del casabe omnipresente.



Bodega 1800

Rones elaborados por Bebidas El Muco, destilería ubicada en Carúpano, estado Sucre. “El nombre de la empresa proviene de un caserío y hacienda con el mismo nombre que, a su vez, se debe a un árbol. Se cuenta que existió una plantación de caña de donde se extraían papelón y aguardiente”, relata Félix Espinoza, presidente de Bodega 1800. Así resume el periplo: La empresa tiene sus orígenes artesanales a mediados de 1800, siendo una de las productoras pioneras de ron del país. En 1950 Aníbal Gil Gamboa compró la hacienda y se trajo un alambique como único equipaje cuando emprendió su viaje desde la isla de Margarita hasta Carúpano. En el año 1961 esta empresa logró constituirse como Fábrica de Bebidas y Envejecimiento El Muco y en el año 1996 la adquiere la multinacional francesa Pernord Ricard. En 2003 el empresario venezolano Félix Espinoza compra la empresa. “La dirijo y encamino en compañía de la quinta generación de mi familia con tradición en el mundo de las bebidas. Bodega 1800 hace de su terruño de origen, la base de unos especiales rones. La confluencia de costa, montaña y mar reafirman la tradición caribeña, y la calidad de la marca se expresa en cada una de sus presentaciones bien recibidas entre los conocedores y amantes del buen ron”, afirma. Los rones de Bodega 1800 se elaboran bajo el cuidado y rigor del Maestro Ronero Jorge Azuaje.

BODEGA 1800 Nro. 6 OLD RUM. Lanzado en 1968, es una mezcla de rones con hasta seis años de envejecimiento en barricas de roble americano. Así se presenta en su nota de cata: “A la vista es de color ámbar y brillante. En nariz se destacan sus aromas tostados. En boca es ligero, suave y frutal. Saluda con ligera dulzura, notas de miel y de roble”. Para disfrutar solo o en mezclas.



BODEGA 1800 Nro. 8. Presentado en 1968, es una mezcla de rones con hasta ocho años de envejecimiento en barricas de roble americano. Así se describe en su ficha de cata: “Ámbar brillante a la vista. En nariz es aromático, frutal con predominio de notas de chocolate. En boca tiene un carácter meloso con notas de roble muy bien integradas. Se despide con asomo de chocolate y ligeras notas de miel. Con persistencia. Ideal para ser bebido en copa balón de cristal”.

BODEGA 1800 Nro. 12 MILLENIUM. Se dio a conocer en 1968. Es una mezcla de rones con hasta doce años de envejecimiento. Nota de cata: “Ámbar intenso. En nariz se aprecian notas de roble, vainilla y almendras. En boca es redondo, suave, con notas melosas, de almendras y nueces. Ron elegante de larga persistencia para ser disfrutado en copa balón de cristal con uno o dos grandes cubos de hielo”.

 @ronbodega1800



Bucare

Elaborado y comercializado por Industrias Bravo, empresa venezolana ubicada en Maturín, estado Monagas, y con más de treinta años elaborando bebidas alcohólicas en Venezuela. Bucare es el segundo ron desarrollado por Industrias Bravo, después del ultra *premium* Caballo Viejo, que lanzaron al mercado venezolano en conjunto con CELIVECA. “Nuestro objetivo fue el de llegar a un mayor público y con la creación de Bucare, a cargo de la maestra ronera Rosamy Belmonte, lo pudimos lograr. Es un ron de estupenda relación calidad-precio y con el sabor distintivo de los rones y bebidas de esta empresa”, afirma Pedro Luis Velásquez Peñaloza, presidente de Industrias Bravo.



BUCARE AÑEJO. Lanzado en 2019, es una mezcla de rones que ha envejecido entre tres y cinco años en barricas de roble americano que fueron previamente utilizadas para envejecer *bourbon* y *whisky*. Así se presenta en su nota de cata: “A la vista es de color dorado. En nariz se perciben notas cítricas, roble y un delicado toque de vainilla. Es ligeramente seco en el paladar, con notas cítricas, de roble y de vainilla. Para disfrutar solo, con hielo o en mezclas”.

 @ronbucare



Caballo Viejo

Esta marca fue registrada en el año 1985 y nació gracias a la alianza de dos empresas comprometidas con la calidad: Industrias Bravo, dirigida por Pedro Velásquez y Central de Licores Unidos de Venezuela, C.A. CELIVECA, presidida por José Carlos Álvarez. “El proyecto de envejecimiento comenzó en Maturín, estado Monagas, en el año 2006, cuando se inició el proceso de añejar los primeros lotes, que son la base de este excelente destilado. Ron Caballo Viejo Ultra Añejo es envasado siguiendo un gran proceso artesanal que incluye embotellado, etiquetado, cierre hermético, seriado y empacado en madera, aportando ese calor humano que nos caracteriza tanto a los venezolanos y que sabemos se transmitirá en cada sorbo”, destaca José Carlos Álvarez. Su maestra ronera es Rosamy Belmonte.

CABALLO VIEJO ULTRA AÑEJO. Medalla de Plata en el *Concours International de Lyon, Francia (2023)* y Medalla de Bronce en el *International Wine & Spirits Competition, en Londres (2023)*. Nació en el año 2020, es un destilado con mezclas de rones que han tenido un añejamiento entre seis y doce años en barricas de roble americano. Así se presenta en su ficha de cata: “Ámbar intenso con tonalidades cobrizas. En nariz tiene aromas de ciruelas pasas, madera y miel. En boca destacan notas dulces que recuerdan a la miel y a frutas confitadas. Equilibrado y con una larga permanencia en boca. Se sugiere disfrutarlo en vaso corto o copa balón con uno o dos grandes cubos de hielo.

 @ron.caballoviejo



Calazan

Emiliano Bravo pertenece a la tercera generación de una familia vinculada con el ron. “El nombre de nuestros rones es un tributo a mi abuelo, Rodolfo Esteban Gil, conocido como ‘Calazan’. Margariteño, siendo un adolescente se lanzó al mar con una embarcación que buscaba las costas de Carúpano; en aquel entonces, metió en su maleta unos zapatos, su alambique de cobre usual para la época y su pasión por el ron”, cuenta Emiliano Bravo. La continuidad de esta tradición familiar se dio con la creación de la empresa Alcoholes y Añejos Monagas, en Maturín. “En el año 2013 nació la idea de crear una marca de ron añejo. Así nació Calazan. Me dedico a lo que sé hacer, lo que aprendí con mi padre y mi abuelo. En 2015 se inició el envejecimiento de nuestro primer lote y en 2017 lanzamos al mercado Calazan bajo el cuidado del maestro ronero José Araujo”, puntualiza.



CALAZAN SPECIAL. Medallas de Oro en *London Spirits Competition (2021)* y en *New York World Wine & Spirits (2021)*. Lanzado en 2020, es una mezcla de ocho rones con una maduración mínima de dos años (otros de sus rones tienen una guarda de tres y cuatro años). Su maestro ronero, José Araujo, lo describe así: “Dorado a la vista. En nariz resaltan tonos de madera tostada, el perfil se conjuga con el aroma de frutos rojos maduros. En boca se suman los taninos de madera tostada que se complementan con suaves notas frutales y en armonía con tonos de caramelo y vainilla”.

CALAZAN SPECIAL BLANCO. Medalla de Plata en San Francisco *World Spirits Competition* (2021) y de Bronce en *New York World Wine & Spirits Competition* (2021). Mezcla de rones con un mínimo de envejecimiento de dos años. Fue presentado en 2020. “Brillante a la vista. En nariz resaltan notas de madera tostada, el perfil se conjuga con el aroma de frutos rojos maduros. Con asomo de vainilla. Los taninos de la madera tostada se complementan con suaves notas de frutos maduros, en armonía con tonos de caramelo, dejando un suave y delicado final”, describe su ficha de cata.



CALAZAN AÑEJO. Doble Medalla de Oro en *San Francisco World Spirits Competition* (2022) y Medalla de Bronce en *London Spirits Competition* (2022 y 2023). Medallas de Oro en *London Spirits Competition* (2021) y *San Francisco World Spirits Competition* (2021).

Nació en 2017. Es una mezcla de doce rones con un añejamiento de cuatro años. Su maestro José Araujo lo describe así: “Es un ron elaborado a partir de alcoholes ligeros, semipesados y pesados, con envejecimiento en distintos tipos de barricas, lo que se traduce en perfiles sensoriales con encanto”. A la vista es dorado brillante. En nariz y en boca se perciben notas de madera de roble tostado, con delicados aromas de frutos secos, evocando a las nueces y almendras. Puede ser consumido solo, con hielo y en coctelería.

CALAZAN PREMIUM. Medalla de Plata en *San Francisco World Spirits Competition (2022)* y de Bronce en *London Spirits Competition (2022)*. Medalla de Oro en *San Francisco World Spirits Competition (2021)*. Mezcla de catorce rones con un envejecimiento mínimo de seis años. Debutó en 2018. “Castaño rojizo oscuro. En su perfil aromático resaltan las notas de madera tostada que se conjugan con aromas de frutas rojas maduras y tonos sutiles de miel. En boca es suave y balanceado”, afirma Araujo destacando la mezcla y el “juego” que hace en la maduración de los rones con barricas de roble americano y otras usadas anteriormente con brandy, *whisky* y cerveza.



CALAZAN RESERVA. Doble Medalla de Oro en *San Francisco World Spirits Competition (2022 y 2023)* y Medalla de Plata en *London Spirits Competition (2022)*. Medallas de Oro en *London Spirits Competition 2021* y en *San Francisco World Spirits Competition (2021)*. Mezcla de catorce rones, algunos con un añejamiento mínimo de diez años en barricas de roble blanco americano. Se presentó en 2019. Así lo describe Araujo: “Ámbar oscuro. En nariz tiene notas de frutos secos en armonía con sutiles y definidos aromas a roble tostado. En boca es ligeramente dulce con suaves notas de frutos maduros con tonos de caramelo y vainilla. Persistente y de elegante final”.



CALAZAN RESERVA EXCLUSIVA. Ron que posee una “mezcla de bases livianas, semi pesadas y pesadas de diez años, donde manejamos seis tipos de barricas por tipos de alcohol”, destaca su maestro ronero. Nació en 2022 y así lo describe su ficha de cata: “Color rojizo intenso con destellos ámbar muy brillantes. Aromas de frutos rojos y secos, combinados con una madera ahumada suave, notas de chocolate y caramelo. Tiene una entrada en boca muy elegante y sedosa con final persistente. Untuoso y con tonos de chocolate, caramelo y madera bien balanceada”.

CALAZAN RESERVA DOUBLE CASK. Lanzado en 2022, este ron integra la línea de innovación concebida por Emiliano Bravo. “Tiene diez años de envejecimiento. Usamos siete tipos de barricas por tipo de alcohol; luego de su formulación fue madurado o envejecido nuevamente por un año más en barricas exbourbon”, detalla Araujo. Color caoba con tonos rojizos brillantes. En nariz tiene notas de roble, frutos secos y tonos de chocolate y café. Tiene una entrada muy elegante y sedosa, dejando una sensación suave y cremosa, con final persistente. “Se perciben frutos rojos y frutos secos; ron complejo con buen cuerpo y balance”, describe Araujo. Se sugiere disfrutarlo solo.





Carúpano

Empresa con más de 260 años de historia. En 1762 se fundó la hacienda—posteriormente bautizada Altamira— en el Valle de Macarapana (Carúpano, estado Sucre) por el capitán español Félix del Fierro. Fue de los primeros lugares en el país donde se comenzó a elaborar ron. A final del siglo XIX el ron de Carúpano recibió medallas y diplomas en la Exposición de París. En 1954 se fundó Destilería Carúpano, C.A., con la compra de la hacienda por parte de la familia Morrison, que la maneja hasta el día de hoy. “Destilería Carúpano, como heredera y depositaria de tradiciones, selecciona alcoholes de carácter superior y usa la más pura agua de sus propios y fecundos manantiales que, desde hace más de dos siglos, continúan garantizándole extraordinarias aguas a esta propiedad. Las barricas de roble blanco americano incrementan su complejidad, aumentan su fragancia y delicadeza, crean astringencia, ayudan a formar color integrándose además a otros sabores originados por el uso previo de la barrica para envejecer bourbon”, detalla su maestra ronera Carmen López de Bastidas.

RON CARÚPANO Nro. 6 RESERVA ESPECIAL.

***The Polished Palate* (2008), Gran Tenedor de Oro que otorga la Academia Venezolana de Gastronomía (2018), Medalla de Oro en el *Drink Business & Spirit Business* (2021) y Medalla de Plata en**

***The Rum and Cachaça Masters* (2022).** Presentado en 2005, es una mezcla de rones de hasta seis años de envejecimiento. “A la vista es de color ámbar claro, con destellos anaranjados, traslúcido y brillante.

En nariz tiene aromas de flores blancas, caramelo, salinidad y leve madera. Equilibrado en boca con notas de pasas, frutos secos, agradable salinidad; carácter y permanencia media. Ron perfecto para mezclar”, describe su ficha de cata.





RON CARÚPANO Nro. 12 RESERVA EXCLUSIVA. Medallas de Oro en *The Fifty Best* (2012), en el Concurso Mundial de Bruselas (2017), en *The Drinks Business & The Spirits Business* (2021), en *The Global Luxury Masters* (2021) y en *The Rum and Cachaça Masters* (2022). Lanzado en 1954 originalmente bajo el nombre Ron Añejo Real Carúpano, es una mezcla de rones de hasta doce años de envejecimiento. Así se presenta en su ficha de cata: “Color ámbar, translúcido y brillante. Aromas a flores, melaza o caramelo, miel, ciruela, canela, clavos y salinidad. Untuoso en boca, elegante recuerdos a maple y ciruelas pasas, membrillo. De permanencia media a larga”.

RON CARÚPANO Nro. 18 RESERVA LIMITADA. Medalla Master en *The Drinks Business & The Spirits Business* (2021). Medallas de Oro en *The Global Luxury Masters* (2021), en *Rum and Cachaça Masters* (2022) y Doble Medalla de Oro en el *San Francisco World Spirits Competition* (2023). Debutó en 2020. Así se presenta: “Posee un color ámbar con destellos dorados. Delicado en nariz con aromas a frutos confitados con notas moderadas de madera, almendras y miel. Entrada vigorosa, con cuerpo firme y balanceado. Agradable permanencia en boca con un final meloso y prolongado con sabor a higos y chocolates. Se sugiere consumirlo en vaso corto en las rocas”.





RON CARÚPANO Nro. 21 RESERVA PRIVADA. Medalla de Oro en The Drinks Business & The Spirits Business (2021), en The Global Luxury Masters (2021) y en TAG Global Spirits Awards (2022). Doble Medalla de Oro en el San Francisco World Spirits Competition (2023). Lanzado en 1993, es una mezcla de rones de hasta veintiuno años de envejecimiento. “Color ámbar oscuro, denso y brillante. En nariz se expresa con frutos rojos macerados, pasas y dátiles, coco, piel de naranja, sarrapia, frutos secos, canela y café. Untuoso en boca, complejo y elegante con recuerdos a coco y chocolate negro. Permanencia larga. Para disfrutar en vaso corto con un gajo de naranja”.

RON CARÚPANO RESERVE 1996. Presentado en 2022, es una mezcla de madres de reservas de destilados embarrilados en 1996, evolucionando en su crianza de manera tan particular que fueron escogidas para crear este añejo en una edición especial de tan sólo cinco mil botellas de cristal al año. “Color ámbar oscuro e intenso, con destellos anaranjados, denso y brillante. Notas a caramelo, hinojo, frutos confitados y macerados, almendra, canela, sarrapia, coco, nuez de cacao y notas de torrefacción como café y ahumado. Fuerza en boca, elegancia y personalidad, resalta su perfecto equilibrio desde el primer sorbo. Se sugiere disfrutarlo en copa balón, seco o con una piedra de hielo”.





RON CARÚPANO X.O. Medallas de Oro en el Congreso Internacional de Madrid (2013 y 2014) y Medallas de Plata en el Concurso Mundial de Bruselas (2017 y 2018). Debutó en 2012. “Excelso ron con extenso añejamiento cerrado en barricas de roble blanco americano sin reposición de mermas y con madres de reservas antiguas de familia. Color caoba con destellos naranja, denso y brillante. Notas a caramelo, brioche, nueces y almendras, sarrapia, cacao y notas ahumadas seductoras y sutiles. Entrada recia, equilibrada y untuosa, frutos negros macerados, pasas confitadas, coco y café. Permanencia larga en boca. Se sugiere disfrutarlo en copa balón”.

RON CARÚPANO LEGENDARIO. Doble Medalla de Oro en San Francisco Spirits Competition (2010). Gran Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas en (2018). Lanzado en 2008.

“Procedente de un exclusivo lote con veinticinco años de añejamiento cerrado, sin reposición de mermas, con una edición limitada y numerada de 500 decanters de cristal al año. Color caoba, denso y brillante. En nariz expresa frutos negros, nueces y almendras tostadas, frutas confitadas, uvas pasas, dátiles, sarrapia, notas salinas. Untuosidad en boca. Notas de chocolate negro, recuerdos a quesillo, envolvente dulzor. Permanencia larga. Para disfrutar en copa balón”.

 www.roncarupano.com  [@roncarupano](https://www.instagram.com/roncarupano)





Centro

Entre los valles de Aragua y los campos de Cojedes destacan las naranjas de Carabobo en un paisaje hecho de ciudades, industrias, montañas, ríos y costa. La sucesión de árboles presenta chaguaramos, infinidad de mangos y exuberantes apamates alrededor de grandes y pequeños sembradíos mantenidos por la lluvia que inspiró a Otilio Galíndez:

*Ahora que el invierno se prende de las hojas
ahora que amanecen charquitos en el patio
ahora que los caños rebosan de agua clara
mirá conucos verdes
oí los turpiales.*

Hay por lo menos dos puntos obligatorios que el gusto agradece: los sándwiches de pernil en La Encrucijada y, más adelante, las panelas de San Joaquín. La vista y el oído disfrutarán a su vez del baile de tambor en Choroní y de la parranda central que anima la Navidad más allá de Valencia. La vida fluye en la región central: los pavones crecen en los embalses, las lapas y venados coinciden en los abrevaderos de las montañas, el cacao de Chuao nace espontáneo y, más allá de San Carlos, el arroz y el sorgo tapizan la tierra.

Barrica

La línea de rones Barrica, creada por la Central de Licores Unidos de Venezuela C.A., CELIVECA, nace “desde la idea más pura del gentilicio venezolano. Su nombre enaltece uno de los elementos que juega un papel fundamental en el envejecimiento del destilado como lo es la barrica”, afirma José Carlos Álvarez, presidente de CELIVECA. Fundada en 1997, CELIVECA nace como empresa del ramo de licores para desarrollar distintas marcas teniendo a la calidad como norte. “En 2011 decidimos avanzar con el proyecto de los rones Barrica. Iniciamos el proceso de investigación del mercado. Luego comenzó el proceso de formulación de los rones a cargo del maestro Carlos Pérez, así como la arquitectura de la marca. En 2015 realizamos el lanzamiento del primer ron, Barrica Nro. 40, luego en 2016 Barrica Nro. 80 y en 2021 Barrica Nro. 120; cada uno pertenece a la categoría de añejo, reserva y ultra añejo”, puntualiza Álvarez.



BARRICA Nro. 40. Medalla de Oro en el *Concours International de Lyon, Francia (2023)*. Doble Medalla de Bronce en *The International Wine & Spirits Competition (2023)*. Lanzado en el año 2015, “es el resultado de la selección de los mejores lotes de rones añejos y envejecidos hasta tres años en barricas de roble, lo que hace que destaque por sus elegantes notas y un luminoso color dorado”, describe su maestro ronero Carlos Pérez. Así se presenta: “A la vista es dorado ámbar. En nariz regala aromas de roble que se conjugan entre los frutos secos y ahumados. En boca tiene delicadas notas a caramelo. De cuerpo medio”. Se sugiere disfrutar en vaso corto con uno o dos cubos de hielo y piel de naranja.

BARRICA Nro. 80. Medalla de Bronce en *The International Wine & Spirits Competition (2023)*.

Elaborado a partir de la selección de los mejores lotes de rones añejos y envejecidos hasta siete años en barricas de roble. Nació en 2016. Así se presenta en su ficha de cata: “A la vista es rojo cobrizo. En nariz posee una deliciosa combinación de frutos rojos, vainilla, tabaco y chocolate. Tiene elegante entrada en boca con notas de roble, dátiles y miel”. Su maestro ronero propone servirlo en vaso corto o copa balón con una esfera o cubo de hielo ya que ayuda a mantener la temperatura fría.



BARRICA Nro. 120 RESERVA ESPECIAL DON SULBARÁN. Medalla de Plata en el *Concours International de Lyon, Francia (2023)*. Su debut fue en 2021. “Este ron se hace a partir de la selección de los mejores lotes de rones añejos y envejecidos hasta por diez años”, detalla su maestro ronero. “A la vista es ámbar de medio a alto, con destellos rojizos y brillante. En nariz se aprecian frutos rojos, chocolate y madera. En boca es ligeramente dulce con notas de frutos rojos y ciruelas pasas. Su final es redondo y perfectamente equilibrado. De larga persistencia”. Para disfrutar en vaso corto o copa balón con un cubo de hielo.

celiveca.com/productos/ron/  @ronbarrica



Cañaveral

Rones elaborados con alcoholes provenientes de la destilería Corporación Alcoholes del Caribe S.A., CACSA. El autor de estas mezclas es el maestro ronero Carlos Pérez. Se presentaron en el mercado venezolano en 2008 y cuentan con la D.O.C. Ron de Venezuela desde el año 2013. Fue la primera marca en comercializar una crema de ron en Venezuela.

CAÑAVERAL AÑEJO. Medalla bronce en *International Wine & Spirit Competition (2015).*

Su debut fue en 2008. Elaborado con mezclas de rones de dos a tres años de envejecimiento en barricas de roble blanco. Así se presenta: “A la vista es de brillante color dorado. En nariz destaca su vivacidad y se perciben notas de frutos cítricos en combinación con la vainilla y el aroma distintivo de su contacto con el roble americano. Perfectamente equilibrado con buen buqué y notas de caramelo. En boca posee una entrada dulce con tonos de especias muy equilibrados, junto a notas de caramelo de caña. Buena permanencia. Para disfrutarlo puro, con hielo o en coctelería”.





CAÑAVERAL EXTRA AÑEJO. Medalla de Bronce en *International Wine & Spirit Competition* (2015).

Lanzado en 2008, es un ron premium que nace de la selección de mezclas envejecidas de cuatro a seis años. Así se presenta en su ficha de cata: “A la vista es de color ámbar con trazas doradas, huellas de un largo reposo en barricas de roble. En nariz se perciben aromas de vainilla, especias y toques ahumados. En boca posee una entrada suave, muy redonda y persistente, de buen cuerpo, donde se fusionan de manera balanceada las notas de vainilla con frutos secos y sabores ahumados. Para degustarlo en las rocas, con soda o con un poco de agua”.

CAÑAVERAL RESERVA ESPECIAL. Medalla Doble Oro en la categoría de Ron añejo superior de siete a diez años en el VII Congreso de Ron Madrid (2018).

Nació en 2008, es una compleja mezcla de rones, elegidas con especial esmero por su maestro ronero, con un añejamiento de ocho a diez años en barricas de roble americano previamente seleccionadas. “A la vista tiene un brillante color ámbar intenso. En nariz es un ron complejo con aromas de cacao que se entrelazan con notas de frutos secos y roble. En boca es aterciopelado, armonioso y persistente; se fusionan de manera perfecta las notas de vainilla con frutos dulces y madera de roble. Este ron, edición limitada, se sugiere disfrutar seco en copa tipo balón”.



 roncanaveral.com.ve  [@roncanaveralve](https://www.instagram.com/roncanaveralve)

Estelar

Marca comercializada por Complejo Industrial Licorero del Centro, C.A., empresa ronera ubicada en Ocumare del Tuy, estado Miranda. Data de 1964, año de su lanzamiento por Alejandro Hernández en Industrias Pampero. Su presentación ha tenido cambios en el tiempo, manteniendo la calidad y el prestigio que lo han caracterizado desde sus inicios. Carlos Pérez es el maestro ronero que actualmente lo elabora y está desarrollando una nueva línea de rones.



ESTELAR DELUXE. Mezcla de rones que han sido añejados de cuatro a cinco años. Así lo presenta Carlos Pérez, su maestro ronero: “A la vista es de color ámbar con destellos dorados. Brillante y con piernas que lo exhiben como un ron de moderada estructura. En nariz se aprecian notas de madera, asomo de aromas herbales entrelazados con vainilla y café tostado. En boca tiene un ataque dulce, con notas vínicas y un ligero sabor herbal. Es un ron suave, ligeramente afrutado y agradable de beber. Posee un complejo y armonioso sabor que mezcla las sensaciones del roble, la miel y los frutos secos. Con persistencia”. Se disfruta solo o en cocteles.

 @ron.estelar



Ocumare

Marca comercializada por el Complejo Industrial Licorero del Centro, C.A., casa ronera establecida en Ocumare del Tuy, estado Miranda. “Este ron nace en 1994 en una de las plantas licoreras industriales con más historia del país, que data de 1938. Los Ocumare Gold y Platino fueron los primeros, luego se incursionó en los saborizados y años después se lanzó la joya de la corona: Ocumare Edición Reservada”, destaca su maestro ronero Andrés Contreras.



OCUMARE GOLD. Data del año 1994. Mezcla de rones añejados durante dos años. Contreras lo describe así: “A la vista es dorado brillante y límpido. Al olfato tiene una ligera y dulce sensación de madera, con notas de vainilla y frutos secos. Al gusto expresa notas de roble perfectamente armonizadas con los sabores de frutos secos y la sensación retronasal de vainilla. Buena despedida”. Para coctelería, mezclado con jugos o gaseosas.

OCUMARE AÑEJO ESPECIAL. Lanzado en 2001 es una mezcla de rones de hasta cuatro años de envejecimiento. “A la vista es de color dorado con visos rojizos. En nariz es expresivo con aromas de vainilla, canela, cardamomo y un ligero asomo cítrico. En boca sorprende el armonioso contraste entre el sabor del ron añejo y la sensación de las especias. Al gusto es persistente y llena la boca con sabores que se complementan”. Así lo disfruta su maestro: coctel a partes iguales de ron y ginebra, vermú, Amargo de Angostura, jugo de limón y cola en vaso con hielo.



OCUMARE PLATINO. Debutó en 1994. Mezcla de rones con un envejecimiento de dos años. Así lo presenta su maestro ronero, Andrés Contreras: “Claro y traslúcido como el agua. En nariz se expresa con aromas frutales y herbales, muy agradable y balanceado. En boca es suave y seco, persistencia media y una delicada sensación retronasal afrutada”. Ron blanco para coctelería.

OCUMARE EDICIÓN RESERVADA. Presentado en 2008 es una mezcla de rones de hasta doce años de añejamiento. Así lo presenta Andrés Contreras: “A la vista es ambarino intenso con visos rojizos. Al olfato se pueden apreciar notas de miel, vainilla, chocolate y café. Buqué complejo y balanceado. En boca es elegante. Se aprecian los sabores producto del envejecimiento, como son la vainilla y la miel, además de los propios del tostado del roble. De larga persistencia”. Recomendación de consumo: frío en copa balón con el borde de la copa aromatizado con piel de toronja.





Pampero

Marca comercializada por Diageo, con una historia que data de 1938. “Décadas atrás, Luis Toro y Alejandro Hernández vieron en el país la magia de un clima y una geografía para la elaboración del ron. Hernández viajó, estudió e investigó. Entre 1951 y 1953 se gestó el primer ron añejo de Venezuela: Pampero. Por otra parte, Hernández impulsó un cambio en la ley, la cual dictaminó que un alcohol de caña de azúcar se podía llamar ron sólo si se envejecía un mínimo de dos años. Esto marcó un precedente en la calidad de los rones venezolanos”. Pampero, en palabras de su maestro ronero Luis Figueroa, tiene como característica sensorial la madera y los frutos secos, que combina con tonos de uva pasa, cacao, chocolate, torta negra de navidad, entre otros. Se elaboran en Ocumare del Tuy, estado Miranda.

PAMPERO ESPECIAL. Medalla de Doble Oro en el Congreso Internacional del Ron en Madrid (2016). Medallas de Oro en el *San Francisco World Spirits Competition* (2007, 2022). Lanzado en 1954, combina rones de dos a cuatro años de envejecimiento en barricas de roble exbourbon y exscotch. Así se presenta en su nota de cata: “Color ámbar, brillante con destellos y límpido. En su aroma se percibe el roble, caramelo, vainilla, frutas tropicales, tabaco y chocolate. De cuerpo ligero y notas cálidas. Se confirma en boca lo percibido en nariz. Ron balanceado donde predomina el roble, notas dulces de caramelo, vainilla, frutas y canela”.





PAMPERO SELECCIÓN. Medallas en *San Francisco World Spirits Competition* (2020, 2021, 2022). Medalla de Oro en *San Francisco World Spirits Competition* (2022). Creado en 2008 para celebrar el setenta aniversario de la fundación de la casa Pampero. “Es el resultado de una fusión de nuestros rones más jóvenes y la complejidad de nuestros rones más selectos”, se explica en su portal. “Ambarino y brillante, de lágrima media. En nariz destaca el roble, los frutos secos, la uva pasa, la vainilla, el caramelo, y una nota ahumada. En boca se muestra tan complejo como en nariz, de untuosidad media y persistente. Un ron para disfrutar solo o en coctel”, describe Figueroa.

PAMPERO ANIVERSARIO. Medallas en *San Francisco World Spirits Competition* (2019, 2020, 2021, 2022, 2023). Medallas de Doble Oro en *San Francisco World Spirits Competition* (2010, 2023). Medallas de Oro en *San Francisco World Spirits Competition* (2017, 2019, 2020). Nació en 1963 por el 25 aniversario de la casa Pampero. Elaborado con reservas exclusivas de la casa. Así lo presenta su maestro: “De color caoba rojizo, brillante, limpio. De lágrima gruesa y lenta en copa. Aromas honestos que hacen hablar al ron: roble, vainilla, canela, clavo, cacao, chocolate, cuero, tabaco, melaza, frutos maduros y secos, uva pasa, torta negra de navidad, cítricos. Mucha complejidad”.



 www.pampero.com/es  [@ronpamperovzla](https://www.instagram.com/ronpamperovzla)

Quimera

Marca registrada en 2011 por la Productora Enotria, ubicada en Guarenas, estado Miranda. “Ese año iniciamos tanto los trámites legales para formalizar el producto como los procesos de producción, control de calidad y diseño de imagen; en 2015 nuestro ron Quimera Solera Selecta D.O.C. Ron de Venezuela (añejo, extra añejo y ultra añejo), obtuvo las certificaciones de ley. Se realizó el lanzamiento al mercado venezolano de este ron en su versión añejo con una gran aceptación y muy buena valoración por parte de los consumidores, especialmente entre especialistas en el área de spirits, por lo que ya proyectamos su éxito sostenido en el tiempo internamente y, a futuro, en mercados internacionales”, destaca Giovanni Cappellin, presidente de Enotria.



QUIMERA AÑEJO SOLERA. Medalla de Oro en el *Concours International de Lyon, Francia (2023)*. Doble Medalla de Bronce en *The International Wine & Spirits Competition (2023)*. Creado en 2015, “nace de una mezcla de rones de más siete años de envejecimiento con una base madre añejada en barricas de roble que anteriormente se utilizaron para envejecer whisky de malta. Logrado con el sistema de solera, tiene complejos aromas y sabores con una sutileza envolvente”, describe Cappellin. “Color caoba. En nariz evoca notas de roble especiado y frutos secos con toques de miel y caramelo. En boca es complejo y equilibrado”. Para disfrutarlo solo o con un cubo de hielo, se invita a degustarlo con chocolate 70 % cacao y frutos secos.



Roble Viejo

Cuatro amigos se unieron en la aventura de crear los rones Roble Viejo. En 2012 estrenaron el sueño de la mano de Rones del Caribe, la empresa que los elabora en Ocumare del Tuy, estado Miranda, bajo el cuidado del maestro ronero Giorgio Melis, artífice de las excelentes notas y atributos que distinguen a Roble Viejo, firma de la que es socio fundador. “Privilegiamos la calidad sobre la cantidad, demostramos con paciencia que nada sustituye al tiempo y al cuidado continuo de nuestras reservas, elaboramos ediciones limitadas que sólo embotellamos cuando demuestran las bondades necesarias para convertirse en productos excepcionales”, destaca su director Francois Bocalandro en el portal de la marca.

ROBLE VIEJO MAESTRO. Medallas de Plata en *International Spirits Challenge* y *San Francisco World Spirits Competition (2023)* y de Bronce en el *International Wine & Spirits Competition (2023)*.

Lanzado en 2022, es un homenaje a Giorgio Melis para celebrar sus cincuenta y cinco años de trayectoria. Es el más joven de los rones con seis años de añejamiento. “Ron seco, suave y equilibrado, con notas de madera y frutos secos”, describe Melis. De color ámbar medio, limpio y brillante, densidad media. En nariz se perciben aromas que evocan a melaza, vainilla y madera. En boca es seco, de moderada mineralidad, notas de frutos secos. Para ser degustado solo o en coctelería de alta gama.



ROBLE VIEJO EXTRA AÑEJO. Medalla de Oro en *World Rum Awards (2021)* y de Plata en *International Spirits Challenge (2021)*. Doble Oro en *San Francisco World Spirits (2021 y 2022)*. Tres Doble Oro en *Madrid International Rum Conference (2016)*. Resultado de la mezcla de reservas de ocho a doce años, su debut fue en 2012. Color ámbar medio. En nariz se aprecian aromas sutiles de azúcar morena, caramelo quemado, canela, frutos secos y madera. En boca su entrada es dulce y se sienten los taninos equilibrados que aportan las barricas tostadas. De pronunciada mineralidad y balanceada acidez, dando paso a un final largo. Para ser disfrutado solo o en cocteles de lujo.

ROBLE VIEJO ULTRA AÑEJO. Doble Oro en *San Francisco World Spirits (2021 y 2022)*, *Style Winner (Mejor Categoría)* en *World Rum Awards (2021)* y Oro en el *International Spirits Challenge (2021)*. Un single vintage con doce años de envejecimiento en barricas que anteriormente añejaron bourbon y jerez Pedro Ximénez. Su debut fue en 2012. De color ámbar medio, brillante y con lágrimas de paso lento. En el olfato se aprecian notas de melaza, frutos rojos y cítricos, polvo de cacao, caramelo de café y almendras. Saluda suave en boca, ligeramente dulce con notas de roble, seguidas por notas de sarrapia, piel de naranja y ciruelas pasas. Final intenso y redondo. Para disfrutar solo o con hielo.



ROBLE VIEJO ZAFRA (2003, 2004 Y 2005). Cada cierto tiempo se dan cosechas excepcionales, esta es la inspiración que da el nombre a este single vintage de quince años de envejecimiento en barricas que añejaron bourbon y jerez Pedro Ximénez. En el mercado desde 2017 y tiene un tiraje de mil botellas por edición, certificadas de puño y letra por Giorgio Melis. Color ámbar intenso. De lágrimas de paso muy lento. En el olfato regala una mezcla de notas cítricas, frutos secos, frutos rojos y madera. Al gusto brinda un comienzo gentil y ligeramente dulce. Los frutos rojos dan paso a la ciruela, sarrapia, cáscara de naranja, almendras y nueces. Proporciona un final largo y sedoso. Solo o en compañía de un excepcional chocolate.

 ronroble.com/  [@ronroble](https://www.instagram.com/ronroble)



Santa Teresa

Primera marca de ron registrada en Venezuela. “La Hacienda se fundó en 1796 en El Consejo, estado Aragua, somos la primera productora de ron de Venezuela. Hacienda y rones están vinculados con la historia del país, desde la época de la colonia. En 1830 Gustav Vollmer, un alemán que vino a Venezuela se casó con Francisca “Panchita” Rivas Palacios (sobrina del general José Felix Ribas y prima hermana del Libertador Simón Bolívar) y juntos recuperaron la Hacienda Santa Teresa, modernizaron procesos de producción de caña y se comienza a producir ron”, relata su presidente, Alberto Vollmer, quinta generación de la familia al mando de Santa Teresa. Es una empresa que además de hacer ron, tiene un propósito que transformó a toda una comunidad. En 2003 nace el Proyecto Alcatraz, un programa de reinserción social de bandas delictivas y expresidarios, pero que además tiene una arista de prevención de violencia, todo esto por medio de los valores de la práctica y el ejercicio del rugby. Los rones se elaboran bajo el cuidado de los maestros roneros Néstor Ortega y Nancy Duarte.

SANTA TERESA GRAN RESERVA. El ron estándar de la casa nació en 1957. Con mezcla de rones envejecidos de dos hasta cinco años en barricas de roble. Suave y ligero, pero con carácter; firme y terso al paladar. Así se presenta en su ficha de cata: “A la vista es de brillante y luminoso color dorado ámbar. De aroma afrutado y maduro, evoca la caña dulce. Ofrece notas desde especies como nueces y pimienta; combina de manera perfecta su frescura con la firmeza sutil de la madera. Ideal para disfrutar en cualquier tipo de coctel”.



SANTA TERESA BLANCO. Su debut fue en el año 2000. Ron añejo en cuya mezcla intervienen rones de hasta cinco años de añejamiento. Luego se somete a un riguroso proceso de filtrado en carbón, gracias al cual obtiene características cristalinas, realzando sus notas dulces y cítricas, conservando su cuerpo. Su ficha de cata señala: “Cristalino y brillante. Fragante y afrutado, con notas dulces de madera. En boca es afrutado y maduro. Es un ron añejo suave, de cuerpo ligero, firme y terso a la vez”. Perfecto para coctelería. ¿Sugerencia?: El Mojito.

SANTA TERESA LINAJE. Nace en 2012 a partir de la mezcla de rones añejos desde tres hasta quince años de envejecimiento. Así se describe en su ficha de cata: “Color ámbar intenso, con destellos dorados y abundantes lágrimas. Olor dulce, almendrado, notas de roble. Perfecta redondez, dulce a la entrada, amargo y largo al final, dejando en los sabores residuales notas a chocolate amargo y frutos secos. Ideal para disfrutar en las rocas, con soda o coctelería”.






SANTA TERESA 1796. Ron venezolano del año en *Berlin International Spirits Competition (2020)*, *Medallas de Oro en Los Angeles Spirits Competition (2019 y 2023)*, en *International Spirits Challenge (2020, 2022 y 2023)* y en *The Beverage Tasting Institute Chicago (2019, 2022, 2023)*. Creado en 1996, el bicentenario de la Hacienda Santa Teresa, es el producto insignia de la casa. “Ron súper premium, con triple añejamiento”, destaca Nancy Duarte. Hecho con una mezcla de rones desde cuatro hasta treinta y cinco años de envejecimiento en barricas de roble, método solera. “De color ámbar con destellos rojizos, lágrimas espesas. Aroma frutal con notas a frutos secos, miel, madera, chocolate, y cuero. Su sabor es suave y balanceado”, describe Néstor Ortega.

SANTA TERESA BODEGA PRIVADA. Presentado en 2002, es un producto exclusivo que se obtiene al adquirir una barrica entera, luego dispuesta en la Bodega Privada de la Hacienda Santa Teresa. Es un *blend* hecho con variedad de rones añejados entre seis y treinta y cinco años y bendecido con un toque de la historia de la Hacienda Santa Teresa: una reserva de más de ochenta años. Así se presenta: “A la vista es de intenso color ámbar, se aprecian lágrimas gruesas. En nariz se sienten notas de madera, con ligero aroma frutal, tostado, ahumado. En boca evoca el roble que lo añejó, afrutado, es un ron de cuerpo firme, elegante y de extraordinaria suavidad”.



SANTA TERESA BICENTENARIO RON ULTRA. Lanzado en 1986, es una mezcla única de los rones más antiguos de la Hacienda Santa Teresa: la Reserva Ron de Capilla, la Cepa A.J. Vollmer y el Ultra Añejo Blend, que consiste en una selección única de rones envejecidos durante un mínimo de quince años en roble blanco americano. Su legado, transmitido a Néstor Ortega y Nancy Duarte, se sigue protegiendo en la actualidad a través del proceso de crianza. En la copa, la riqueza de su tono caoba precede a un sabor lujoso y con cuerpo, que ofrece notas de roble y cuero, con un sutil estrato de frutos secos. Para disfrutar solo en copa balón.

 www.ronsantateresa.com  haciendasantateresa.com.ve
 [@ronsantateresa](https://www.instagram.com/ronsantateresa)



Occidente

Los desiertos que anteceden a los Andes impiden imaginar el paraíso entre las montañas y los picos nevados. Después de las largas extensiones de vegetación xerófila donde sobreviven los chivos, cuyas carnes magras hacen las delicias del viajero que se desplaza por los estados Lara o Falcón hacia el occidente del país, los caprichos de la naturaleza se expresan en cambios preciosos: grandes ceibas, pompones que despuntan en el alba, campos dorados de espigas. En la región del poniente también los ríos van a la mar desde los pueblos ocultos de Trujillo, Mérida o Táchira. Algunos desembocan en el Lago de Maracaibo, otros superan los puertos, más allá de los palafitos. Y la gente es distinta: el andino circunspecto, receloso, contrasta con el maracучo dicharachero, extrovertido, a veces hiperbólico. De los violines nostálgicos en cuestión de horas pasamos al furro, a la tambora y a la voz de Ricardo Cepeda en *Aquel zuliano*:

*Fresca está la madrugada
y en la aurora maracucha
una inmensa voz se escucha
es el bardo que en parranda
cantando sus gaitas anda
deleitando a quien lo escucha.*



Cacique

Rones venezolanos comercializados por Diageo, la historia de Cacique conduce al nombre de “Tomás Sarmiento, su fundador, quien en la década de los años treinta siendo un productor y destilador de rones, obtiene el permiso sanitario ante el Ministerio de Sanidad bajo el N° 69, el nueve de noviembre de 1938. Tras muchos años perfeccionando su elaboración, Cacique se lanza en 1961 como un ron dorado, en un empaque moderno con botella en forma de cono truncado, e incluye una pequeña etiqueta triangular con la imagen de un cacique”. Los rones Cacique se elaboran en La Miel, estado Lara, bajo la rigurosa supervisión del maestro ronero Luis Figueroa. “El nombre de Cacique, jefe de la tribu, es ícono distintivo de la marca como representación de lo bueno de la tradición y demostración de liderazgo en la producción de ron de calidad”, destaca Diageo Venezuela en su portal.



CACIQUE AÑEJO. Medallas en *San Francisco World Spirits Competition* (2019, 2020, 2021 y 2022). Medallas de Oro en *San Francisco World Spirits Competition* (2013, 2018 y 2022). Creado en 1961, nace de la combinación de cinco tipos de rones añejados de dos a cuatro años en barricas exscotch. Así lo presenta su maestro ronero Luis Figueroa: “Su brillante color oro insinúa mezclabilidad y así es. De aromas y sabores afrutados con recordatorio de vainilla y caramelo y una suave, pero no pronunciada madera. Con una personalidad que se hace presente a lo largo de cada trago. Ligero y balanceado, se sugiere para cocteles, como por ejemplo, el delicioso Cuba Libre”, destaca su nota de cata.

CACIQUE 500. Medalla de Oro en *San Francisco World Spirits Competition* (2018). Medalla Doble Oro en *San Francisco World Spirits Competition* (2022). Se lanzó en 1992 para conmemorar los 500 años del encuentro de dos mundos. Es el resultado de la delicada combinación de cinco rones añejados por un período que varía entre dos y ocho años en barricas exscotch. “Ron de tonalidad ámbar oscuro. De estructura media y de interesante complejidad, con presencia de notas de frutos maduros junto a frutos secos, vainilla, caramelo y madera. Algo untuoso y persistente. Se propone en disfrute para el clásico Ron Tonic o en vaso corto con una o dos piedras de hielo”.



CACIQUE LEYENDA. Medallas en San Francisco World Spirits Competition (2021, 2022 y 2023). Medalla de Doble Oro en San Francisco World Spirits Competition (2018). Medalla de Oro en San Francisco World Spirits Competition (2020). Compleja mezcla de setenta rones con un añejamiento entre dos y doce años en barricas exscotch. Nació en 2014. En su creación trabajaron dos maestros roneros de la casa, Oswaldo Báez y Luis Figueroa. “Ámbar brillante, de lágrima densa en copa. Cremoso, avainillado y acaramelado. En boca es suave y sedoso. Solo o con agua gasificada y un tirabuzón de fruta cítrica, ya sea limón o naranja es suficiente para disfrutarlo”, explica Figueroa.



CACIQUE ANTIGUO. Medallas en San Francisco World Spirits Competition (2021, 2022 y 2023). Medalla Doble Oro en San Francisco World Spirits Competition (2020). Medalla Máster en Rum and Cachaça Masters (2023). Nació en el año 2000 para celebrar la llegada del siglo XXI. Artesanal 100 %, es una mezcla de rones con un añejamiento entre cuatro y doce años en barricas exscotch cuyo origen es 100 % de alambique. “De color ámbar intenso y extrema complejidad, tanto en nariz como en boca. Miel y frutos maduros, vainilla, caramelos y algo floral y cítrico. Persistente. Para disfrutar en vaso corto o copa balón con dos o tres piedras de hielo”, puntualiza Figueroa.

 @roncacique_venezuela



Diplomático

Marca que debutó en el mercado venezolano —en el segmento de rones premium— en 1989. En 2002 cuatro familias venezolanas compran la destilería, en funcionamiento desde 1959, con exclusivos equipos de destilación y también adquieren sus marcas, constituyendo la sociedad Destilerías Unidas, S.A. (DUSA). Está ubicada en La Miel, estado Lara. Tito Cordero y Nelson Hernández son los maestros roneros que elaboran con cuidado y rigor a estos rones. En 2006 los rones Diplomático se lanzan al mercado internacional. “Estamos presentes en más de cien países. La marca es ampliamente reconocida y ha ganado importantes galardones, entre ellos el *Wine Enthusiast’s Spirit Brand of the Year* en 2018, el primer ron de la historia en ganar este premio”, destaca José Rafael Ballesteros, presidente de DUSA.

DIPLOMÁTICO MANTUANO. Medallas de Oro en *San Francisco World Spirits Competition (2017)*, *Berlin International Spirits Competition (2018)* y *Tastings.com (2017 y 2018)* y Medalla de Plata en *International Wine & Spirit Competition (2017)*.

Mezcla de rones envejecidos hasta ocho años en barricas de roble blanco, que previamente sirvieron para envejecer *whisky* americano y *whisky* de malta. Lanzado en 2017, está elaborado con rones destilados en columna, *batch kettle* y alambiques. Así se presenta: “A la vista es dorado oscuro. En nariz sus principales aromas son de fruta, vainilla y roble. Al gusto tiene trazos de fruta y especias. De extraordinario balance”.



DIPLOMÁTICO PLANAS. Medallas de Plata en *San Francisco World Spirits Competition (2017)* y en el *International Spirits Challenge (2017)* y Oro en *Tastings.com (2017 y 2018)*.

Mezcla de rones de hasta seis años de envejecimiento, destilados en alambiques, columna y *batch kettle*. Un proceso de filtración de carbón, llevado a cabo antes de su embotellado, le otorga a este ron su apariencia cristalina. Fue presentado en 2017. “Claro, traslúcido a la vista. En nariz regala aromas sutiles y neutrales con tonos de coco, crema y vainilla. En boca tiene equilibrio entre dulce y seco, cremoso, con un final suave. Se sugiere disfrutarlo solo o en mezcla: un Daiquirí”.

DIPLOMÁTICO RESERVA EXCLUSIVA. Doble Medalla de Oro en *San Francisco World Spirits Competition (2016)*. Medallas de Oro en *Hong Kong International Wine & Spirits Competition (2018)* y *The Rum Masters (2019)*. Presentado en 1989, es una mezcla de rones de hasta doce años de envejecimiento. El 80 % ha sido destilado en alambiques de cobre y envejecido en barricas que añejaron *bourbon* y *whisky* de malta. “A la vista es ámbar oscuro. En nariz combina aromas de cáscara de naranja, azúcar morena, ligero roble y canela. En boca regala sabores de roble envejecido y sirope. De extraordinario balance. Para disfrutar solo o en cocteles”.



DIPLOMÁTICO SELECCIÓN DE FAMILIA. Debutó en 2021. Casi toda la mezcla es de rones de hasta doce años de envejecimiento, destilados en alambique, con un 10 % de columna y *batch kettle*. Añejamiento en barricas nuevas y también en otras que envejecieron *bourbon*, *whisky* de malta y jerez. Así se presenta: “A la vista es ámbar oscuro. En nariz tiene aromas de caña de azúcar, miel y frutos rojos, seguidos de notas de vainilla y roble. En boca la madera y la ciruela se combinan con notas de toffee para lograr un acabado redondo y duradero. Recomendación de consumo: solo o con una roca de hielo para apreciar por completo su perfil de sabor excepcional”.



DIPLOMÁTICO *SINGLE VINTAGE*. Presentado en 2010, nace de la mezcla perfecta del año específico de su etiqueta. Destilado en alambiques de cobre, es envejecido durante doce años en barricas que añejaron *bourbon* y *whisky* de malta y finalizado con un afinamiento de un año adicional en barricas de jerez oloroso. Elaborado en cantidades limitadas. “Ámbar oscuro. En nariz es rico en notas de madera ahumada, café y chocolate con recordatorio de vainilla y frutos maduros. El paladar es mucho más placentero y confirma sus aromas combinando sabores de roble envejecido, vainilla ligera y tonos achocolatados. Sedoso. Se sugiere disfrutar solo”.

DIPLOMÁTICO *AMBASSADOR*. Introducido al mercado en 2011, se elabora a partir de las mejores reservas de la destilería (100 % rones de alambiques de cobre) y envejecido en barricas de roble blanco por un mínimo de doce años. Luego, se añeja por dos años adicionales en barricas de jerez Pedro Ximénez. Ámbar oscuro y brillante. En nariz un majestuoso balance que evoca sutilmente el roble en equilibrio con notas melosas de oporto, frutos secos y chocolate oscuro. Al gusto regala sabores de pasas, nuez moscada y roble tostado que conducen a un final largo y placentero”.

 rondiplomatico.com  [@rondiplomatico](https://www.instagram.com/rondiplomatico)

Tepuy

Marca comercializada por Destilerías Unidas S.A., DUSA. Este cuenta con la D.O.C. desde su nacimiento y con él se busca enaltecer la naturaleza del país. Se elabora en La Miel, estado Lara.



TEPUY EXTRA AÑEJO. Nació en el año 2010.

“Es un ron extra añejo elaborado con mezclas de alcoholes pesados y semipesados, envejecidos cuidadosamente entre dos y doce años en barricas de roble blanco americano. Proviene de una materia prima de excepcional calidad y producido con métodos de destilación de estilo francés y americano, gracias a equipos únicos en Venezuela”, explica Luis Fradiani, maestro catador de DUSA. “Dorado oscuro, brillante. En nariz el aroma inicial es dulce, con trazos variados de frutos secos. En boca se sienten suaves notas de roble, un toque de azúcar morena, asomo tenue a caramelo. Final limpio”; para disfrutar solo o en las rocas y en coctelería de alta gama.

 @tepuy_ron



Veroes

Estos rones “nacen como un sueño entre 1998 y 1999, dada la oportunidad de exportación hacia Europa que surgió con el reconocimiento de la calidad de los rones venezolanos. Por ello, encaminamos su elaboración. El primero fue concebido por el gran maestro ronero don Enrique Méndez y su ron entró al mercado europeo en 2002. Luego vino una segunda etapa de la marca a cargo de su hijo Carlos Méndez, quien se formó con su padre”, cuenta Leopoldo Molina, presidente de Veroes. En esta segunda fase, Carlos Méndez crea Veroes Ron Añejo, ganador de varios premios y reconocimientos. Años después comenzó a comercializarse en Venezuela. Veroes elabora sus propios alcoholes en Destilería San Javier (Veroes) en el estado Yaracuy, de donde proviene su nombre. “Allí se destilan nuestros alcoholes y también los de otros productos nacionales. Esta casa data de 1975 y es motor fundamental para el crecimiento y desarrollo de las poblaciones adyacentes”, destaca Molina. Otro dato curioso es que los rones Veroes son viajeros, porque en su proceso de elaboración sus componentes recorren todo el país, desde la melaza del estado Portuguesa hasta sus envejecidos en dos distintas regiones del país: en el llano con sus bodegas de Yaracuy y en la costa con sus bodegas de Carúpano. Finalmente emprende su viaje final a Maturín donde es embotellado.

VEROES RON AÑEJO. Medallas de Oro en el Congreso Internacional de Ron en Madrid (2012) y en el *Rum Festival de Miami Rum XP* (2013). Medallas de Plata en el Congreso Internacional de Ron en Madrid (2013 y 2014). Es una mezcla de rones de cuatro a seis años de envejecimiento. “Color dorado brillante que habla del lento y prolongado contacto con la barrica de roble. Su aroma refleja el seductor contacto con la madera, armonizado con el microclima de las bodegas de envejecimiento. Su sabor es suave, de cuerpo balanceado. Resaltan las notas de madera y frutos secos. Ideal para tomar solo en las rocas o en mezclas”.



VEROES SOLERA PREMIUM. “Dados los reconocimientos al Veroes Ron Añejo nace la idea de elevar la calidad de su presentación en mercados internacionales, encontrándose actualmente dos etiquetas: Ron Añejo y Solera Premium”, explica Molina. Este es un blend de rones envejecidos hasta ocho años. “Ámbar brillante. En nariz saluda con sutil dulzor. Sus aromas de madera hablan del envejecimiento en barricas de roble blanco americano. En boca tiene el sabor seco de nuestros llanos de Yaracuy, la salinidad de nuestras costas de Sucre y el dulzor característico de los rones venezolanos. Suave, con cuerpo, notas de madera y frutos secos”.

www.destilerveroes.com  @ronveroes





RON,
placer y
seducción



Son múltiples los regalos del buen ron venezolano. Al primer contacto con el destilado, cuando éste complace nuestros sentidos con sus caricias entre olfato y gusto, suele seguirle un segundo momento en el que se busca conocer sus expresiones. Ante la copa se une entonces el placer sensual con el placer intelectual. Una vez disfrutada la cata, se puede celebrar en el firmamento del gusto la armonía entre el ron y el chocolate, esa mezcla seductora que se deshace en la boca hasta diluir las fronteras entre lo humano y lo divino.

El ritual de la cata

“Catar es el arte de utilizar nuestra memoria para encontrar gustos y aromas que reconocemos del mismo modo que la vista reconoce letras que aprendió”.

– Alberto Soria (2017, p. 44).

Tres sentidos, tres momentos, son imprescindibles para disfrutar a plenitud al protagonista de la cata: vista, olfato y gusto.

Vista

Se recomienda escoger un espacio bien iluminado que permita apreciar el color del destilado. “Si prueba varios rones, siga un orden lógico. Pasar de los claros a los oscuros, de los ligeros a los pesados, de los jóvenes a los añejos y de los que tienen pocos ésteres a los muy ricos en estos compuestos”, sugiere Broom. Inclinar la copa sobre un mantel blanco o servilleta de manera que el líquido alcance el borde superior contrario de la copa. Así se podrán apreciar mejor sus tonalidades. En esta etapa



se obtiene también un indicio de la estructura o cuerpo: un ron joven muestra piernas ligeras que bajan rápido, mientras que el grosor de las piernas de un añejo que bajan lentamente indican densidad y un cuerpo más estructurado.

Olfato

Al comenzar inhale suavemente sin meter la nariz en la copa y concéntrese en los primeros aromas sobre los que se apoya el carácter del ron: ¿son ligeros o pesados?, ¿qué le recuerdan?, ¿acaso rememora flores, frutas, maderas o especias? Añada un poco de agua, huela de nuevo e intente distinguir las frutas o las especias que le recuerdan esos aromas centrales. ¿Son cítricas o secas?, ¿percibe algo de pimienta, canela o nuez moscada?

Gusto

***“Es casi tan difícil definir un sabor como un olor. Ambos son espíritus con vida propia, fantasmas que aparecen sin ser invocados para abrir una ventana de la memoria y conducirnos a través del tiempo a un suceso olvidado”
– Isabel Allende (1997, p. 69).***

Si bien es cierta la bella afirmación de la escritora chilena, en nuestra cata “ambos espíritus” deben estar en sintonía: en un pequeño sorbo el paladar debe confirmar —o no— lo que se acaba de oler. Es el momento de mantener el ron en la boca para evaluar peso, textura y sabor primario. ¿Es ligero, fresco o robusto? En cuanto a la textura, ¿es suave como la seda?, ¿fina o densa? Para crecer, el ron debe dar vueltas en su boca.

La evolución debe mostrar la naturaleza de los sabores y ubicar el lugar de cada uno: ¿los siente al principio, en el centro o al final del paladar? Déjelo reposar unos momentos para identificar las áreas de las papilas gustativas donde se siente el efecto. Luego continúe dando vueltas y finalmente beba. En este instante los sabores salen a relucir y se presta atención a su persistencia en el paladar, construyendo la memoria sensorial del ron degustado.

Divina dupla: ron & chocolate

“De todas las bebidas que se pueden combinar con chocolate, ninguna ofrece la diversidad y versatilidad de los rones. Las complejidades sutiles y la riqueza de sabores de esta bebida única realzan todo el sabor del chocolate y viceversa, para ofrecer una pareja que gustará tanto al sibarita como a los gourmets principiantes”.
– Miguel Ángel Galán. Sumiller

En otras palabras: “Ron y chocolate van agarraditos de la mano pues tienen parecidos en aromas y sabores”, ha dicho María Fernanda Di Giacobbe, nuestra entusiasta chocolatier de Cacao de Origen. La razón es que el destilado al pasar más tiempo en barrica adopta sabores y aromas como ahumados, frutos secos, café, cuero, entre otros, que se complementan muy bien con el chocolate. Se recomienda seguir esta “metodología” sencilla y deliciosa: morder un pedacito de la tableta de chocolate y dejarlo derretir en boca para luego beber un trago de ron.

Con la combinación de esta dupla se busca ampliar la sensación de placer y para lograrlo puede juntar rones que resalten el dulzor (notas de miel, vainilla y frutos) con tabletas con menor porcentaje de cacao. Ahora bien, si lo que busca es el contraste se sugiere una tableta con alto porcentaje de cacao. Otras alianzas seductoras: rones con aromas de roble y tabletas con alto contenido de cacao, rones con notas melosas y tabletas con menor contenido de cacao, rones con notas cítricas y bombones de chocolate oscuro rellenos con parchita. Se invita a explorar el cruce de rones ambarinos con notas intensas de caramelo, café, cuero, tabaco o frutos oscuros con chocolates de 60 % y 70 % de cacao; un ron joven irá mejor con una tableta que ofrezca notas cítricas o de frutas maceradas y frutos secos. Una dupla celestial es juntar al ron con pieles de naranja confitadas y bañadas en chocolate oscuro.



Un toque feliz entre la cocina y la sobremesa

La cocina es el lugar donde el amor comienza y las fiestas terminan; es decir, donde habita la felicidad. Así lo han demostrado muchos platos de nuestra gastronomía. Varios chefs venezolanos han prolongado el placer al incorporar el ron en sus creaciones culinarias al momento de marinar, de preparar algunas salsas o incluso de sostener a la figura principal como ocurre en el risotto de lau lau ahumado —ese pez exótico oriundo del río Orinoco— o en el lomo de cerdo que anima la mesa en la geografía nacional.

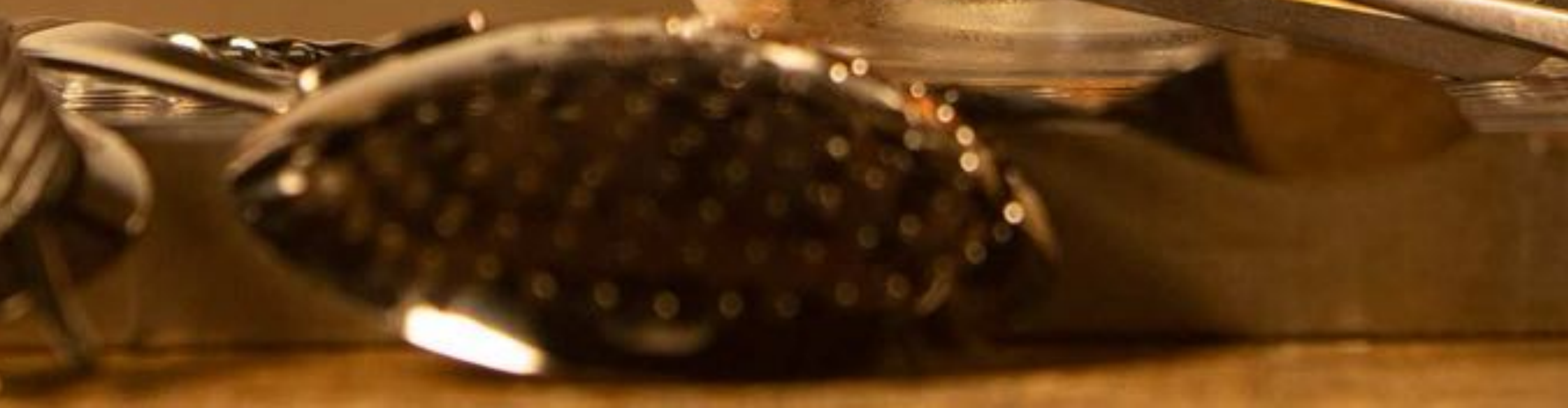
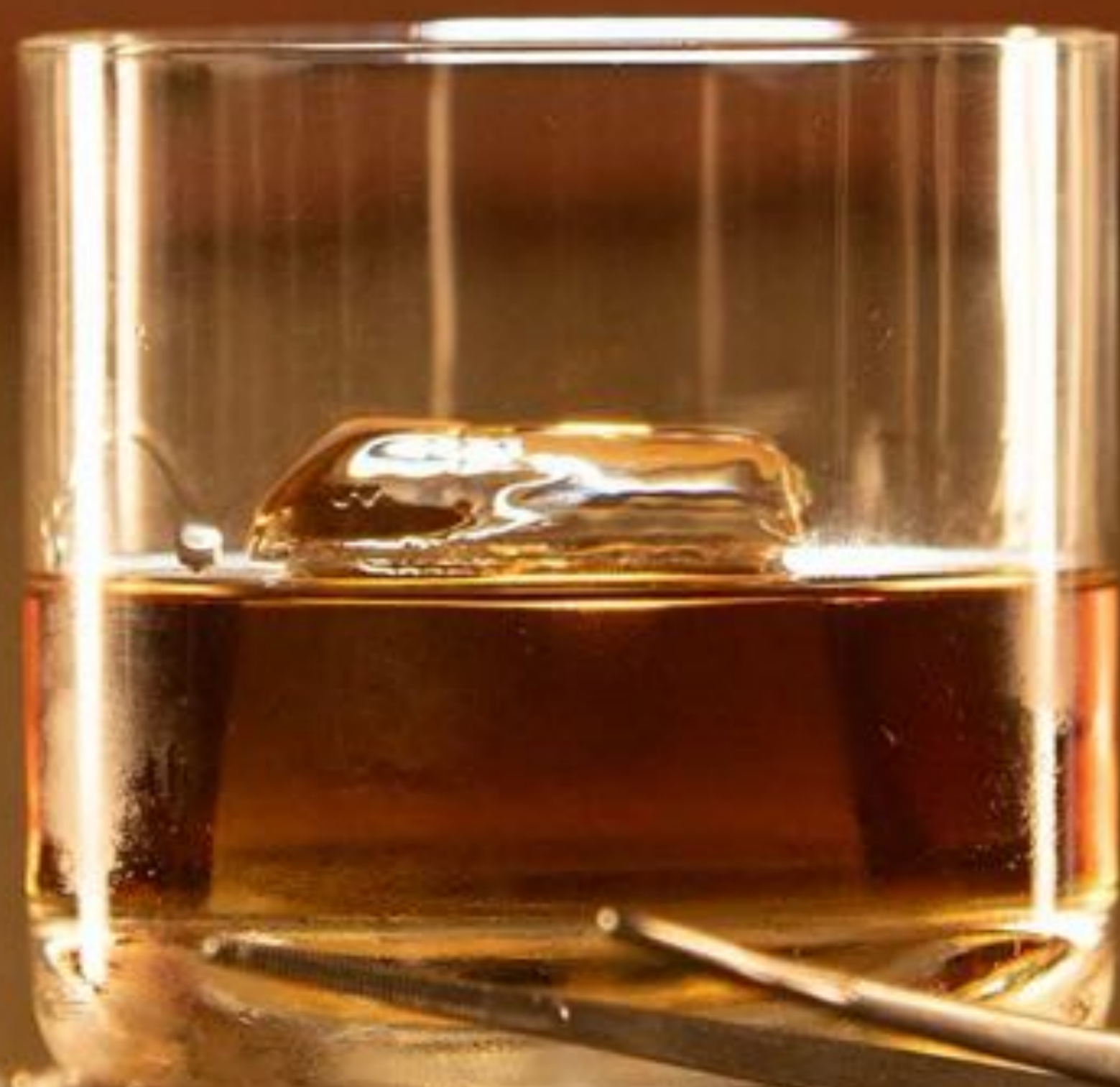
Del fogón los platos vuelan a la mesa. En el transcurso es recomendable una escala de ron premium en vaso corto con una piedra de hielo, en armonía con una selección diversa de quesos madurados que balancean el aroma en boca y dejan un sabor que se disfruta. La sobremesa podrá prolongarse entre dulces historias evocadas por los postres: una versión del delicioso Tacón señorial que troca el vino en ron, alguna torta de frutos secos reforzada por un ron en los que estas notas estén especialmente presentes: un ron *premium* con tarta de Santiago (cuya base son las almendras) o una de sarrapia, o de macadamia o de avellanas. Una memorable despedida es la que regalan los grandes rones, esos que convocan a la introspección y quietud; cuando el ron “habla” es un goce escucharle y saborearlo en lentitud, dejarse habitar por el silencio.





RONES

tras la barra



“El ron venezolano, por su añejamiento, se precia de una particular ventaja: cuenta con personalidad propia y es benigno con las mezclas”, bien escribió Rosanna Di Turi en *Ron de Venezuela*. A la hora de mezclar –palabra de maestros– se sugiere tomar en cuenta sus estilos: hay diversidad de rones y cada uno tiene su momento.

- Rones livianos, elaborados especialmente para la mezcla. Allí el ron sin dejar de ser protagonista, dialoga con otros ingredientes.
- Hay otros más aromáticos que admiten dualidad: se disfrutan tanto solos como en mezclas.
- A los rones más complejos y con estructura, es ideal disfrutarlos solos o con una piedra de hielo en copa balón.

La invitación que hacen aquí talentosos *bartenders* y *barwomen* es la de jugar con la riqueza de sabores del ron, procurando ese balance entre sus notas dulces, amargas y cítricas.



Epifanía con ron Barrica 80

Por José Ricardo González

@profecoctel

Método: Agitado

Cristalería: Vaso corto

Ingredientes

- 2 oz de ron Barrica 80
- 3 oz de zumo de piña extra reducido y ahumado
- 1 oz de *óleo saccharum*
- 2 gotas de limón
- 2 gotas de Amargo de Angostura
- Hielo
- Labiado de especias
- Decoración: hilos de caramelo

Preparación

Adherir el labiado al vaso. Añadir el ron, el zumo de piña y el *óleo saccharum* a la coctelera. Agitar, luego hacer un doble colado y servir en el vaso con un cubo de hielo grande. Decorar con hilos de caramelo.



Zumo de piña extra reducido y ahumado: Limpiar dos piñas. Exprimir con trapiche o rallar y obtener el zumo pasando por un colador. Colocar la mitad del zumo en una olla en fuego. Una vez caramelizado, rehidratar con el resto del zumo. Reducir hasta la tercera parte del contenido total. Dejar reposar. Una vez frío, ahumar con ayuda de una pistola de humo, usando semillas de cilantro, de ajíes y pimienta rosa.

Óleo saccharum: Mezclar pieles de frutas cítricas (naranja, toronja o limón) y de cambur con azúcar en igual proporción. Añadir semillas de cilantro, semillas de ajíes y pimienta rosa. Filtrar, hidratar con un toque zumo de naranja y reducir hasta que adquiera punto de jarabe. Dejar reposar.

Labiado: Deshidratar semillas de cilantro, de ajíes y pimienta rosa. Molerlas en una procesadora. Tamizar y mezclar buscando un sabor homogéneo.

Coco Spritz 1800

con ron Bodega 1800 6

Por Gabriela Ballesteros y Jeffersont Toyo

@gabrielaballesteros y @Jeff.Bartender

Método: Directo

Cristalería: Copa de vino

Ingredientes

- 2 oz de ron Bodega 1800 6
- ½ oz licor de coco
- ½ oz agua de coco
- ¼ de zumo de lima
- 1 oz de prosecco
- 1 oz de soda
- 2 gotas de Amargo de Angostura
- Hielo
- Decoración: piña deshidratada y azúcar de coco

Preparación

Agregar los ingredientes en la copa con hielo (de último el prosecco) y mezclar delicadamente con una cucharilla de bar. Decorar con la piña deshidratada y el azúcar de coco.



Bucare Essential con ron Bucare Añejo

Por Kelling de la Trinidad

@Kelling1984

Método: Agitado

Cristalería: Vaso corto

Ingredientes

- 2 oz ron Bucare Añejo
- ¾ oz de licor de naranja
- 1 oz de jarabe de moriche y jobito
- Prosecco
- 4 esferas de hielo
- Decoración: esferificaciones de agar agar de moriche (fruta autóctona de la región oriental) y tajín



Jarabe de moriche y jobito: En una olla, agregar 500 ml agua, 250 ml de jugo de jobito y 250 ml de jugo de moriche. Luego añadir un kilo de azúcar y remover a fuego lento hasta lograr una consistencia espesa.

Preparación

Colocar cuatro esferas de hielo en el vaso corto. Luego añadir el ron previamente refrigerado y el licor de naranja en una coctelera, agitar vigorosamente. Verter en el vaso con la técnica de doble colado y completar con el prosecco al gusto. Decorar con las esferificaciones de agar agar de moriche, y un escarchado de tajín en el vaso.

Argos

con ron Caballo Viejo Ultra Añejo

Por **Diana Cedeño**

@dianaeden_

Método: Removido

Cristalería: Copa balón

Ingredientes

- 2 oz de ron Caballo Viejo
- ½ oz de jarabe de azahar y especias
- 1 cucharadita de amargo de jazmín, cardamomo y piel de naranja deshidratada
- Hielo

Preparación

En un vaso mezclador poner todos los ingredientes y agregar el hielo, mezclar con una cucharilla de bar hasta enfriar. Colar y verter en la copa balón previamente ahumada con astillas de madera.



Amargo de jazmín, cardamomo y piel de naranja

deshidratada: Agregar 150 ml de destilado blanco neutro (40 % GL), 2 g de piel de naranja deshidratada, 1 g de cardamomo y 3 g de flor de jazmín en un frasco hermético de vidrio. Dejar macerar durante siete días. Agitar una vez al día. Pasados siete días, colar y filtrar. Embotellar.

Jarabe de azahar especiado: Agregar en un recipiente 100 ml de agua a fuego medio, calentar sin llevar a ebullición. Añadir 2 g de azahar e infusionar durante cinco minutos. Retirar el azahar. Agregar 2 g de pimienta guayabita y 3 g de anís estrellado, dejar infusionar hasta percibir los aromas. Retirar la pimienta guayabita y el anís estrellado. Repetir el mismo proceso con 4 g de piel de naranja deshidratada. Añadir 100 g de azúcar a la infusión, remover, diluir y reducir hasta que espese. Dejar enfriar y después se embotella.

Cacique Seasonal Orange Spritz con ron Cacique 500

Por Carlos Escobar

@Otrocantinero

Método: Directo

Cristalería: Vaso alto

Ingredientes

- 1 ½ oz de ron Cacique 500
- 1 oz de jarabe cítrico
- 0,85 oz de espumante
- 0,85 oz de soda
- Hielo
- Decoración: ruedas de frutas deshidratadas

Jarabe cítrico: Añadir 20 g de piel de naranja y 10 g de piel de limón a una olla con 200 g de agua caliente. Mezclar con azúcar hasta diluir, luego dejar reposar durante 30 minutos. Colar y envasar.

Preparación

Mezclar todos los ingredientes suavemente en el vaso con hielo. Decorar con las frutas deshidratadas.



Amoríos con ron Calazan Añejo

Por Camilo Olmos

@Olmosdrinks

Método: Agitado

Cristalería: Copa Martini

Ingredientes

- 1 ½ oz de ron Calazan Añejo
- 2 fresas
- 2 moras
- 2 hojas de albahaca
- ½ oz de jarabe simple
- Hielo
- Decoración: palillo con tres moras y una hoja de albahaca

Preparación

En una coctelera colocar todos los ingredientes y triturar con la ayuda de un mortero. Agregar hielo y agitar enérgicamente durante 10 segundos, servir con doble colado en la copa previamente enfriada. Decorar con el palillo y las tres moras.



Caña e' Playa

con ron Cañaveral Extra Añejo

Por **Camilo Olmos**

@olmosdrinks

Método: Agitado

Cristalería: Copa flauta o coupé

Ingredientes

- 1 ½ oz de ron Cañaveral Extra Añejo
- 1 oz de jugo de mango
- 1 oz de leche de coco
- 2/3 oz de jarabe simple
- ½ oz de zumo de limón
- Hielo
- Decoración: piel de naranja y cereza al marrasquino

Preparación

En una coctelera colocar todos los ingredientes, agregar hielo y agitar enérgicamente durante 10 segundos. Servir con doble colado en la copa previamente enfriada. Decorar con la piel de naranja y la cereza al marrasquino ensambladas en un palillo.



Medina

con ron Carúpano 12

Por **Graciliano Pereira**

@graciliano_qbcoctel

Método: Agitado

Cristalería: Vaso corto

Ingredientes

- 2 oz de ron Carúpano 12
- 2 cucharadas de pulpa de parchita
- ½ oz de jarabe de limón
- 2 oz de soda
- Hielo
- Decoración: piel de limón y pulpa de parchita

Preparación

En una coctelera añadir y agitar los ingredientes, sin la soda. Luego colar y servir en el vaso con hielo. Incorporar la soda y decorar con piel de limón y pulpa de parchita.



Diplomático Old Fashioned

con ron Diplomático
Reserva Exclusiva

Elaborado por Andrew Ramírez

@andrew.ren3

Método: Removido

Cristalería: Vaso corto

Ingredientes

- 1 ½ oz de ron Diplomático Reserva Exclusiva
- 1 terrón de azúcar morena
- Amargo de Angostura
- Piel de naranja
- Hielo

Preparación

En un vaso mezclador con hielo añadir el terrón de azúcar, tres toques de Amargo de Angostura y el ron. Remover unos segundos y luego colar directo en el vaso corto, con un cubo grande de hielo. Hacer un twist con la piel de la naranja y decorar con la misma.



Estelar Rumbreak con ron Estelar Deluxe

Por **Jefferson Toyo**

@Jeff.Bartender

Método: Agitado

Cristalería: Vaso corto

Ingredientes

- 2 oz de ron Estelar
- 1 oz de sour de toronja y limón (70 % zumo de limón y 30 % zumo de toronja recién exprimidos)
- 1 ½ oz de jarabe infusionado con cardamomo y lima
- Decoración: copo de hierbabuena y un gajo de toronja rosada

Preparación

Agregar todos los ingredientes en una coctelera y agitar. Luego colar y servir en el vaso con hielo. Decorar con un copo de hierbabuena y un gajo de toronja rosada.

Jarabe de cardamomo y lima: Disponer de agua y azúcar en partes iguales. Calentar el agua hasta el punto de ebullición, agregar el cardamomo y la piel de una lima. Dejar unos minutos y retirar el cardamomo y la piel de la lima. Luego agregar azúcar hasta espesar.



Ocumare Corpus con Ron Ocumare Edición Reservada

Por Jefferson Toyo

@Jeff.Bartender

Método: Agitado

Cristalería: Vaso corto o copa coupé

Ingredientes

- 1 ½ oz de ron Ocumare Edición Reservada
- ½ oz de Cointreau
- ¼ oz de miel
- ¼ oz de limón recién exprimido
- Toque de amargo de naranja
- Una esfera de hielo
- Decoración: piel de naranja y flor comestible

Preparación

Agregar todos los ingredientes en una coctelera y agitar. Luego colar y servir en el vaso o copa con una esfera de hielo. Decorar con una flor y piel de naranja.



Brulé Old Fashioned con ron Pampero Aniversario

Por Carlos Escobar

@Otrocantinero

Método: Removido

Cristalería: Vaso corto

Ingredientes

- 1 ½ oz de ron Pampero Aniversario
- 1/3 oz de jugo de naranja clarificado
- 1/3 oz de óleo *saccharum* de naranja
- 1 toque de Amargo de vainilla
- 1 toque de Amargo de Angostura
- 1 capa de brulé brittle
- Piel de naranja
- Hielo

Preparación

Verter todos los ingredientes dentro de una jarra mezcladora, agregar un cubo grande de hielo y revolver de 15 a 20 segundos. Tomar un vaso corto y agregar un cubo de hielo grande, luego colar la mezcla. Cubrir la parte superior del vaso con el brulé brittle y rallar un poco de piel de naranja fresca.



Brulé Brittle: Poner una hoja de papel pergamino sobre una superficie resistente al calor. Colocar dos cucharadas de agua y una cucharadita de esencia de vainilla en una olla de fondo grueso. Cubrir con 150 g de azúcar morena y llevar a fuego medio bajo. Una vez que el azúcar comience a disolverse, subir el fuego a medio alto hasta que el azúcar esté dorado oscuro. Verter el caramelo sobre el papel de pergamino en una capa delgada y uniforme. Dejar que se enfríe, luego usar un cuchillo afilado para cortar en fragmentos pequeños.

El sueño del león con ron Quimera Añejo

Por Víctor Velásquez

@vicroey

Método: Majado

Cristalería: Vaso corto

Ingredientes

- 1 $\frac{3}{4}$ oz de ron Quimera Añejo
- $\frac{3}{4}$ oz de licor de naranja
- Infusión de té negro con cacao
- Ramas de tomillo fresco
- $\frac{1}{4}$ oz ají rocoto
- Hielo
- Decoración: pinza de madera, gajo de naranja deshidratado, ramita de tomillo y una fina rebanada de ají.

Preparación

En un vaso mezclador agregar el ají rocoto y el tomillo fresco, triturar con un mortero. Añadir el ron y el licor de naranja, servir en el vaso con hielo y completar sutilmente con la infusión de té negro y cacao.



Ultra Mandarín

con ron Roble Viejo Ultra Añejo

Por **Leiser Quintero**

@leiserquintero

Método: Agitado majado

Cristalería: Vaso corto

Ingredientes

- 2 oz de ron Roble Viejo Ultra Añejo
- 5 gajos de mandarina
- $\frac{3}{4}$ oz de zumo de limón
- 1 oz de jarabe simple
- Toque de amargo de naranja
- Hielo
- Decoración: piel de mandarina y cereza al marrasquino

Preparación

Incorporar los gajos de mandarina en la coctelera y triturarlos con la ayuda de un mortero. Añadir los demás ingredientes, agitar y servir con doble colado en el vaso. Realizar una decoración con piel de mandarina para resaltar su aroma y una cereza al marrasquino.



El Hooker

con ron Santa Teresa 1796

Por Luis Daniel López

Método: Agitado

Cristalería: Vaso corto

Ingredientes

- 1 ½ oz de ron Santa Teresa 1796
- ½ oz de zumo de naranja
- ½ oz de infusión de botánicos *rishi* (rooibos y arándanos)
- ¼ oz de jarabe simple
- Una roca de hielo
- Decoración: naranja deshidratada

Preparación

En una coctelera agregar todos los ingredientes. Agitar, luego colar y servir en el vaso con una roca de hielo. Decorar con la naranja deshidratada.



Tepuy Tropical Spritz

con ron Tepuy Extra Añejo

Por Roymer García

@roymer_28

Método: Agitado

Cristalería: Copa spritz

Ingredientes

- 2 oz de ron Tepuy Extra Añejo
- $\frac{3}{4}$ oz de jugo de limón
- $\frac{1}{2}$ oz de jarabe simple
- 1 oz de jugo de piña
- *Ginger beer*
- Hielo
- Decoración: ramillete de hierbabuena y una flor de piña deshidratada

Preparación

En una coctelera agregar hielo y todos los ingredientes menos el *ginger beer*. Agitar vigorosamente por diez segundos. Hacer doble colado, sirviendo directo en la copa con hielo. Completar con *ginger beer*. Decorar con la piña deshidratada y la hierbabuena.



Exotic

con ron Veroes Solera Premium

Por Oscar Pérez

@oscarperez.bar

Método: Agitado

Cristalería: Vaso corto

Ingredientes

- 1 ½ oz de ron Veroes Solera Premium
- ½ oz de jarabe de pimentón y ají
- ½ oz de jugo de ciruela del gobernador
- 1 oz de jugo de piña
- 1 oz de clara de huevo
- 5 splash de perfume green tropical
- Hielo
- Decoración: albahaca de limón y genovesa, conchita azul y piña deshidratada

Jarabe de pimentón y ají: Agregar en la licuadora todos los ingredientes y licuar. Colar y añadir el azúcar, mezclando hasta que quede una mezcla homogénea.



Perfume green tropical: Agregar en un frasco de vidrio 6 hojas de albahaca de limón, 6 hojas de albahaca morada, 6 hojas de albahaca clásica y 60 ml de ginebra Canaima. Con la ayuda de un mortero, aplastar las hojas. Sellar el frasco y resguardar en un lugar fresco y sin luz. Dejar reposar por tres días, colar y llenar un atomizador con el perfume.

Preparación

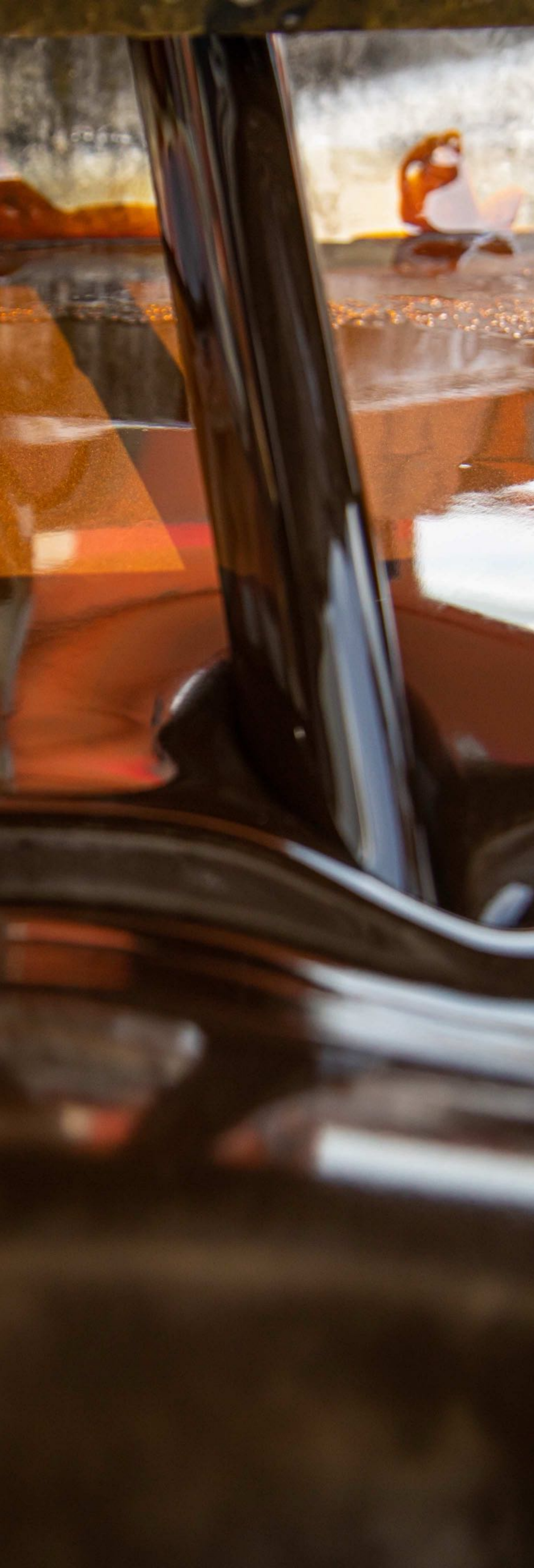
En una coctelera agregar todos los ingredientes menos el perfume green tropical. Añadir un espiral de gusanillo. Agitar vigorosamente en seco (sin hielo) por 10 segundos. Agregar dos o tres piedras grandes de hielo. Realizar un escanciado de tin a tin con un colador de gusanillo. En un vaso corto agregar dos cubos de hielo grandes y servir el coctel. Por último aromatizar con el green tropical y colocar la decoración de albahaca genovesa, albahaca de limón y conchita azul, junto a un pedacito de piña deshidratada.





Referencias

Allende, I. (1997). *Afrodita. Cuentos, recetas y otros afrodisíacos.* Barcelona: Plaza & Janés Editores. ● **Amonio, E. (2010).** *Geografía temprana de la caña de azúcar en Venezuela (Siglo XVI).* Revista venezolana de economía y ciencias sociales, vol.16 (3), 117-140. ● **Billo Frómeta, L. (1959).** *Tomando ron con Coca Cola [Canción].* En el LP Recordando el Sans Soucí con Víctor Pérez y Rafa Galindo. DCM-136. Caracas: Discomoda Records. ● **Broom, D. (2005).** *Ron.* Barcelona: Blume. ● **Cartay, R. (2010).** *Entre gustos y sabores. Costumbres gastronómicas de Venezuela.* Caracas: Fundación Bigott. ● **Casas, A. (2014).** *La denominación de origen, una estrategia para posicionar productos en los mercados foráneos: caso Ron Ocumare.* (Tesis de grado. Especialista en Administración de Empresas. Mención Mercadotecnia). Universidad Católica Andrés Bello. Caracas, Venezuela. ● **Di Turi, R. (2015).** *Ron de Venezuela.* Caracas: Fonpronven. ● **Dracius, Z. (1995).** *Sudor, azúcar y sangre [Cuento].* En *Le Grand Cri Caraibe. N° 15.* París: Éditions Le Serpent à Plumes. ● **Moldenhauer, G. (2018).** *El espíritu del ron. Historia, anécdotas, tendencias y cocteles.* México: Advanced Marketing. ● **Popic, M. (2018).** *Venezuela on the rocks! Del guarapo y la chicha al whisky con agua de coco.* Caracas: Miro Popic Editor C. A. ● **Ribera Chevremont, E. (1938).** *A una cubana [Poema].* En *Color.* San Juan de Puerto Rico. ● **Rodríguez, J. A. (1988).** *Alejandro Hernández. Historias de una pasión.* Caracas: Ediciones Centauro. ● **_____ (2005).** *La historia de la caña. Azúcares, aguardientes y rones en Venezuela siglos XVI-XX.* Caracas: Alfadil Ediciones. ● **Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual. (2019).** *Denominación de origen controlada de Venezuela.* Caracas: Ministerio del Poder Popular de Comercio Nacional. Gobierno Bolivariano de Venezuela. ● **Soria, A. (2017).** *El catador ilustrado.* Caracas: Alfa. ● **Standage, T. (2005).** *La historia del mundo en seis tragos: de la cerveza de los faraones a la Coca-Cola.* Madrid: Debate. ● **Stevenson, R. L. (2011).** [1883]. *La isla del tesoro.* Madrid: Anaya. ● **Viloria, V. (2011).** *Guía Legis del Ron.* Caracas: Legis. Legislación Económica C. A. ● **Viso, C. (2004).** *La epopeya del ron de Carúpano. Doscientos años en la historia de Paria.* Caracas: Destilería Carúpano C. A.



www.rondevenezuela.com
<https://visitcubago.com>
www.afuegolento.com
[https://enlabarradeoz.wordpress.](https://enlabarradeoz.wordpress)
<https://coctelia.com>
<https://www.soho.co>
<https://celiveca.com/productos>
www.diageobaracademy.com
www.calazanrum.com
<https://roncanaveral.com.ve>
www.roncarupano.com
<https://rondiplomatico.com>
www.ronocumare.com
www.ronroble.com
www.ronsantateresa.com
haciendasantateresa.com.ve
www.santateresarum.com
www.destileriaveroes.com



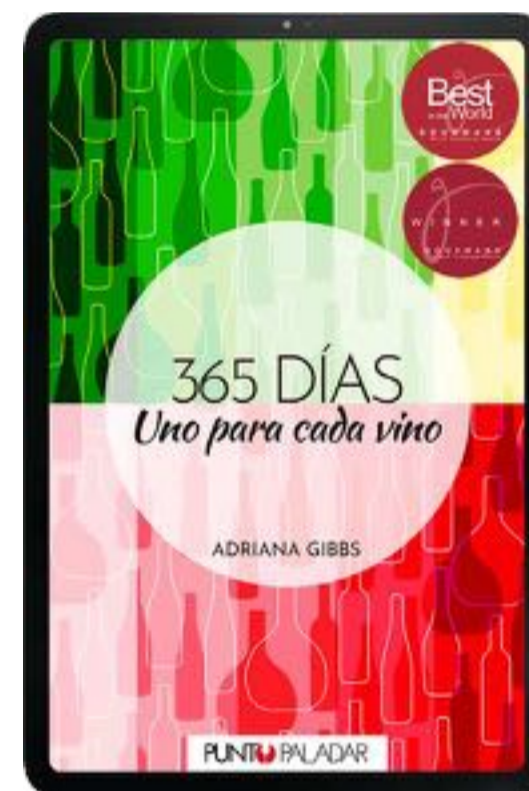
Ediciones Punto Paladar Firma editorial dirigida por Adriana y Verónica Gibbs, que imagina, escribe, publica y edita libros vinculados con el buen vivir: gastronomía, vinos y destilados.

www.adrianagibbs.com

[@edicionespuntopaladar](https://www.instagram.com/edicionespuntopaladar)

LIBROS DE EDICIONES PUNTO PALADAR

COLECCIÓN VENDIMIA



365 días. Uno para cada vino (2021), por Adriana Gibbs.

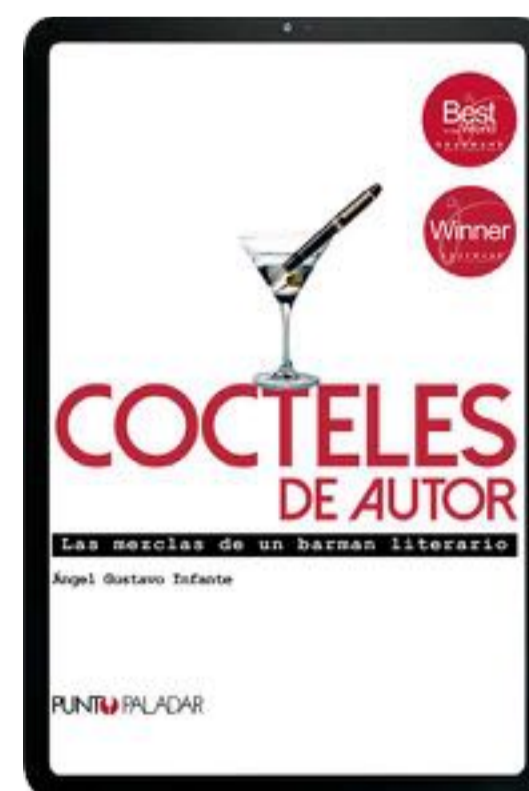
Best in the World en los Gourmand Cookbook Awards World 2022 (categoría Libro digital de vinos).



Catando la luz.

Fotografía para wine lovers (2023), por Natalia Brand.

COLECCIÓN AQUA VITAE



Cocteles de Autor.

Las mezclas de un barman literario (2022), por Ángel Gustavo Infante.

Best in the World en los Gourmand Cookbook Awards World 2023 (categoría Libro de cocteles) y segundo lugar en la categoría de Libro digital de bebidas.



Adriana Gibbs

Mi vocación mezcla el gusto por el vino y los destilados con la pasión de conocer y comunicar. Ejercí la docencia en el Diplomado de Cultura del Vino y Spirits de la Universidad Metropolitana y en la Academia de Gastronomía UCAB – Plazas´ s. Vinos, destilados y gastronomía conviven en el portal <https://www.adrianagibbs.com> y en mi cuenta de Instagram: **@adrianagibbsm** El vino me condujo al pan (y viceversa), de allí el libro ***Soy Panadero. Un homenaje a los artesanos del pan en Venezuela***, (Alumware, 2019), premio “Tenedor de Oro como Publicación Gastronómica”, otorgado por la Academia Venezolana de Gastronomía. En 2021 se creó Ediciones Punto Paladar, editorial que dirijo junto con Verónica Gibbs. Hemos publicado: ***365 días. Uno para cada vino (2021)***, escrito por mí y diseñado por Betzy Barragán. Fue reconocido como el ***Best in the World*** en los Gourmand Cookbook Awards World 2022 (categoría Libro digital de vinos). ● ***Cocteles de Autor. Las mezclas de un barman literario (2022)***, escrito por Ángel Gustavo Infante, diseñado por Marvic Ruiz y con playlists de Torkins Delgado. Fue doblemente premiado en los ***Gourmand Cookbook Awards World 2023: Best in the World*** en la categoría de Libro de cocteles y segundo lugar en la categoría de Libro digital de bebidas. ● ***Catando la luz. Fotografía para wine lovers (2023)***, escrito y fotografiado por Natalia Brand, diseñado por Betzy Barragán y con playlists de Torkins Delgado. ● ***Parece Otoño (La liebre libre, 1993)***, ***De nunca despedirme (Comala.com 2002)*** y ***Doble Viaje (Oscar Todtmann editores, 2018)***, titulan tres poemarios. Mis certificados de origen son tres: **Comunicadora Social** por la Universidad Católica Andrés Bello (1988); **Magister en Psicología Social** por la Universidad Central de Venezuela (2004); y **Diplomados en Cultura del Vino & Spirits (Principiantes y Avanzados)** por la Universidad Metropolitana (2010).



Una pasión con nombre propio.

Ron de Venezuela. 20 años de la D.O.C., se realizó merced al arte del mundo digital en vísperas del día de Santa Catalina Labouré y San Andrés Tran Van Trong (27 de noviembre), para alegría de Santo Ronaldo, San Rondulfo, a quien se le atribuyen poderes para proteger los cultivos y asegurar buenas cosechas; y Santa Rona, venerada por su fe inquebrantable.

En su alzada se emplearon las tipografías Roboto y NT Epika Condensed y Merriweather.

Este libro contó con el atento esmero de **Ediciones Punto Paladar** y **FONPRONVEN.**

