



Pimienta & El Sibarita

GASTRONOMÍA

LICORES

Edición enero 2022

LO INFALTABLE PARA UN
BUEN ASADO DE VERANO

EL RON, EL DESTILADO
DE LA CAÑA DE AZÚCAR

EL RON, EL DESTILADO DE LA CAÑA DE AZÚCAR

Por Pedro Perales • Sommelier •
Ronmelier •  @pedroperalesg



Cuando nos preguntan el significado de la palabra RON, la mayoría de nosotros responde que es una bebida alcohólica muy popular, que nos recuerda historias de los piratas, que tiene que ver con nuestro gentilicio, que es parte de nuestras costumbres gastronómicas y que además es una bebida muy utilizada para la elaboración de cocteles famosos, entre muchas definiciones. Lo cierto, es que de este destilado famoso no todos saben que procede de la Caña de Azúcar (*saccharum officinarum*) y que tiene su génesis en la Cuenca de El Caribe en la época de la colonización española de América, tema que profundizaremos en próximos artículos.

Ahora bien, técnicamente el RON es un destilado, una bebida hidro-alcohólica que procede de la fermentación y destilación de los derivados de la caña de azúcar, siendo luego sometida a añejamiento en barricas de madera o no.

La normativa europea lo define como una: "Bebida espirituosa producida exclusivamente

por la destilación del producto obtenido por fermentación alcohólica de melazas o jarabes producidos en la fabricación de azúcar de caña o del propio jugo de caña de azúcar, destilado a menos del 96% vol., de modo que el destilado tenga las características organolépticas específicas discernibles del ron. El grado alcohólico volumétrico mínimo del ron será de 37,5%. No se efectuará ninguna adición de alcohol, diluido o no... no se aromatizará... solo puede contener caramelo añadido como medio para ajustar el color... puede endulzarse para redondear el sabor final. Sin embargo, el producto final no podrá contener más de 20 gramos de productos edulcorantes por litro, expresados como azúcar invertido". (Regulación Unión Europea 2019/ 787, Anexo I).

Otra definición de Ron es la adoptada por la Asociación de Estados del Caribe en el 2018 mediante el Acuerdo 10 08 al decir que es una: "Bebida alcohólica destilada, obtenida de la destilación de mostos fermentados, jugo o sirope preparados exclusivamente de

la caña de azúcar...".

En Estados Unidos de América se define al RON de la siguiente manera: "Aguardientes destilados del jugo fermentado de caña de azúcar, jarabe de caña de azúcar, melaza de caña de azúcar u otros subproductos de la caña de azúcar con menos del 95% de alcohol por volumen (190 Proof) que tengan el sabor, el aroma y las características generalmente atribuidos al ron y embotellados con no menos del 40% de alcohol por volumen (80 proof)". (Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau (TTB), Chapter 4).

En conclusión, aunque en diferentes países las definiciones de Ron pueden variar, el factor común entre todas ellas es que su materia prima son los derivados de la Caña de Azúcar, planta muy típica, difundida y de común cultivo en nuestros países latinoamericanos. La próxima campaña será asegurar que el ron sea añejado en madera como requisito de la categoría, tarea muy ardua y complicada, que constituye todo un reto para los roneros de corazón.

