



CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL EN TECNOLOGÍA Y ANÁLISIS SENSORIAL DE RONES Y DESTILADOS

Pedro José Perales García +58 424-273.9287
pperales69@yahoo.com

HITOS DE LA HISTORIA DEL RON EN PANAMÁ



1560

La historia de la caña de azúcar inicia, cuando un colono panameño de nombre **Francisco Gutiérrez**, solicita hacerse cargo del mantenimiento del Camino de Cruces. Ya para **1563**, el mercado local contaba con suficiente producción de miel de caña.

1908

Se establece formal y legalmente en Panamá, ya como república independiente, el **1er Ingenio de Azúcar de Caña** financiado por el inmigrante español Don José Varela Blanco, ubicado en la península de Azuero con territorios ubicados en las costas del pacífico.



José Varela Blanco

1915

Nace el primer ron de Panamá, Carta Vieja, destilado y envejecido en barriles ex bourbon con alcoholes procedentes de azúcar de caña de los ingenios de Alanje, situados en Chiriquí, cercanos a la frontera con Costa Rica. Varela Hermanos en esa época sólo producía aguardiente seco.



1956

Sale al mercado por primera vez Ron Abuelo para honrar la memoria del fundador de la primera empresa tipo ingenio de caña de azúcar del país.

PRINCIPIOS DE LOS

90'S

Llega a Panamá Francisco José Fernández Pérez, también conocido como Don Pancho tiene más de 50 años de experiencia como maestro ronero y destilador.

2001

Se resuelve aprobar la norma técnica a solicitud de la Central Industrial Chiricana para aprobar las primeras legislaciones acerca de la elaboración y requisitos para elaborar el ron panameño.



Don Pancho

2014

Nace Ron Pedro Mandinga, ron artesanal elaborado a partir de la raspadura de la panela. Pot Still.

2017

Nace Radical Distilling en Chiriquí y cambia su razón social a Casa Barú en 2022. Elaboran rones con jugo fresco y miel virgen. Pot Still.

2019

Se inaugura en Panamá la primera bodega de añejamiento ubicada a 1668 metros sobre el nivel del mar, en las montañas frente al volcán Barú. Un proyecto desarrollado por Carta Vieja.

PEDRO
MANDINGA
PANAMÁ
RUM




CASA BARÚ
PURE POT STILL RUM

HITOS DE LA HISTORIA DEL RON EN REPÚBLICA DOMINICANA



1493

Segundo Viaje de Colón, La Caña de Azúcar es traída por los españoles era procedente de las islas Canarias.

1499

Llegan los primeros esclavos negros a la Hispaniola, con esta mano de obra se logra implantar el primer Cañaveral del nuevo mundo. Son los Conquistadores quienes deciden usar el Alambique para destilar este alcohol y refinarlo. No hay documentación al respecto.

1852

Comienza Ron **Bermúdez**, cuando Don Erasmo Bermúdez llega a la isla, siendo la marca de Ron más antigua de Rep. Dominicana.

1897

Instalan la destilería. En **2008** la empresa se convierte en una corporación multinacional por la entrada como accionista de un importante grupo escoces (Edrington).



Erasmo Bermúdez

1929

Julián Barceló proveniente de Mallorca, España funda en Santo Domingo, Barceló & Co. En **2005** la empresa se convierte en una empresa multinacional por la entrada de un grupo español. En **2019** Ron Barceló fue la marca de ron oscuro **más exportada del mundo**. Hoy día Ron Barceló SRL, la marca de Ron Dominicano más internacional y exportada con presencia en más de 80 países.

**1956**

Nace Ron Siboney de la mano de los fundadores de la Bodega Cochon-Calvo & Co. Construyeron la primera destilería en la capital, Santo Domingo.



1994

Nace la empresa Oliver & Oliver, rones boutique que utilizan sistemas envejecimiento de solera y estático. Rones artesanales de alta gama. Empresa familiar fundada en 1874 por Juanillo Oliver en Cuba.

2000
2010

Durante los primeros diez años del nuevo milenio (2000- 2010) nace la norma NORDOM 477 BEBIDAS ALCOHÓLICAS- RON, que le da una base técnica y de calidad al ron elaborado en República Dominicana.



2006

Se funda Rones y Bebidas del Caribe Yazoo, compañía de capital venezolano. A partir de este momento comienza en San Pedro de Macorís el crecimiento y posicionamiento de la empresa productora de rones a terceros más importante de la República Dominicana. En 2009 Yazoo se asocia con Alcoholes Finos Dominicanos (AFD), garantizando de esta manera su materia prima fundamental (Alcohol de Caña de Azúcar) y adicionalmente fortalecieron su parque de barricas de roble. En la actualidad poseen 6 naves de envejecimiento, más de 90.000 barricas y exportan, a más de 33 países de los 5 continentes, rones embotellados y rones a granel.

2015

Inicia operaciones en República Dominicana la empresa ronera centenaria de origen cubano-español: Ron Matusalem. Fundada en Santiago de Cuba en 1872 cuando los hermanos catalanes Eduardo y Benjamín Camp junto a su socio Evaristo Álvarez. En 1995 Claudio Álvarez (4ta generación) consigue recuperar la denominación y los derechos de la marca.

2021

El 26 de noviembre de 2021 la Oficina Nacional de la Propiedad Intelectual (ONAPI) concede la DENOMINACIÓN DE ORIGEN RON DOMINICANO a los productores de rones dominicanos pertenecientes a la Asociación Dominicana de Productores de Ron (ADOPRON)

2024

El 22 de marzo de 2024, el presidente dominicano Luis Abinader y el Ministro de Industria, Comercio y Mipymes (MICM) Víctor Bisonó, se entregaron los primeros cuatro certificados para el uso del sello Denominación de Origen (DO) Ron Dominicano a las empresas Casa Brugal, Barceló Comercial Internacional, Yazoo Investment y Ron Barceló

HITOS DE LA HISTORIA DEL RON EN NICARAGUA



1875

Alfredo Francisco Pellas Canessa, un joven aventurero de Genova, Italia, se muda a Nicaragua para dirigir una empresa naviera familiar con la esperanza de capitalizar el proyecto del canal interoceánico en Nicaragua. Cuando los planes de construcción del canal se trasladan a Panamá, Francisco Pellas decide permanecer en Nicaragua y en cambio invertir en caña de azúcar.

1890

Alfredo decide instalar la primera destilería de ron para aprovechar la melaza de su ingenio azucarero en Chichigalpa

1937

casi cincuenta años después del experimento de producción de ron de Alfredo, se comienza a comercializar en Nicaragua la marca de rones Flor de Caña.



Alfredo Pellas

DESCÚBRELO
Flor de Caña
THE SLOW-AGED RUM

1954

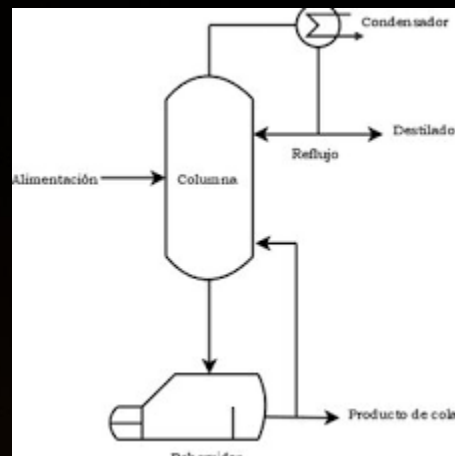
Se funda, ya con ambiciones internacionales, compañía Licorera de Nicaragua, y para 1959 se inician exportaciones hacia Venezuela y los países vecinos en Centroamérica.

1971

Casi premonitoriamente, el Grupo Pellas decide invertir en una nueva destilería para Flor de Caña en Honduras. El gobierno Sandinista de los años 80 expropió a la familia Pellas el ingenio azucarero, aunque les permitió continuar la operación de la destilería en Nicaragua.

1986

Después de un incendio que destruyó las columnas de destilación en 1986, Flor de Caña apuesta por la modernización completa de la planta e instala un sistema de destilación continua construido por Tomelloso, una compañía española de aparatos de destilación.



- En los **años 90**, el gobierno de Violeta de Chamorro devuelve el ingenio a sus propietarios y el Grupo Pellas comienza un esfuerzo de modernización y enfoque en mercados internacionales para ron Flor de Caña que culmina en 2014 con el acuerdo de distribución para Estados Unidos de la mano de William Grant & Sons.
- Flor de Caña continúa sus esfuerzos por diferenciar sus rones y apuesta por un énfasis en prácticas amigables con el medio ambiente y trato justo de los trabajadores y a mediados de 2018 consigue la certificación Fair Trade USA, además de haber certificado previamente con Lloyd's Register su destilación de rones con 100% energía renovable





BOTRAN[®]
PURE CANE GUATEMALAN RUM

A full-page photograph of a volcano erupting. A thick, dark plume of ash and smoke rises from the summit, filling the upper right portion of the frame. The volcano's slopes are visible, showing a mix of dark ash and some green vegetation at the base. The sky is filled with soft, white clouds, and the overall lighting suggests a bright, sunny day.

DE PASIÓN
VOLCÁNICA

DE MARAVILLAS
NATURALES

HOGAR DEL LEGADO



BOTRAN

PURE CANE GUATEMALAN RUM

Origen del ron

El ron nació accidentalmente combinando la caña de azúcar con técnicas de destilación en colonias inglesas y francesas del Caribe.

Producción de aguardiente

En las colonias españolas, el aguardiente de caña se desarrolló como una bebida popular con un origen común al ron pero diferente evolución.

Impacto social y político

El alto consumo de alcohol derivado de la caña creó tensiones con autoridades coloniales, especialmente en Guatemala.





PROHIBICIÓN Y CLANDESTINIDAD

Prohibición colonial del aguardiente

La producción de aguardiente fue prohibida para proteger el monopolio colonial de licores españoles en el siglo XVII.

Producción clandestina extendida

A pesar de la prohibición, la producción ilegal de aguardiente prosperó en Santiago de Guatemala y otras provincias.

Conflicto social y fiscal

El consumo ilegal mostró la demanda popular y las limitaciones del control colonial, generando tensiones sociales y económicas.

LEGALIZACIÓN

Primera licencia legal

En 1806 se otorgó la primera licencia para fabricar aguardiente legalmente bajo pago a la Real Hacienda.

Impacto fiscal estatal

La legalización permitió al Estado colonial obtener ingresos fiscales y controlar parcialmente la producción clandestina.

Reconocimiento económico

El evento reconoció oficialmente la importancia económica del aguardiente y la caña de azúcar en la colonia.



INNOVACIONES TÉCNICAS E INDUSTRIALES



Innovación en molinos azucareros

El cambio de molinos verticales de madera a horizontales de hierro aumentó la eficiencia y producción de azúcar.

Liberalización del comercio

En 1778, la liberalización del comercio permitió a Guatemala mejorar su posición en el mercado azucarero internacional.

Impacto en la expansión industrial

Estas innovaciones técnicas y comerciales sentaron las bases para una intensa expansión industrial en siglos posteriores.

DE LA PANELA AL AZÚCAR REFINADA

Transformación de la Industria Azucarera

La industria azucarera guatemalteca cambió de producir panela local a azúcar granulada para exportación a gran escala.

Inversiones en Tecnología e Infraestructura

Se realizaron importantes inversiones en tecnología, infraestructura y transporte para ampliar la producción azucarera.

Impacto Económico Regional

La industria azucarera se convirtió en un motor económico clave, generando empleo y desarrollo en la costa sur de Guatemala.



GUATEMALA COMO POTENCIA AZUCARERA MUNDIAL

Innovación y Variedades de Caña

La introducción de nuevas variedades y tecnologías tras 1918 impulsó la producción azucarera en Guatemala.

Condiciones Naturales Favorables

El clima y suelo adecuados contribuyeron a consolidar a Guatemala como potencia en producción de azúcar.

Impacto Económico e Histórico

La caña de azúcar y sus derivados son parte clave de la identidad económica e histórica guatemalteca.





UN SUEÑO FAMILIAR

Que nació en España y cruzó el Atlántico para encontrarse con la tierra
que se convertiría en la cuna de uno de los mejores rones del mundo

LOS 5 HERMANOS DE LA FAMILIA

Botran



A inicios del siglo XX se establecen en Guatemala para poco después fundar la empresa que años más tarde se convertirá en Industrias licoreras de Guatemala.

Con sus conocimientos de las tradiciones europeas perfeccionaron el proceso de añejamiento aprovechando las características topográficas del país logrando rones únicos.





LA RUTA DE VIDA

Que inicia en la calidez de la costa para luego
descansar en la altura antes de llegar a las botellas
que encierran su carácter único.



EL RON AÑEJO
MÁS VENDIDO
DE GUATEMALA

| 8 DE CADA 10 BOTELLAS |

GUATEMALTECO
DESDE EL CULTIVO
A LA GOTA





taste the journey

Lleva el nombre de una región o zona geográfica (Guatemala) y sirve para designar, distinguir y proteger un producto (ron) con base en sus características especiales derivadas del territorio en que se elabora, considerando factores naturales, climáticos y humanos.

2009

Presentación de solicitud al Registro de la Propiedad Intelectual de Guatemala. Se admite trámite y ordena publicación en el periódico oficial para período de oposición.

2010

Aprobación de solicitud de DOP Ron de Guatemala. Ingreso de pliego de condiciones de Ron de Guatemala frente a la Unión Europea.

2011

Presentación Reglamento y Normativa de Uso en Guatemala.

2012

Aprobación y publicación de Reglamento y Normativa de Uso.

**2013**

Primera reunión del Órgano de Administración.

2014

Aprobación sello DOP por Unión Europea.



Quetzaltenango

- Añejamiento bajo la adaptación del Sistema Solera

- Maridaje

Retalhuleu

- Cultivo de caña
- Fermentación
- Destilación

Guatemala

- Envasado
- Control de calidad







SUELO VERTÍSOL

2% SUELOS EN EL MUNDO



ÚNICAS Y SELECTAS CAÑAS DE AZÚCAR

La Preciosa (CG 00-102)

La Chapina (CG 98-78)

La Señorita (CP 73-1547)

La Reina (CP 72-2086)

La Morena (CP 88-1165)

A close-up photograph of several sugar cane stalks, showing their green and yellowish-brown outer skin and the lighter, fibrous interior. The stalks are arranged diagonally across the frame.

EL ALMA

Luego de que la caña es cortada, lavada y molida para extraer su jugo, esta pasa por un delicado proceso de refinamiento en el cual se evapora, condensa y clarifica para obtener su expresión más pura, la **miel virgen**.

Esa que da vida solamente al **3%** de los rones en el mundo.



RON DE CAÑA PURA

(MIEL VIRGEN DE CAÑA DE AZÚCAR)



MIEL VIRGEN



MELAZA

Residuo del proceso
de la producción de azúcar.

Notas a quemado, sabores
metálicos y amargos.



MIEL VIRGEN

Jugo concentrado de caña de azúcar, tiene un sabor
limpio, puro y lleno de notas caramelizadas.



LA MAGIA DEL TIEMPO

Como solo un ron de calidad mundial podría hacerlo,
los nuestros reposan en las cumbres de Quetzaltenango.

Allí, a través de nuestra adaptación del Sistema
de Añejamiento Solera, los rones son cuidadosamente
añejados y mezclados hasta alcanzar la perfección.



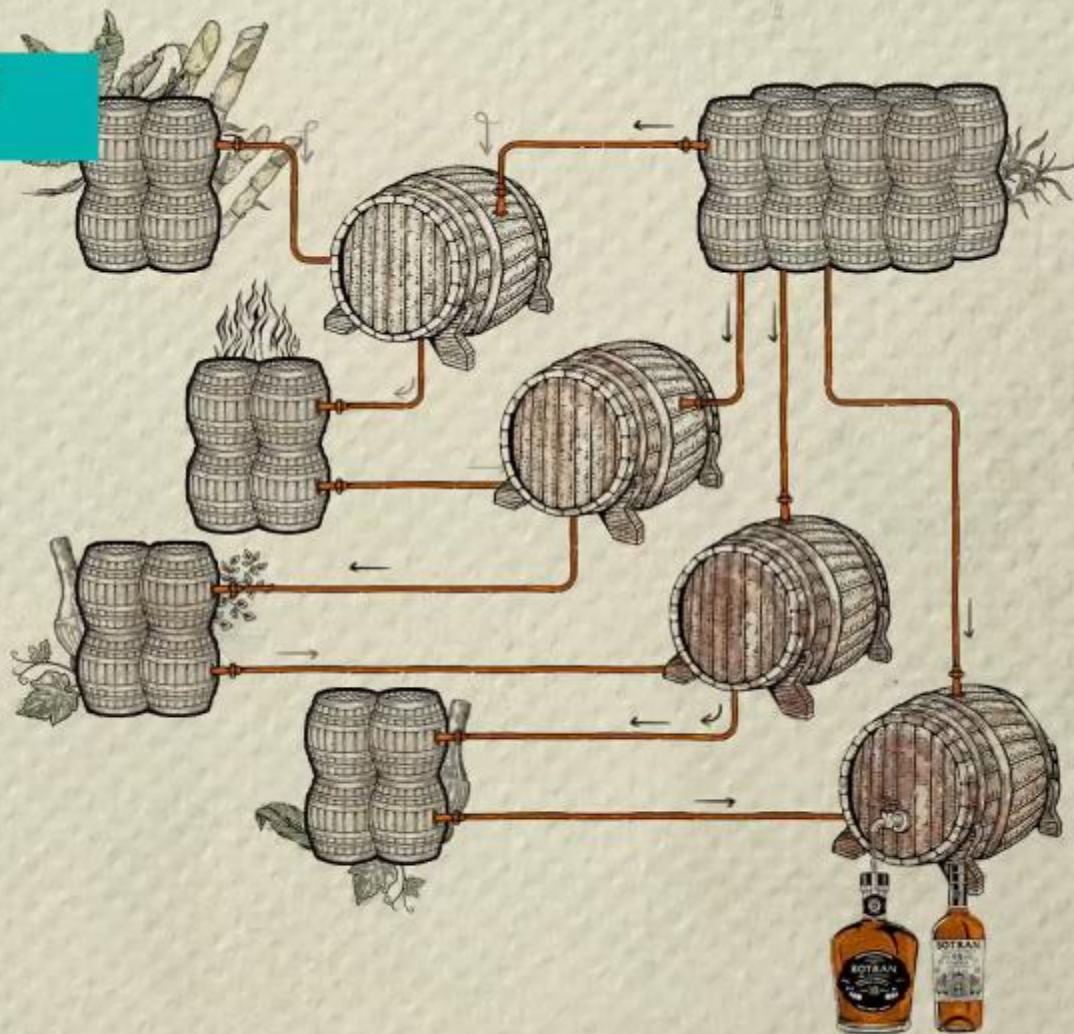


**AÑEJAMIENTO
DINÁMICO**



QUETZALTENANGO, GUATEMALA

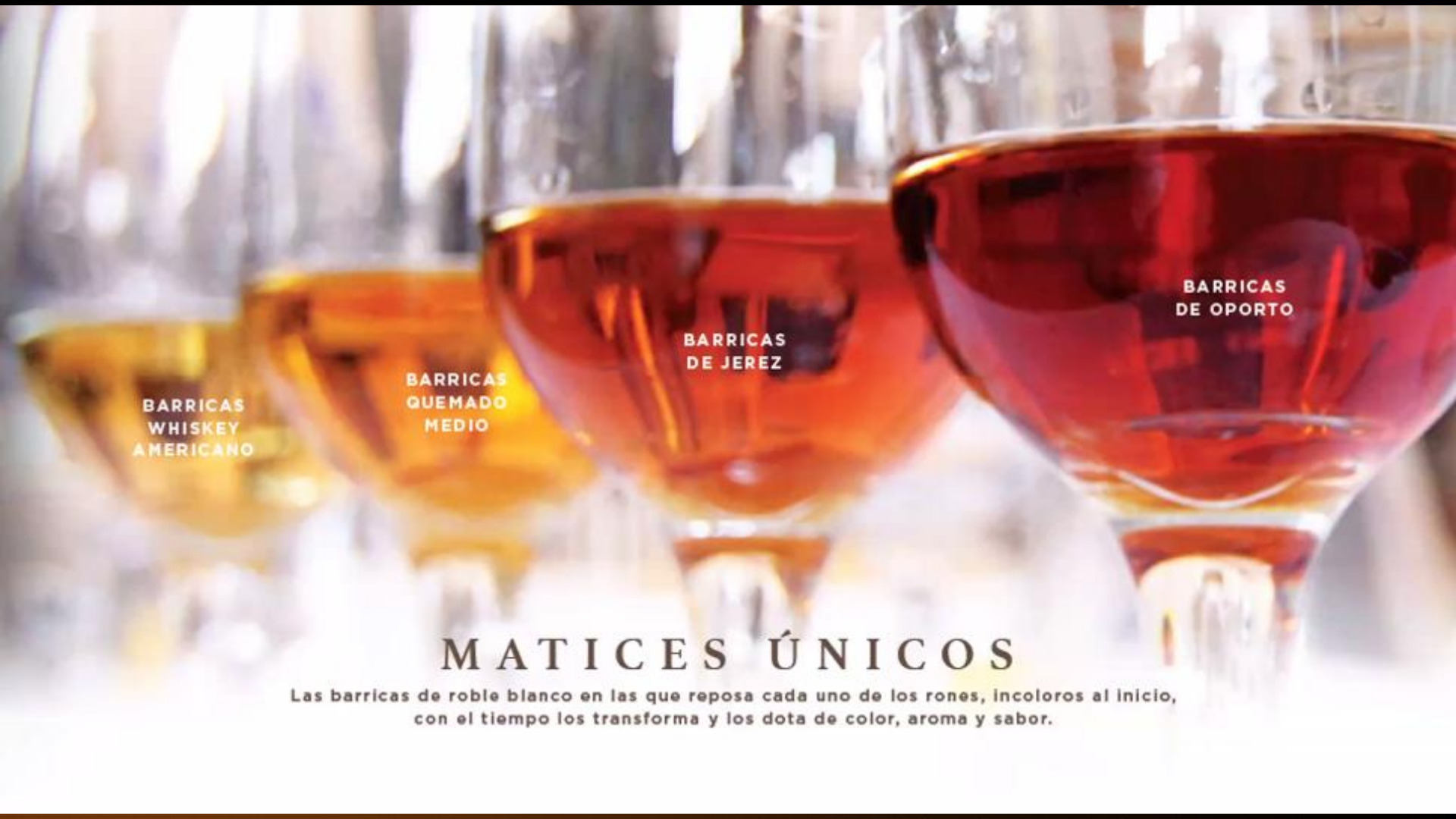
2,300 METROS SOBRE EL NIVEL DEL MAR





MADERA & FUEGO

Para dotar de carácter único a cada uno
de nuestros rones, algunas barricas son quemadas
a distintas intensidades para extraer de ellas
aromas y sabores únicos.

The background of the entire advertisement features four glasses filled with spirits of varying colors, from light yellow to deep red. The glasses are slightly out of focus, creating a bokeh effect. The text labels are overlaid on these glasses. The overall lighting is warm and soft, highlighting the textures of the glass and the liquid.

BARRICAS
WHISKEY
AMERICANO

BARRICAS
QUEMADO
MEDIO

BARRICAS
DE JEREZ

BARRICAS
DE OPORTO

MATICES ÚNICOS

Las barricas de roble blanco en las que reposa cada uno de los rones, incoloros al inicio, con el tiempo los transforma y los dota de color, aroma y sabor.



ENSAMBLE MAESTRO

El proceso en el que con artesanal cuidado, nuestras maestras roneras, exponen cada uno de sus sentidos para revisar y seleccionar cada una de las barricas.

Es así como nariz y paladar despliegan sus talentos para crear combinaciones que con el tiempo estarán listas para sorprender al mundo.



PRIMER RON
SUSTENTABLE
ISCC PLUS Y CARBÓN NEUTRAL





RECONOCIDO MUNDIALMENTE





PROUD TO BE A MULTIPLE AWARD WINNER

SAN FRANCISCO WORLD SPIRITS COMPETITION

2023





PROUD TO BE A MULTIPLE AWARD WINNER
BEVERAGE TESTING INSTITUTE
2025



¡GRACIAS!

*Estamos emocionados de darte la bienvenida
a nuestra Comunidad Botran.*

¡Síguenos en redes sociales para un poco de inspiración ronera y
seguir capturando el color de la vida!

WWW.BOTRANRUM.COM

Instagram
@ronbotran

Facebook
Ron Botran







|| Joaquín Obregón

Orígenes del Ron en Cuba: Siglo XVIII y la caña de azúcar

01

Llegada de la Caña

La caña de azúcar se introdujo poco después del segundo viaje de Colón a la isla en 1493

02

Descubrimiento del Ron

La melaza, subproducto del azúcar, se convierte en la base para la fermentación y destilación del ron Cubano.

03

Primeros Ingenios

A inicios del siglo XVI ya había pequeños trapiches (molinos movidos por bueyes).

En el siglo XIX, se introdujeron máquinas de vapor (hacia 1820), ferrocarriles (desde 1837) y centrales azucareros (ingenios de gran escala con maquinaria moderna).



Primeras casas roneras reconocidas

- ❖ **Bacardi**
- ❖ **Matusalem**
- ❖ **Havana Club**
- ❖ **La Ronera de Santa Cruz del Norte**



DON FACUNDO BACARDÍ MASÓ

Don Facundo Bacardí es el padre del ron ligero cubano, oriundo de Sitges en España desde muy joven se traslada a Cuba en el año 1828.

En la década de los 50 comienza a fermentar, destilar y añejar utilizando métodos diferentes al que se hacía para la fabricación de la tafia logrando una bebida exquisita y ligera.

La fundación de la empresa Bacardí ocurre el 4 de febrero de 1862 al comprar una pequeña destilería en Santiago de Cuba.

Durante la Ley Seca en Estados Unidos, Cuba se convirtió en uno de los principales centros de abastecimiento ilegal de alcohol hacia Estados Unidos.

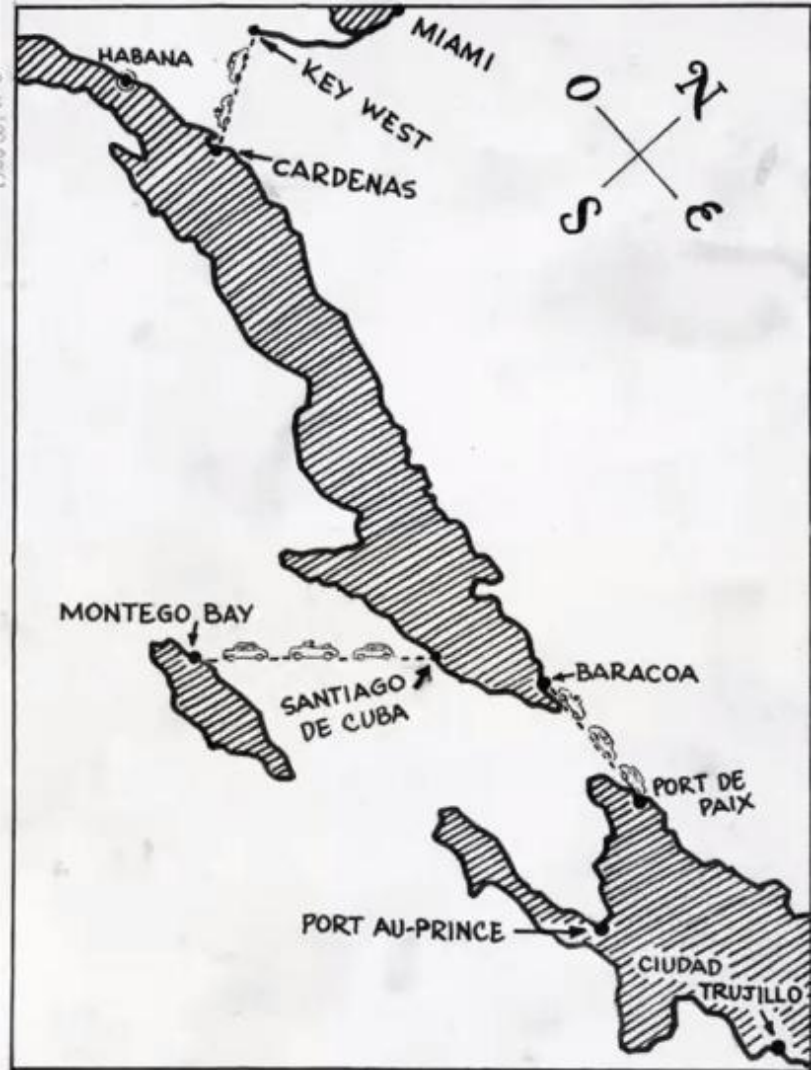
Las rutas de contrabando salían principalmente desde la región occidental cubana:

- **La Habana**
- **Mariel**
- **Matanzas**
- **Cárdenas**
- **Santa Cruz del Norte**

Desde esos puertos, las embarcaciones llevaban ron y otros licores hacia:

- **Key West**
- **Miami**
- **Los cayos de Florida**
- **La costa este estadounidense**

La Habana llegó a tener una enorme "flota del ron", con cientos de barcos vinculados al tráfico ilegal de alcohol.



EMPRESAS PRODUCTORAS DE RON Y PRINCIPALES MARCAS

CUBA RON S.A

- HAVANA CLUB
- RON SANTIAGO
- RON CUBAY
- RON PERLA DEL NORTE
- ISLA DEL TESORO
- EMINENTE
- RON CANEY
- ISLA GRANDE
- EDMUNDO DANTES



EMPRESAS PRODUCTORAS DE RON Y PRINCIPALES MARCAS

TECNO AZUCAR

- RON MULATA
- RON SANTERO
- RON CONDE DE CUBA
- RON SANTISIMA TRINIDAD
- RON VIGIA
- RON VARADERO
- RON RELICARIO
- RON BUCANERO



EMPRESAS PRODUCTORAS DE RON Y PRINCIPALES MARCAS

EMPRESA DE BEBIDAS Y LICORES

- RON EL VALLE
- RON VILLA CLARA
- RON CUBANACAN
- RON YAYABO
- RON GUAYABITA DEL PINAR
- RON PUERTO PRINCIPE
- RON NUCAY
- RON JAGUA



Producción de Ron en Puerto Rico



Origen e historia

- Cristóbal Colón llegó a la Isla durante su segundo viaje al Nuevo Mundo en 1493. Después del descubrimiento de Puerto Rico, la Isla diversificó su sistema agrícola, cosechando caña de azúcar, café y tabaco, que a su vez se convirtieron en las mayores exportaciones.
- Gracias a su localización estratégica y riqueza natural, Puerto Rico se convirtió en un asentamiento militar de gran importancia de la Corona Española, sufriendo ataques de parte de los holandeses, franceses e ingleses que intentaban colonizar la Isla.
- Debido a la creciente demanda de azúcar, café y tabaco, y la reducción de habitantes en la Isla, España trajo esclavos africanos, que jugaron un papel crucial en la historia y el desarrollo de la economía y la agricultura de Puerto Rico.
- Los orígenes del ron en Puerto Rico se remontan a comienzos del siglo XVI, alrededor de 1520, se comenzó a tomar una bebida de caña fermentada entre los esclavos trabajadores en las plantaciones.
- Para mediados del siglo XVII, con la introducción del alambique en las islas caribeñas, comienza el perfeccionamiento de la producción de destilados de la caña de azúcar, y nace el Pitorro, que era un aguadiante de fermentaciones de mieles y melazas de caña de azúcar, destilado en alambiques artesanales.

Origen e historia

- En el siglo XVIII durante el reinado de Felipe V se implementaron una serie de regulaciones y prohibiciones, a través de las Leyes de Indias y Reales Cédulas, para controlar y restringir la producción y comercialización de aguardientes autóctonos. Se prolifera la producción de "Pitorro" ilegal.
- En 1865 se funda en la hacienda Mercedita, Destilería Serrallés, en Ponce, por Juan Serrallés, emigrante español, y comienza a producir rones con un alambique de cobre y barriles traídos de Francia.
- En 1868 fue fundada en Arecibo la empresa "Roses y García" de Miguel Roses Bisbal y Sebastián García. Comenzó la producción de ron. Lo vendían como producto de "Casa de Roses".
- En 1880 se funda en la hacienda Santa Ana, Ron del Barrilito, en Bayamón, por Pedro Fernández, quién estudió ingeniería en Francia y trajo alambique y barriles para elaborar sus rones.
- En 1889 Don Miguel y su hermano Don Antonio Roses Bisbal compraron en pública subasta la Hacienda Santa Bárbara y fundaron una empresa productora de azúcar y aguardiente.
- La industria del ron caribeño sobrevive gracias a la demanda de la Corona de azúcar y destilados. Puerto Rico se convierte en uno de los principales productores de azúcar, melaza y ron en el Caribe.

Origen e historia

- En 1894 comienza la guerra entre España y Estados Unidos. Los norteamericanos ganan la guerra y reclaman a Cuba, Puerto Rico, Guam y las Filipinas como botines de guerra. Cuba y las Filipinas se independizan, mientras que Puerto Rico y Guam quedan como territorios de Estados Unidos.
- En 1911 se estableció Puerto Rico Distilling Co. en Arecibo, que sería adquirida por Seagram Distillers Corporation-Seagrams Ltd de Canadá, a partir de 1953.
- En 1920 comienza la Ley Seca, enmienda 13 de la Constitución de USA.
- En 1933 se abolió la Prohibición, enmienda 21 de la Constitución de USA.
- Con el desarrollo de la tecnología de destilación continua y de la industria de producción de azúcar, se expande la producción de ron industrial, a partir de melazas y utilizando destilación de múltiple columna.
- Se registra la marca Don Q en 1934, y Destilería Serrallés instala destilación continua.
- En 1950 se instala la Destilería de Bacardí en Puerto Rico, La Catedral.
- En 1952 se crea el Estado Libre Asociado de Puerto Rico.
- En 1954 se crea la Compañía de Ron de Puerto Rico.
- En 1983, Destilería Serrallés adquiere a Puerto Rico Distilling Co.
- Hoy en día, 3 destilerías industriales y 8 destilerías artesanales, con más de 20 marcas de rones locales y de exportación.

Que es Ron?

Según la ley Federal 27CFR de los Estados Unidos, la definición de Ron es la siguiente:

- Producto obtenido de la fermentación y posterior destilación de un derivado de la caña de azúcar
- Grado alcohólico destilación < 190°P (95%ABV)
- Grado alcohólico en botella > 80°P (40%ABV)
- Esta definición es válida para la producción de rones en Puerto Rico, es decir, un ron puede producirse directo del alambique, sin requerir añejamiento, sin embargo...

Ron de Puerto Rico

Considerando que Puerto Rico es un país caribeño, hoy en día es un territorio de los Estados Unidos, inmerso en el conjunto de las Antillas Mayores, caracterizado por ser productor de alcoholes finos, a través de procesos fermentativos batch y de destilación continua, que constituyen la base de un envejecimiento excepcional. Esta tradición está asociada a la tradición histórica de ser una ex-colonia del Reino de España, heredando su estilo de producción.



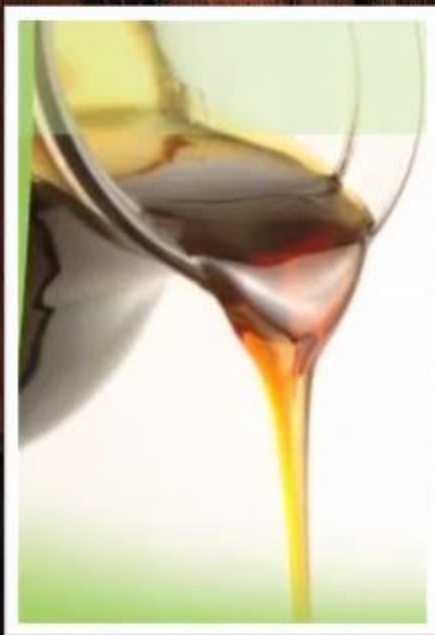
Ron de Puerto Rico

Existe una denominación geográfica establecida en 1954 por la Compañía de Fomento de Puerto Rico, luego de la conformación del Estado Libre Asociado de Puerto Rico, para proteger la industria del ron.

- Producto obtenido de la fermentación y posterior destilación de melazas de caña de azúcar.
- Destilado en alambiques de multiple columna.
- Debe ser añejado en barricas de roble blanco por un mínimo de un año, en el territorio de Puerto Rico.
- Debe ser producido (envasado) en Puerto Rico.

Melazas

Melazas High Test



Melazas Blackstrap



Destilación continua



Añejamiento - 1 año mínimo



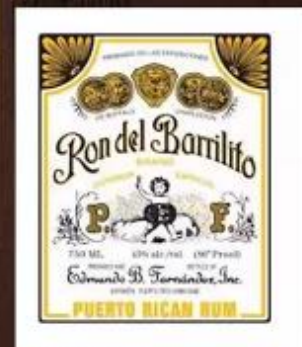
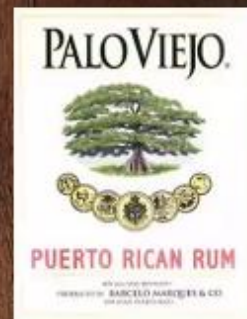
Producido en Puerto Rico



Ron de Puerto Rico

El cumplimiento de los 4 requerimientos definidos en la normativa de Ron de Puerto Rico, les permite a las marcas asociadas al programa poder estampar el emblema en la etiqueta y reclamar la frase distintiva, que garantiza calidad y seguimiento estricto de los procesos para producir un líquido excepcional.

RON DE PUERTO RICO / PUERTO RICAN RUM



Ron de Puerto Rico Indicación Geográfica



No es lo mismo Ron de Puerto Rico, que
Ron hecho en Puerto Rico



Ron de Puerto Rico Indicación Geográfica



No es lo mismo Ron de Puerto Rico, que

Ruta del Ron en Puerto Rico



Casa Bacardí (Ron Bacardí, Havana Club)

El ron más popular del mundo se elabora en Cataño, en Casa Bacardí, la destilería de ron prémium más grande del mundo. Creado en 1862, Bacardí Superior fue presentado al mundo, un refinado ron blanco perfecto para mezclar los cócteles más populares. Sus clásicos detalles de vainilla y almendra se desarrollan a través de una mezcla secreta de carbón vegetal en barrica de roble blanco. El secreto de Bacardí es que es suave y no domina tu bebida.



Destilería Serrallés (Don Q, Palo Viejo, Llave, Granado)

Desde 1965, la marca más prestigiosa de la destilería Serrallés se produce en el sur de la isla, en Ponce. Don Q utiliza un sistema de destilación que produce un perfil de sabor delicado para un ron más delicado y refinado. Envejecido de uno y medio a más de cinco años en una barrica de roble blanco, los blends producidos son de carácter suave y elegante. Los rones Don Q, que han ganado múltiples premios de cinco diamantes, en múltiples competencias a nivel mundial.



Ruta del Ron en Puerto Rico

Hacienda Santa Ana (Ron del Barrilito, Santa Ana)

Este elegante ron es elogiado por su profundo e intrincado perfil de cognac. Se ha envejecido en el mismo lugar, Hacienda Santa Ana en Bayamón, durante los últimos 100 años. La historia cuenta que la fórmula de este ron se desarrolló en el siglo XVII y es la misma fórmula que la familia utiliza hoy en día, lo que confiere su carácter. El perfil se desarrolla en barricas de Jerez español desde dos hasta más de 10 años, creando capas y capas de complejidad.



Destilería Club Caribe (Club Caribe, Alto Grande)

Una destilería ubicada en las montañas de Puerto Rico, en Cidra, lleva el sello de calidad durante décadas. Esta familia de rones Club Caribe, son jóvenes, blancos y con sabores son divertidos y refrescantes, y hacen un gran cóctel en cualquier momento. Es la primera marca de ron en ser destilada con aguas de las montañas interiores de Puerto Rico, lo que eleva la calidad del producto a otro nivel.



Ruta del Ron en Puerto Rico

Trigo Corporation (Ron Trigo)

Uno de los mejores rones del mercado, Trigo Reserva Gran Añejo, es añejado en barricas de roble durante al menos 12 años en Toa Baja, Puerto Rico. Su perfil ofrece un sabor amaderado único, lleno de carácter y cuerpo. Esta obra maestra se embotella en una botella decantador de edición limitada hecha a mano, ideal para coleccionistas. Su creación data de la década de 1980, pero la atemporalidad que evoca hace de este ron ultra premium una obra maestra por sí sola.



Destilería Coquí (Ron Coquí, Carjacker, Pitorro)

Una destilería ubicada en la costa oeste de la isla, en Mayaguez, produce Ron Coquí y la serie de Pitorro, un destilado tradicional con sabores de frutas naturales, dos marcas más nuevas que se han ganado el sello de aprobación otorgado por el grupo Rums of Puerto Rico. Estos licores artesanales pretenden modernizar el perfil de sabor de los jibaros puertorriqueños de antaño y están progresando como marcas reconocidas.



Ruta del Ron en Puerto Rico

La Destilería Craft Spirits (Ron Artesano, Ron 106, PitoRico)

Una destilería ubicada en las montañas centrales de la isla, en Jayuya, produce Ron Artesano y la serie de Pitorico, un destilado tradicional con sabores de frutas naturales, dos marcas más nuevas que han ganado espacio en el paladar local, por ser licores artesanales que pretenden modernizar el perfil de sabor de los jibaros puertorriqueños de antaño y están progresando como marcas reconocidas.



San Juan Artisan Distillers (Ron Pepón, 3 Clavos)

Una destilería ubicada en la costa norte de la isla, en Vega Baja, produce Ron Pepón y la serie de Tres Clavos. Es la única destilería en Puerto Rico que produce sus rones a partir de jugo de caña, cosechada en la propia hacienda. Añejados en barricas de roble blanco americano, se han ganado el reconocimiento del mercado, con un perfil sensorial único, y están progresando como marcas reconocidas.



Ruta del Ron en Puerto Rico

Crab Island Rum Distillery (Crab Island Rum)

Ron añejado en barricas ex-Bourbon durante un año, que luego pasa por una simple filtración antes de ser embotellado. Este ron dorado ofrece la dulzura de un ron caribeño y un poco de la sequedad del Bourbon americano. Producido artesanalmente en "Pequeños Lotes" (desde la fermentación de la melaza y la destilación hasta el añejamiento, acabado y embotellado) en la isla municipio de Vieques.



Destilería Rincón (Ron Rincón)

Una destilería ubicada en la costa noroeste, en el pueblo costero de Rincón, se produce Ron Rincón, blanco artesanal producido y embotellado en pequeños lotes en una zona productora tradicional de ron. Adoptamos un enfoque creativo y culinario de 'Ron Artesanal', empezando por la melaza grado A, que se destila 5 veces para garantizar su pureza. Con su aroma fresco y algo dulce, el licor en si es muy ligero y crujiente, ejemplar del estilo puertorriqueño, y perfecto para la coctelería.



Ruta del Ron en Puerto Rico

Destilería Boricua (Ron Boricua)

Una destilería ubicada en la ciudad de Caguas que produce Ron Boricua, blanco artesanal creado con ingredientes de alta calidad para un sabor superior. Contiene notas de madera y albaricóque que mezclan perfectamente con cualquier trago. La destilería y la planta de rectificación están ubicadas dentro de las pintorescas regiones de Puerto Rico, donde el clima y la geografía son perfectos para la producción de ron.





ROMERO & SONS

Tres Generaciones, Un Solo Legado

Desde el alambique de Alfonso Romero hasta el ron premium ecuatoriano de clase mundial – El ron Romero no se fabrica. Se hereda.

Asociación Iberoamericana de Ronmeliers · Instituto AVILA · Spirit & Wine del Caribe C.A.

© 2026 Derechos Reservados



Índice: El Viaje de una Familia, la Esencia de un Ron

01. Ecuador y la Caña

Historia colonial y raíces agrícolas.

02. Los Estancos y la Rebelión

Aguardiente como acto de resistencia.

03. Alfonso Romero

El fundador y el fuego del cobre (1886).

04. Napoleón Romero

La tradición toma forma industrial.

05. El Chocó Andino

Terroir irrepetible del mundo.

06. La Tercera Generación

Romero & Sons y el ron premium.

07. Los Rones Premium

Cabo Pasado, 9 Años y 12 Años.

08. Legado y Sostenibilidad

Compromiso con el futuro.

Ecuador y la Caña de Azúcar: Una Historia que Nació en el Trópico Colonial

Llegada colonial

Introducida en los siglos XVI–XVII por órdenes religiosas españolas: dominicos, franciscanos y jesuitas, quienes establecieron los primeros cultivos en tierras ecuatorianas

Diversidad

microclimática
Ecuador posee una ventaja única: costa, valles andinos y zonas subtropicales que permiten el cultivo de caña de azúcar en múltiples pisos altitudinales

Variedades cultivadas

Criolla aromática, morada y amarilla de alta sacarosa; cada variedad desarrollada según las condiciones climáticas locales y tradiciones ancestrales

Columna vertebral económica

Durante siglos, la caña fue fundamental para la producción de aguardiente, panela y melaza; pilares que sostuvieron la economía ecuatoriana

Identidad nacional

Comprender la caña de azúcar es comprender la esencia del Ecuador: su historia, su cultura, su geografía y su identidad como nación

Los Estancos y la Rebelión de 1765: Cuando el Aguardiente Encendió la Revolución

Monopolios de la Corona

Estancos sobre alcohol, tabaco y sal con impuestos crecientes que gravaban la vida cotidiana del pueblo.

Revuelta de 1765

Artesanos, criollos y trabajadores se levantaron contra los gravámenes, desafiando la autoridad colonial en las calles.

Semilla del independentismo

Historiadores reconocen esta rebelión como antecedente directo del Primer Grito de 1809, germen de la independencia.

Resistencia cultural

Contrabando legendario de aguardiente en ataúdes por la ruta de Nono, ingenio popular contra el control estatal.



Del Aguardiente al Ron: La Misma Caña, Dos Nombres, Un Solo Legado

Aguardiente
Destilado joven

sin
envejecimiento,
arraigado en la
vida rural
ecuatoriana

Ferrocarril de
1908

Conectó costa,
sierra y puertos
expandiendo la
producción

Estándares
internacionales

Todo destilado de
caña envejecido
es ron

Romero & Sons

Puente entre tradición artesanal y mercado premium global

Primera Generación - Alfonso Romero (1886): El Pionero del Cobre en un Ecuador Artesanal

Nace en 1886

En Ecuador sin acero inoxidable ni maquinaria moderna. Período de innovación artesanal pura.

Pionero

Ecuatoriano

Fabricante de alambiques y tanques de cobre de alta calidad, sentar las bases de la destilación nacional.

Innovación

Revolucionaria

Tanques estañados para conservar aguardiente décadas antes del acero inoxidable, visión adelantada a su época.

Expansión Regional

Viajó por regiones enseñando técnicas de destilación con ferrocarril de 1908, difundiendo su expertise.

Visión de Grandeza

Crear destilados superiores de clase mundial aprovechando caña ecuatoriana, ambición transcontinental.





Segunda Generación - Napoleón Romero: La Tradición Crece en los Años 60



**Hereda
conocimiento de
Alfonso y lo Eleva**

**Del alambique a la
barrica**



**Continúa con la
tradición de los
alabiques, la
industria de la
metalmecánica y
destilación**



**Con Johan ya nace
la idea de ampliar
la destilería y
dedicarse a la
elaboración de
rones**



Co-creador del Romero & Sons 12 Años

Dos Generaciones en Una Sola Botella

El Chocó Andino: El Terroir Más Privilegiado para Criar Ron de Excepción

Reserva de Biósfera UNESCO

Una de las más
biodiversas del planeta
con ecosistemas
únicos y protegidos
internacionalmente.

Suelos Volcánicos Ricos

Minerales
excepcionales,
altitudes 300-1800
msnm, creando un
terroir único sin igual
para el cultivo de caña.

Clima Excepcional

Humedad balanceada,
lluvias equinocciales y
temperatura estable
ideal para el desarrollo
óptimo de la caña.

Biodiversidad Extraordinaria

Más de 2000 plantas y 600 especies de
aves; la caña absorbe minerales y
aromas naturales de este ecosistema.

Producción Orgánica Responsable

Romero & Sons trabaja en Pacto con
familias cañicultoras locales
produciendo miel virgen orgánica de
calidad excepcional.



Variedades de Caña y Filosofía de Producción: Autenticidad Sin Atajos ni Artificios

1

Variedades Cuidadosamente Seleccionadas

Criolla ecuatoriana con notas de sacarosa y florales, morada para complejidad aromática excepcional, piña con mayor contenido de fructosa para perfiles únicos

2

Cosecha Ancestral a Mano

Respetamos los ciclos lunares en cada corte, sin pesticidas ni químicos sintéticos, preservando la integridad de cada caña

3

Ron Auténtico Sin Compromisos

Cero aditivos, sin azúcar añadida ni saborizantes artificiales que enmascare la verdadera expresión de nuestro destilado

4

Fermentación Prolongada y Triple Destilación

Fermentaciones lentas que desarrollan complejidad aromática natural, seguidas de destilación triple para pureza cristalina

5

Envejecimiento Paciente en Barricas Nobles

Solo el tiempo puede construir la madurez en barricas francesas y americanas, donde cada año aporta capas de sabor irrepetibles



Ron Cabo Pasado: El Espíritu del Mar y la Tierra en Cada Copa

Inspiración

Histórica
Inspirado en
Bahía de
Caráquez y Cabo
Pasado, escenario
de piratas y
corsarios XVII-
XVIII

Herencia

Familiar
Homenaje a la
madre de los
hermanos Romero
y herencia costera
ecuatoriana

Perfil Sensorial
Premium

Notas de caña
fresca, frutos
tropicales, toque
salino marino,
final especiado

Embajador Internacional

Diseño náutico premiado internacionalmente como embajador del
ron artesanal ecuatoriano

Romero & Sons 9 Años: La Visión de Ivanova y Johan - Miel de Caña Pura



Creado por
Ivanova y
Johan Romero
Ron 100% miel de
caña pura del
Chocó Andino

Sin aditivos ni
colorantes
artificiales
Filosofía purista
Pureza absoluta
garantizada

Nueve años
envejecimiento
En roble con notas
de miel dorada,
caramelo, nuez
moscada, tabaco
suave

Símbolo de renovación generacional

Respeto a Alfonso y Napoleón con audacia e innovación moderna

Romero & Sons 12 Años: Dos Generaciones en Una Sola Botella Maestra



Co-creado por Napoleón Romero y Johan Romero

Diálogo entre tradición y modernidad, fusionando décadas de experiencia con visión contemporánea



Doce años de paciencia

Selección rigurosa de barriles y blending artesanal de maestros roneros



Perfil inigualable

Chocolate oscuro, cuero noble, frutos secos, especias orientales, madera ahumada



Exclusividad patrimonial

Botella numerada, sello de cera artesanal, distribución ultra-premium selecta





La Tercera Generación: Ivanova, Johan y Estefania Romero - El Futuro Ya Llegó

Ivanova Romero

Visionaria de marca y co-creadora del posicionamiento premium internacional

Johan Romero

Maestro ronero custodio de técnicas heredadas de Alfonso y Napoleón

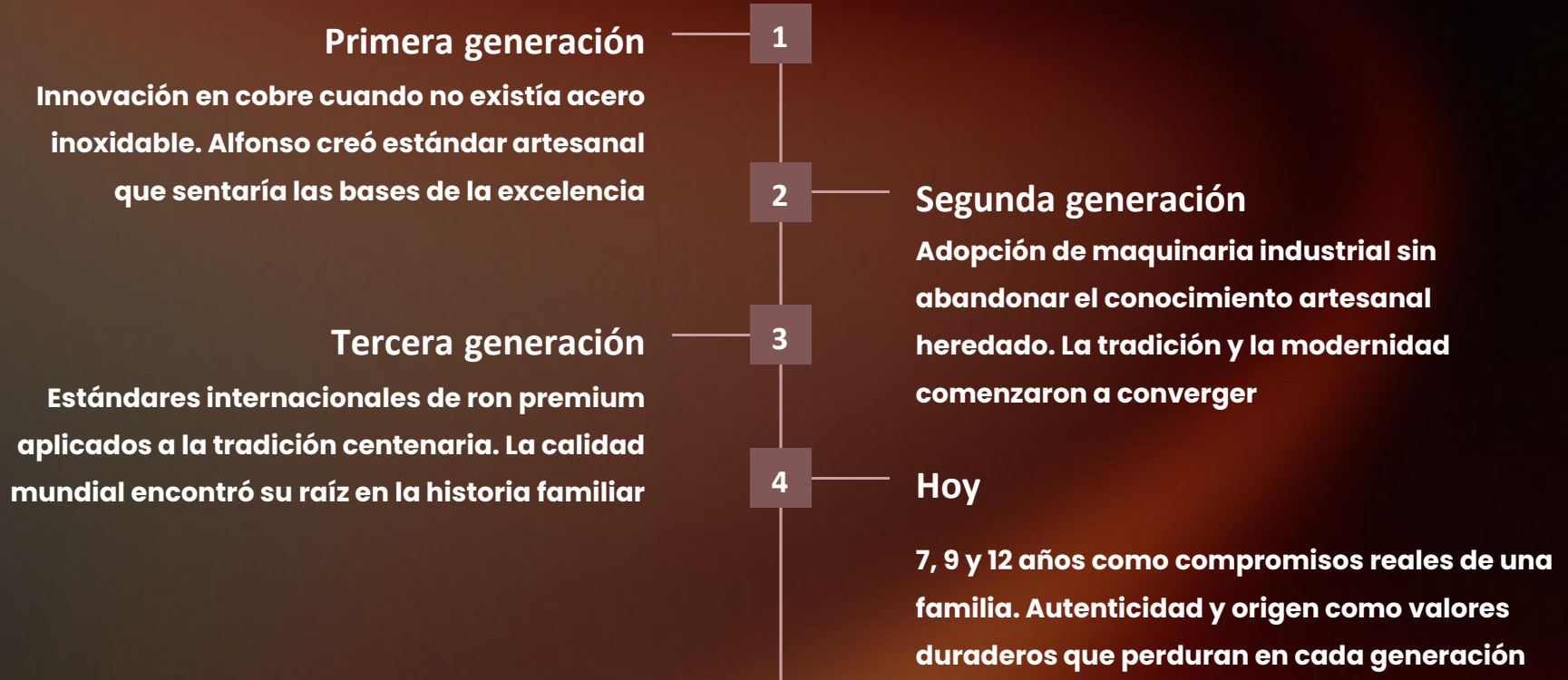
Estefania Romero

Pilar de gestión comercial y expansión internacional

Los Tres Unidos

Filosofía compartida: honrar el pasado, innovar en presente, trascender al futuro

Tradición e Innovación: Dos Fuerzas que en Romero & Sons Nunca se Contradicen



Biodiversidad y Sostenibilidad: El Compromiso del Chocó Andino con las Generaciones Futuras

Filosofía
sostenible desde
1886
Armonía total con
ecosistemas del
Chocó Andino,
compromiso
generacional con la
naturaleza

Cero
deforestación en
fincas
Corredores biológicos
activos conectando
bosque nativo,
protegiendo
biodiversidad crítica

Certificaciones
ambientales
internacionales
Manteniendo
estándares de
excelencia en
sostenibilidad y
responsabilidad
ambiental

Bagazo de caña
como energía
renovable
Reduciendo
combustibles fósiles,
energía limpia desde
residuos agrícolas

Programas de apoyo comunitario

Empleo justo y economía circular beneficiando poblaciones locales y economía regional

Patrimonio Ecuatoriano en una Botella:

Romero & Sons Como Embajador Cultural Global

Historia y Tradición
Cada botella lleva historia del Ecuador colonial, rebelión de estancos y tradición ronera

Identidad Geográfica
Chocó Andino, suelos volcánicos y caña de Pacto otorgan identidad geográfica irrepetible

Posicionamiento Premium
Posiciona Ecuador en mapa del ron premium de autor elevando prestigio internacional

Ventaja Diferencial

Autenticidad, trazabilidad y herencia como ventaja diferencial en mercados de lujo



Legado: Más de Cien Años Después, el Fuego Sigue Encendido

1886 - El Primer Fuego

Alfonso Romero encendió primer alambique de cobre estableciendo tradición artesanal.

1960s - La Modernización

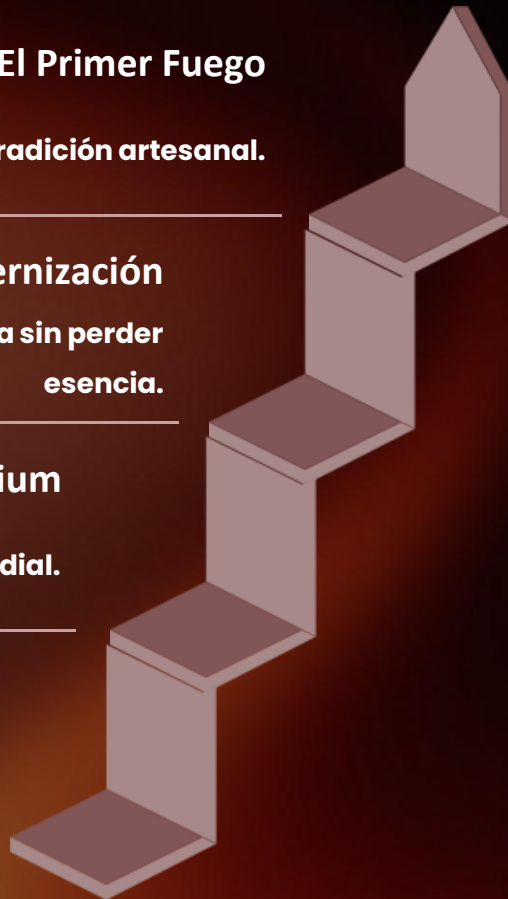
Napoleón Romero mantiene fuego vivo con industrialización adaptada sin perder esencia.

2000s - La Transformación Premium

Tercera generación transforma legado en ron premium de clase mundial.

Hoy - El Legado Vivo

Romero & Sons demuestra que autenticidad, paciencia y origen son valores más duraderos.



Únete al Legado Romero



Ron Cabo Pasado

**Herencia costera – la esencia del
origen ecuatoriano**



Romero & Sons 9 Años

**Innovación moderna con
tradición ancestral**



Romero & Sons 12 Años

**Puente entre generaciones –
madurez suprema y complejidad**

El ron Romero no se fabrica. Se hereda.

Spirit & Wine del Caribe C.A. · Asociación Iberoamericana de Ronmeliers · 2026 Derechos Reservados

Styles of Rum



English Style - Rum

- Industrial rum (Molasses)

Jamaica
Barbados
Trinidad & Tobago
Virgin Islands
Antigua
St. Lucia
British Guyana (Demerara)
Mauritius

Spiced
Vivid
Navy
Dark
Heavy
Powerful

Rum & Coke
English Harbour
Blackwell
El Dorado
Demerara
Duncan Taylor
Lemon Hart
Diamond Reserve
Two James
Foursquare



French Style - Rhum

- Agricole Rhum (Pure Sugar Cane)

Martinique
Guadeloupe
Maya Galante
Haiti
French Guyana
Réunion
Mauritius

Fruity
Quillage
Intense
Tender
Floral
Complex
Elegant

Ti Punch
Plantour's punch
Producers:
Rhum JM
Rhum Clément
Dakaband
Urnapan



Spanish Style - Ron

- Industrial rum (Molasses)

Lighter (Blanco)
Buttery
Sultry
Unctuous
Oily
Round
Dark (Añejados)
Sweet



Cuba
Puerto Rico
Dominican Republic
Venezuela
Guatemala
Nicaragua
Panama
Colombia
Peru
Costa Rica
Ecuador
Mexico

Mojitos
Piña Coladas
Producers:
Crusoe



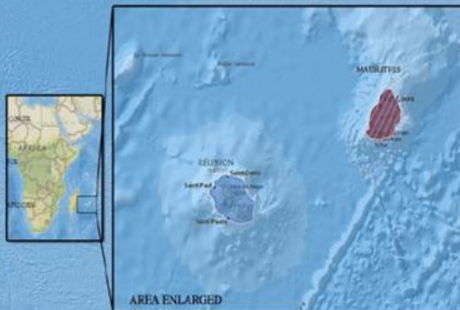
STYLES OF RUM/RHUM BY COUNTRY

SPANISH
INDUSTRIAL RUM (MOLASSES)

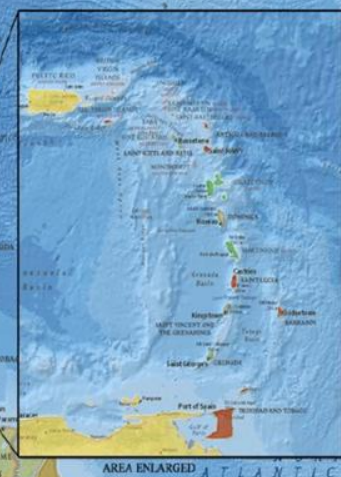
FRENCH
AGRICOLE RHUM (PURE SUGAR CANE)

ENGLISH
INDUSTRIAL RUM (MOLASSES)

CACHAÇA
(SUGAR CANE JUICE)



Map by Fernando Belete, MS





CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL EN TECNOLOGÍA Y ANÁLISIS SENSORIAL DE RONES Y DESTILADOS

Pedro José Perales García +58 424-273.9287
pperales69@yahoo.com