



CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL EN TECNOLOGÍA Y ANÁLISIS SENSORIAL DE RONES Y DESTILADOS

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

“

Catar es probar con atención un producto cuya calidad queremos apreciar, es someterlo a nuestros sentidos, en particular al del gusto y el olfato, es tratar de conocerlos buscando sus cualidades y defectos con el fin de expresarlos, es estudiar, analizar, describir, definir, juzgar y clasificar a un alimento sólido o líquido

EMILE PEYNAUD



CONDICIONES PARA LA CATA

- **Copa:** Cristal, 24% Pbo, bien lavada, tamaño adecuado.
- **Lugar:** Local con buena iluminación, pocos aromas en el entorno
- **Horarios:** Matutino y Vespertino.
- **Correcta selección de vinos o destilados**
- **Factores perturbadores:** Enfermedades, estado emocional (estrés), agotamiento, sueño, uso de lociones (perfumes, etc).





PASOS DE LA CATA

PASO 1

Analizar el color del destilado.

PASO 2

Analizar las lágrimas o piernas.

PASO 3

Oler la copa sin agitarla. (En el Borde)
Reconocer Aromas.

PASO 4

Luego agitar la copa y olerla nuevamente
(En el Borde) Reconocer Aromas.



PASOS DE LA CATA

PASO 5

Beber el destilado y distribuirlo adecuadamente en el paladar.

PASO 6

Analizar la percepción que se tiene en boca

PASO 7

Analizar su tiempo de permanencia en boca

Opcional: Diluir el destilado para volver al análisis olfativo

CUBA



Cuba Produce rones de *cuerpo ligero, frescos, sobrios y equilibrados*. Algunos con cuerpo y añejamiento en roble. Producidos a partir de melaza y por **Destilación Continua**.



La Isla tiene registradas **34 marcas** comerciales de ron. La más famosa es la marca Havana Club distribuída en exclusividad por la empresa francesa Pernod Ricard.



Marcas importantes: Havana Club, Mulata, Arecha, Varadero, Santiago, , Matusalen, Caney, Legendario, Bocoy, Bucanero, Caribbean Club



CUBA



Cuba produce 16 Millones de Cajas

Tienen 11 Fábricas para Exportación

El Consumo per Cápita es 4,9 litros. (7,1 millones de cajas) que equivale al 44% de la producción, mientras que el otro 56% (8,9 millones de cajas) equivale a la exportación

Habana Club produce 4,6 millones de cajas, mientras que las otras marcas producen entre todas solo 4,3 millones de cajas

PUERTO RICO



Puerto Rico produce rones de ***cuerpo ligero, frescos, sobrios y equilibrados***, muy similares a los cubanos. Algunos añejos tienen cuerpo y estructura. Producidos a partir de melaza y por **Destilación Continua**.



Puerto Rico produce **21,3 MM de Cajas de Ron**, de los cuales Bacardí produce el 86% siendo la planta destiladora de San Juan, la mas grande del mundo. Esta marca es la número uno en ventas en EE.UU



Marcas importantes: BACARDI, DON Q, Ron Palo Viejo, Ron Granado, Ron Llave, Ron Rico, Don Pepón

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.

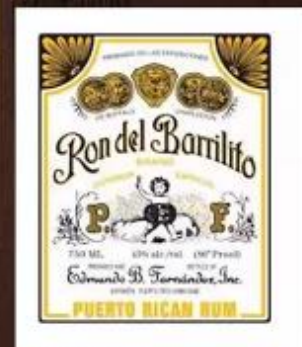
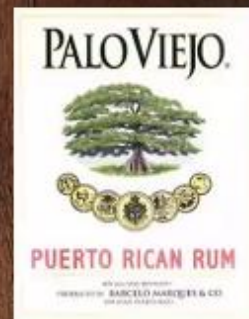
Ron de Puerto Rico

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





REPÚBLICA DOMINICANA



El ron es la bebida nacional de República Dominicana y uno de sus productos **más reconocidos a nivel internacional**. Se produce en Santiago, Puerto Plata y Santo Domingo. Producidos a partir de melaza y jugo de caña y por **Destilación Continua**.



Produce rones de **cuerpo ligero y frescos, son elegantes** con aromas y cuerpo definido. Sus rones añejados en roble son complejos



REPÚBLICA DOMINICANA



República Dominicana produce **7,8 MM de Cajas de Ron**, siendo el segundo consumidor per cápita del mundo con 3,3 lts por persona (3,7 MM Cajas).



El 52,5% se exporta, siendo el principal destino de exportación de RD es España con el 65% del total exportado.



Principales marcas: Bermúdez, Barceló, Brugal, Siboney, Matusalen, Macorix, Carta Real y Optimus, Punta Cana, UNIX, entre otros.



Fuente: ADOPRON, DGII, IWSR y Cálculos Propios

DERECHOS RESERVADOS D VINALIA

2017

Producción Ronés (2.024): 7,8 MM de Cajas

	<u>Nacional + Exportación</u>	<u>Total</u>
Brugal	2,4 + 0,85 MM Cajas	3,25 MM Cajas
Barceló	0,4 + 1,7 MM Cajas	2,10 MM Cajas
Yazoo	0,05 + 1,15 MM Cajas	1,20 MM Cajas
Otros*	0,85 + 0,4 MM Cajas	1,25 MM Cajas

* Dupui Barceló, Mathusalén, Bermúdez, Oliver&Oliver, Macorix y otros.

Se estima que 6,5 MM de Cajas de ron se elaboran con alcoholes dominicanos (Rones Dominicanos) y 1,2 MM son con alcoholes y envejecidos importados.

Fuente: ADOPRON, DGII, IWSR y Cálculos Propios

JAMAICA



En esta isla se producen rones muy aromáticos, densos, pesados y a veces especiados, que se diferencian de otros con facilidad. Producido por **Destilación en Alambiques y Destilación Continua**



Produce **3,5 MM de Cajas de Ron** en solo 5 destilerías, las cuales cuentan en la actualidad con tecnología moderna. En 1.893 existían 143 destilerías y en 1948 solo 25.



Produce rones blancos, rones añejos, ron negro u oscuro y el particular Over Proff (de 50 a 75 GAL)



BARBADOS



En esta isla se produce rones *aromáticos, densos, pesados y a veces especiados*. Mezclan principalmente rones de columna con rones de alambiques. También produce rones ligeros. Producido por **Destilación en Alambiques y Destilación Continua**. Producen Rones Ingleses e Industriales, utilizando Melaza (Importan el 80%)



Produce **1 MM de Cajas*** de Ron en solo 5 destilerías. Cuentan con la Destiladora de ron más antigua del Mundo de 1.703 con la marca Mount Gay





Lead Rum Manufactures in Barbados

Rum Manufacturer	Year Established	Estimated Production and Exports (2016)	Major Brands
Mount Gay Distillery	1703	Data not available	• Mount Gay XO • Mount Gay Eclipse • Mount Gay 1703 • Mount Gay Black Barrel • Mount Gay Silver
West Indies Rum Distillery Ltd.	1893	9 million liters (export data not available)	• Malibu • Cockspur Fine Rum • Gilbey's • Popov
Foursquare Distillery	1730s	1.5 million liters (75% exported)	• Foursquare Rum • Rum Sixty-Six • Doorly's • RL Seale 10 year • Old Brigand
Saint Nicholas Abbey Distillery	2009	3,500 liters* (<1% exported)	• St. Nicholas Abbey White Rum • St. Nicholas Abbey 5 year aged rum • St. Nicholas Abbey 12 year aged rum • St. Nicholas Abbey 18 year aged rum

* Volume Sold

Source: Field Research, 2017; West Indies Rum Distillery, 2017

DERECHOS RESERVADOS "SPIRIT &

WINE DEL CARIBE, C.A." 2023

WIRD



FERMENTATION

- Our batched fermentation maximises flavour and character.
- WE USE TWO TYPES OF FERMENTATION:
 - Closed in stainless steel vats, used for distillation in column still
 - Open air in oak vats, used for distillation in pot still
- Our fermentation process is long to fully create a first layer of aromatic richness.

(72 h. de Fermentación)
Mosto Fermentado a 7-8 GL



DISTILLATION



MOUNT GAY
Barbados Rum
1703

DISTILLATION

- WE USE FOUR DIFFERENT TYPES OF STILLS:
 - Our Scottish McMillan double retort copper pot stills (or numbers 75 and 76) deliver heavier flavoured, more palate clinging rums.
 - The taller, narrower neck of our Spanish Fragasa double retort copper pot stills (or numbers 82 and 83) will give you lighter, fruitier rums.
 - Our traditional column still (Webb or number 78) produces fruity, grassy and butterscotch notes.
 - Our full copper Coffey still produces herbaceous, grassy and floral notes.



BARBADOS



Produce Ronces Blancos, Ronces Dorados, Ronces Añejos (2 a 10 años) y Ronces OverProff (154 Overproff = 77 GL).



MARTINICA



En esta isla se produce rones muy aromáticos, densos, pesados y a veces especiados, que se diferencian de otros con facilidad. Producido por Destilación en Alambiques en lotes. Tienen un ron industrial que utiliza melaza como materia prima y destilación continua (Ron Negrita).



Produce 1,8 MM de Cajas de ron en solo 8 destilerías, de las cuales 7 trabajan con jugo de caña (85%) y una con Melaza(15%). No todas operativas



DOC RON AGRÍCOLA DE MARTINICA DESDE 1.996



MARTINICA



80% **Rones Blancos** (min 6 semana de reposo sin añejamiento y hasta 3 meses añejamiento)



20% **Rones Dorados**

- **Eleve Sous bois ó Ambre:** mínimo 1 Año y envejecido en toneles de 700 a 1.000 lts.

- **Vieux:**

* **Añejo ó VO** min 3 Años

* **VSOP** min 4 años

* **XO** min 6 Años (también los milessime/añada + 6 años)



Principales marcas: Saint-James, Clément, La Mauni, Depaz o Trois-Rivières y Ron Negrita. *Martinica, Guadalupe y Marie Galante



LA CONFRÉRIE DU RHUM & THE RUM LAB PRESENTS

WHAT'S TYPICALLY INSIDE A BOTTLE OF MARTINIQUE RUM

INFOGRAPHIC CURATOR: **BENOIT BAIL**
theRumLab THE RUM LAB.COM

ABOUT MARTINIQUE

Martinique is a French overseas territory in the Caribbean Sea, located east of Guadeloupe and north of Saint Lucia. It is a volcanic island with a rich history of rum production. The island's climate is tropical, with a wet season from May to October and a dry season from November to April. The population is approximately 370,000 people.

RHUM AGRICOLE OR AGRICULTURAL RUM

Rum from Martinique is a unique product, often referred to as 'Rhum Agricole'. It is made from fresh sugarcane juice, which is fermented and then distilled. This process results in a rum that is lighter and more aromatic than traditional rum made from molasses. Rhum Agricole is typically aged for a short period, often less than 12 months, and is often served with a slice of lime.

DISTILLATION PROCESS

The distillation process for Rhum Agricole is a traditional one, involving the use of copper stills. The sugarcane juice is first fermented, then distilled in a pot still, and finally aged in oak barrels. The aging process is crucial for developing the rum's flavor and character.

RHUM AGRICOLE DESIGNATIONS

Rhum Agricole is a designation of origin for rum produced in Martinique. It is a protected designation of origin (PDO) under European Union law. The designation ensures that the rum is made from fresh sugarcane juice and is produced in Martinique. There are three main designations: Rhum Agricole Blanc (White), Rhum Agricole Ambré (Amber), and Rhum Agricole Noir (Black).

THE AOC "RHUM MARTINIQUE" SPECIFICATIONS

The AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) for Rhum Martinique is a strict set of rules governing the production of rum in Martinique. It includes specifications for the raw materials, the distillation process, the aging process, and the labeling of the rum. The AOC ensures that the rum is of high quality and is a true representation of Martinique's rum heritage.

LA CONFRÉRIE DU RHUM & THE RUM LAB PRESENTS

WHAT'S TYPICALLY INSIDE A BOTTLE OF MARTINIQUE RUM

INFOGRAPHIC CURATOR: **BENOIT BAIL**
theRumLab THE RUM LAB.COM

AGING

Agging is a crucial part of the rum production process. It involves storing the rum in oak barrels for a period of time. This process allows the rum to develop a complex flavor and character. The length of the agging process can vary from a few months to several years, depending on the desired flavor profile.

AGING FACILITIES

Aging facilities are specialized structures used for storing rum in oak barrels. They are typically made of wood and have a controlled environment to ensure the rum is aged properly. Some facilities are located in the mountains, where the cooler climate can help to slow down the aging process.

BOTTLING

Bottling is the final step in the rum production process. It involves filling the rum into bottles and sealing them. This process is done in a clean, controlled environment to ensure the rum's quality and safety. The bottles are then labeled and ready for distribution.

DISTILLERIES

Martinique has a long history of rum production, with many distilleries scattered across the island. Some of the most famous distilleries include Rhum J.M., Rhum F.A.M., and Rhum L.A.M. Each distillery has its own unique style and flavor profile, reflecting the island's diverse rum heritage.

LA FAVORITE

La Favorite is a popular rum brand from Martinique. It is known for its smooth, balanced flavor and its long history of production. The brand has a strong following in Martinique and is also popular in other parts of the Caribbean.

DEPAZ

Depaz is another popular rum brand from Martinique. It is known for its rich, complex flavor and its long history of production. The brand has a strong following in Martinique and is also popular in other parts of the Caribbean.

LA MAÛNY

La Mauny is a rum brand from Martinique. It is known for its smooth, balanced flavor and its long history of production. The brand has a strong following in Martinique and is also popular in other parts of the Caribbean.

SAINT JAMES

Saint James is a rum brand from Martinique. It is known for its smooth, balanced flavor and its long history of production. The brand has a strong following in Martinique and is also popular in other parts of the Caribbean.

SIMON

Simon is a rum brand from Martinique. It is known for its smooth, balanced flavor and its long history of production. The brand has a strong following in Martinique and is also popular in other parts of the Caribbean.

NEISSON

Neisson is a rum brand from Martinique. It is known for its smooth, balanced flavor and its long history of production. The brand has a strong following in Martinique and is also popular in other parts of the Caribbean.

CORTESIA Y DERECHOS RESERVADOS THE RUM LAB

THE KNOWLEDGE OF SAINT JAMES IMPERIAL BLANC

EYE: CLEAR, BRIGHT, CRYSTALLINE

BOTTLE DESIGN
In 1882, the first bottle of Saint James was designed to be both functional and elegant.

NOSE
A blend of tropical and citrus notes, with a hint of vanilla and a touch of sweetness.

PALATE
Soft, smooth, warm attack, balanced finish, smooth, elegant.

PURE SOFT AND FRESH
Very delicate and very balanced.

SAINT JAMES
is a distinctive, great quality pure rum. People love that it is 100% natural. And the special service of French Caribbean makes it very fresh.

MARKETS
In more than 20 countries but as always mainly French speaking countries: France, Belgium, Canada, But Also Germany and the UK.

CONNOISSEUR

NOSE
Aroma of tropical and citrus notes, with a hint of vanilla and a touch of sweetness.

PALATE
Soft, smooth, warm attack, balanced finish, smooth, elegant.

EYE
Clear, bright, crystalline.

SAINT JAMES GRAN PUNCH

Recipe
1/2 cup rum
1/2 cup lime juice
1/2 cup sugar
1/2 cup water
1/2 cup ice
1/2 cup lime wedges
1/2 cup sugar
1/2 cup water
1/2 cup ice
1/2 cup lime wedges

A classic in Martinique!

3 FUN FACTS About Saint James

1. Saint James Imperial Blanc is a rum made from 100% natural cane sugar.
2. Saint James Imperial Blanc is a rum made from 100% natural cane sugar.
3. Saint James Imperial Blanc is a rum made from 100% natural cane sugar.

SAINT JAMES RHUMS

MARKET
Saint James 100% is the top rum in the world.

GET READY RHUM FASHIONED LOVERS!

the rumlab
THE RUM LAB.COM

THE KNOWLEDGE OF SAINT JAMES XO

EYE: DARK MAHOAGANY REVEALING ITS VERY OLD AGE

NOSE
A blend of tropical and citrus notes, with a hint of vanilla and a touch of sweetness.

PALATE
Soft, smooth, warm attack, balanced finish, smooth, elegant.

ELABORATED FROM FRESH PURE SUGAR CANE JUICE

AVAILABLE 43% ABV SPIRIT

PLEASE DRINK SAINT JAMES RESPONSIBLY.

TRÈS VIEUX RHUM AGRICOLE

ABOUT XO

The rum used for agricole rhum is made from molasses and is aged for between one and two years in specially selected oak barrels. This XO rum is made from molasses and is aged for between one and two years in specially selected oak barrels. This XO rum is made from molasses and is aged for between one and two years in specially selected oak barrels.

CONNOISSEUR

NOSE
Aroma of tropical and citrus notes, with a hint of vanilla and a touch of sweetness.

PALATE
Soft, smooth, warm attack, balanced finish, smooth, elegant.

EYE
Dark, mahogany, revealing its very old age.

A PIONEER 1882

First rum in the world.

THE MODERN DISTILLATION COLUMNS

The modern distillation columns are made of stainless steel and are used for the distillation of rum.

SAINT JAMES IN THE HISTORY OF SUGAR CANE

The history of sugar cane in Martinique is a story of resilience and innovation.

the rumlab
THE RUM LAB.COM

CORTESIA Y DERECHOS RESERVADOS THE RUMLAB

5%

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

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

- **Haití** (Barbancourt y los clairins)
- **Dominica** (es lo más natural cuando se está situado entre Guadalupe y Martinica)
- **Las Islas Vírgenes británicas** (en Tórtola, se produce desde hace más de 200 años)
- **Estados Unidos** (Hawai, California y próximamente Louisiana, Florida...)
- **Barbados** (¡St Nicholas Abbey acaba de sacar su ron blanco!)
- **Mauricio y Seychelles**

- **Tailandia** (hecho por franceses)
- **México** (recientemente hemos visto un par de marcas mexicanas que apuestan por el jugo de caña fresca para conquistar mercados extranjeros)
- **Japón**
- **Madeira**
- **Brasil**
- **Madagascar, Sudáfrica y otros países africanos...**



COLOMBIA



Colombia produce rones de ***cuerpo ligero, frescos, sobrios y equilibrados***. Algunos añejos tienen cuerpo y estructura. Producidos a partir de melaza y por Destilación Continua.



Los valles colombianos producen **2,5 MM de Cajas de Ron** en su mayoría destilerías públicas y unas pocas privadas. Existe producción en los valles de Antioquia, Boyacá, Caldas y Cali.



COLOMBIA



VENDEN SUS RONES CON LA DENOMINACIÓN **RON VIEJO**



Marcas importantes: Ron Viejo de Caldas, Santa Fe, Ron Medellín, Ron Marquez del Valle. La Hechicera, Parce, Coloma, Gobernador, Dictador, Puro Colombia, Calibio y Cierva Dorada , Amuleto



RONES DE LAS ISLAS OCCIDENTALES GUAYANA Y SURINAM

- En las colonias británicas, norteamericanas, francesas, holandesas, islas franco anglófonas, Guyana y Surinam, se producen una cantidad importante de marcas y variedades de ron. En su gran mayoría son producidas por **Destilación en Alambiques** y a partir de melazas y jugo de caña (Rones estilo frances).
- La mayoría son rones *muy aromáticos, especiados, pesados y densos*.
- Recientemente los principales destiladores de esta región constituyeron una asociación llamada The West Indies Rum and Spirits Producers' Association (WIRSPA), con el fin de integrarse y fortalecer su presencia comercial global. Actualmente está integrada por empresas de Trinidad y Tobago, Haití, Surinam, St. Vincent & Granadinas, Antigua, Santa Lucía, Barbados, Granada, Guyana y Belice. Martinica también produce rones de esta categoría.





- | | |
|--|--|
| 1. Angostura 1919 (<i>Trinidad & Tobago</i>) | 8. Clarke's Court Old Grog (<i>Grenada</i>) |
| 2. Barbancourt Réserve Spéciale
Five Star Rum (<i>Haiti</i>) | 9. Cockspur Fine Rum (<i>Barbados</i>) |
| 3. Barceló Imperial (<i>Dominican Republic</i>) | 10. Doorly's XO (<i>Barbados</i>) |
| 4. Borgoe 8 year old (<i>Suriname</i>) | 11. El Dorado 15 Year Old (<i>Guyana</i>) |
| 5. Brugal XV (<i>Dominican Republic</i>) | 12. English Harbour 5 Year Old
(<i>Antigua</i>) |
| 6. Captain Bligh XO
(<i>St. Vincent & the Grenadines</i>) | 13. Mount Gay Extra Old (<i>Barbados</i>) |
| 7. Chairman's Reserve (<i>St. Lucia</i>) | 14. St Nicholas Abbey (<i>Barbados</i>) |
| | 15. Travellers 5 Barrel (<i>Belize</i>) |

OTROS PAÍSES PRODUCTORES

NICARAGUA

Produce ron de calidad internacional, Ron Flor de Caña



HAÍTÍ

Produce un ron de incuestionable calidad, elaborado a base de jugo de caña y de melazas. Se utiliza una doble destilación **Ron Barbancourt.**



FILIPINAS

La producción de Ron de este archipiélago se limita a dos marcas con nombres de sus islas: **Pandy** y **Tanduay**



OTROS PAÍSES PRODUCTORES

GUYANA

Estos rones se reconocen por la caña de azúcar de **Demerara**, que les permite producir bebidas de calidad sobre todo cuando tienen buen tiempo de añejamiento.



GUATEMALA

Destacan las industrias licoreras Botrán e Industria Guatemalteca, productora orgullosa de su producto estrella **“Ron Zacapa centenario”** el cual ostenta el título de: “El ron número uno en el mundo” durante los últimos 5 años.



GUYANA

WHAT IS DEMERARA RUM?

- 100% produced exclusively in Demerara county of Guyana, located on northern coast of South America, bordering the Atlantic Ocean.
- Distinct, well-established sugar cane-derived aromas and flavours



GUYANA

HISTORY PRESERVED IN TRADITIONAL PROCESSES

- Fermentation uses standard dry yeast. Rich sugars lead to high alcohol yield.
- Complemented by secondary fermentations by native wild yeasts, bacteria to yield high congeners level (flavorful esters and other volatiles, heavier alcohols and other fusel oils)

Uniqueness of Distillation Process

- 9 different types of Stills.
- Dominant aromas and flavors are carefully selected depending on the type of Still (pot/column) and material of construction (copper/steel/greenheart).
- **Full flavor profile of each Rum Mark produced directly off Still by careful flavor selection & control.**
- Craft production in small batches, each controlled to match the quality of established standard.
- Uniqueness of Demerara Rums - different blends combine rich, diverse flavor profiles of components to offer distinctive, complex product expressions





OUR HERITAGE STILLS

- **Port Mourant Estate** (one of oldest surviving sugar estates) had **Double Wooden Pot Still** established in 1732, producing rum with robust, woody, heavy-bodied character and depth. Only one of its kind still in operation.
- **Versailles Estate** had **Single Wooden Pot Still** erected in early 1800s.
- **Enmore Estate**, on East Coast of Demerara, had installed the **Wooden Coffey Still** in 1880, based on original 1830 Aeneas Coffey patent. Only one of its kind still in operation.
- **Uitvlugt Estate**, started in early 18th Century on West Coast of Demerara, had Metal 4-Column **French Savalle Stills**.
- Today, these stills operate at **Diamond Distillery**, on East Bank of Demerara River, also home of **Copper Coffey Stills**.

1732 Port Mourant Wooden Double Pot

- **Port Mourant Estate** (one of oldest surviving sugar estates) had **Double Wooden Pot Still** established in 1732, producing rum with robust, woody, heavy-bodied character and depth. Only one of its kind still in operation.



PM Wooden Double Pot Still



1880 EHP Wooden Coffey

Enmore Estate, on the East Coast of Demerara, had installed Wooden Coffey Still in 1880, based on original 1830 patent of Aeneas Coffey. Only one of its kind still in operation.



EHP Wooden Coffey Still



Copper Two-Column Coffey Still from Diamond Estate



Four-Column French Savalle Still from Uitvlugt Estate



Metal Column Stills



DERECHOS RESERVADOS "SPIRIT & WINE DEL CARIBE, C.A." - 2022

New Five-Column Multi-Pressure Still



TROPICAL AGEING

- **Accelerated Ageing (2-3 times faster maturation) in Tropical Equatorial Climate** in once-used Bourbon Oak barrels
- Age Statement reflects minimum age of liquid in blend (not Solera system)





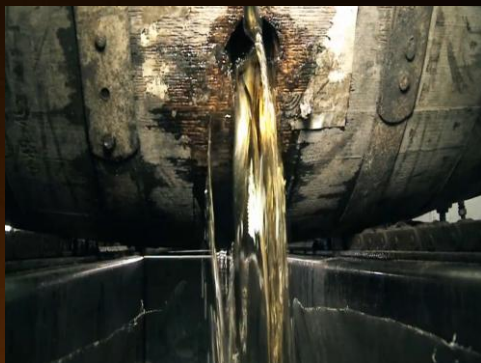
VENEZUELA



Venezuela produce rones de cuerpo ligero, frescos, sobrios y equilibrados. Produce también una gran variedad de rones añejos premium y ultra-premium. Producidos a partir de melaza y por **Destilación en Continuo y algunos en Alambiques**



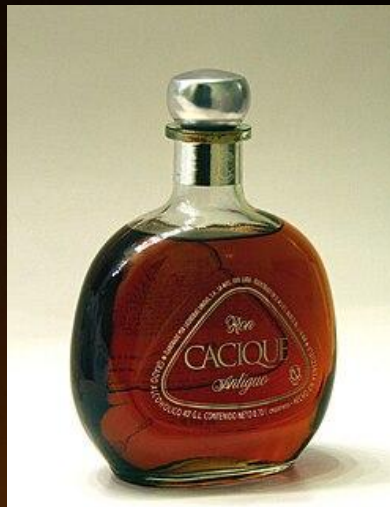
Venezuela produjo en 2.023/2024 Aprox. 2,0 MM de Cajas de Ron, de los cuales el 80% se exportaron y los principales destino fueron Europa, USA y LA.



VENEZUELA



Venezuela en 2026 cuenta con 34 marcas de Ronces de 23 empresas: **17 marcas de ron con DOC**, 17 sin DOC. Las más famosa a nivel global son las marcas **Cacique**, **Pampero** distribuidas en exclusividad por las empresas Bardinet y Grupo Montenegro y **Diplomático** de Brown Forman.



VENEZUELA



Marca con DOC RDV: Barrica, Bucare, Caballo Viejo, **Cacique**, **Calazán**, Cañaveral, **Carúpano**, **Diplomático**, Estelar, Ocumare, **Pampero**, Quimera, **Roble Viejo**, **Santa Teresa**, Tepuy y **Veroes**. El Muco

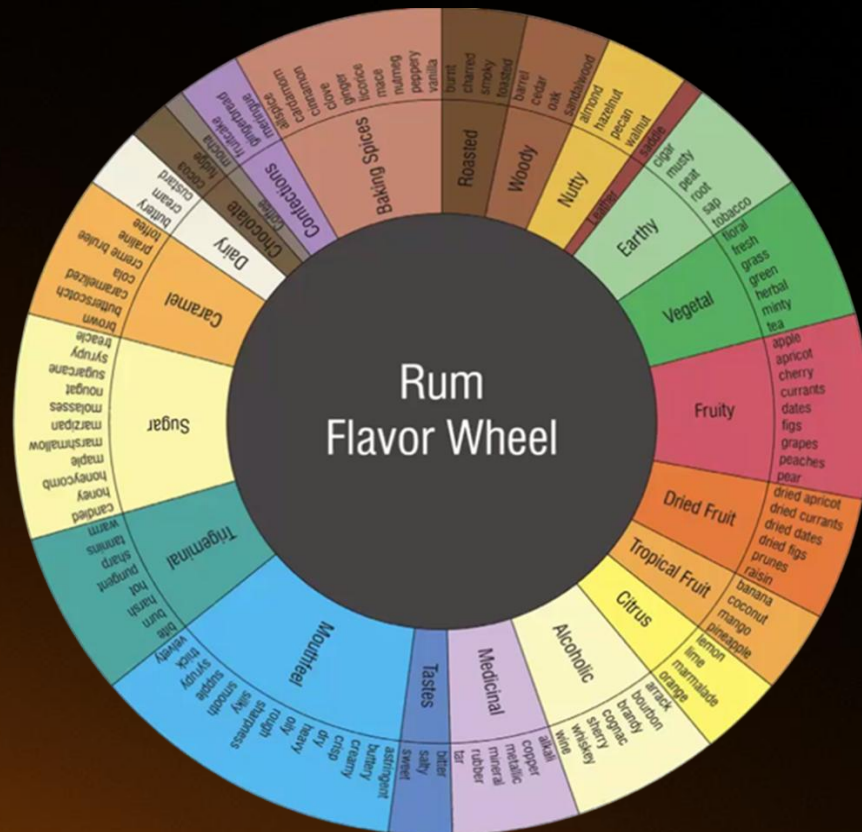
Angostura, Anónimo (Don Nadie), **Caribú**, Dinastía, Dracuron, Emperador, El Nacional, Siglo XX, Corsario, Mestizo, **Grand Márquez Dorado**, La Joya Colonial, Piedra Rota (Artesanal), **Tawala Origen**, Terepaima, Ron Gayon y **Ron 1905 Chumaceiro**.

[No producción y en Anaquel: Castro, San Agustín y Macuro]

AROMA DE LOS RONES



RUEDA DE AROMA Y SABOR



ALUMNO:

**CERTIFICACION INTERNACIONAL EN TECNOLOGIA Y ANALISIS
SENSORIAL DE RONES Y DESTILADOS**

EVALUACION DE DESTILADO



	DESTILADO 1	DESTILADO 2	DESTILADO 3
ANALISIS VISUAL			
ANALISIS OLFATIVO			
ANALISIS GUSTATIVO			
CALOR/ TANICIDAD- ASTRINGENCIA			
OBSERVACIONES			
IDENTIFICACION			

CERTIFICACION INTERNACIONAL EN TECNOLOGIA Y ANALISIS SENSORIAL DE RONES Y DESTILADOS

ALUMNO: _____



Productos: A-B-C-D



EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	INSUFICIENTE
-----------	-----------	-------	---------	--------------

VISTA	PUREZA Limpidez, sin partículas
-------	------------------------------------

OLFATO	INTENSIDAD Fuerza y persistencia del aroma
	COMPLEJIDAD Variedad de aromas, elegancia y finura

GUSTO	INTENSIDAD Fuerza de los sabores y primera entrada
	COMPLEJIDAD Variedad de sabores, elegancia y finura
	PERSISTENCIA Duración de la sensación remanente en la boca

JUICIO GLOBAL	ARMONIA Apreciación General
---------------	--------------------------------

VALORACION TOTAL

22					23					24					D				
10	8	6	4	2	10	8	6	4	2	10	8	6	4	2	10	8	6	4	2

A					B					C					D				
10	8	6	4	2	10	8	6	4	2	10	8	6	4	2	10	8	6	4	2
A					B					C					D				
25	20	16	10	5	25	20	16	10	5	25	20	16	10	5	25	20	16	10	5

A					B					C					D				
10	8	6	4	2	10	8	6	4	2	10	8	6	4	2	10	8	6	4	2
A					B					C					D				
20	18	16	8	4	20	18	16	8	4	20	18	16	8	4	20	18	16	8	4
A					B					C					D				
15	12	10	6	3	15	12	10	6	3	15	12	10	6	3	15	12	10	6	3

A					B					C					D				
10	8	6	4	2	10	8	6	4	2	10	8	6	4	2	10	8	6	4	2

A					B					C					D				
---	--	--	--	--	---	--	--	--	--	---	--	--	--	--	---	--	--	--	--

NOTAS DE CATA:

CORRESPONDENCIA VALORES FICHA DE CATA RON Y DESTILADOS						
VISTA	PUREZA	10	8	6	4	2
		Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Deficiente
OLFATO	INTENSIDAD	10	8	6	4	2
		alcohol ausente , se siente el bouquet	Alcohol no se siente	Alcohol que se puede sostener en el tiempo , agradable , si meto la nariz y se siente el alcohol regaña un poco	Sensación fuerte, similar alcohol farmacia	
	COMPLEJIDAD	25	20	16	10	5
		20+ aromas	10 a 19	6 a 9 aromas	4 aromas	
GUSTO	INTENSIDAD	10	8	6	4	2
		Llena la boca con sensaciones, agradable, oleoso, sin ardor.	untuoso , desaparece casi ardor	ardor agradable.	picante, ardiente, seca un poco , pero agradable	ardor, tos
	COMPLEJIDAD	20	18	16	8	4
	Correspondencia con la complejidad olfativa					
	PERSISTENCIA (caudalias) en lengua no es posgusto	15	12	10	6	3
		16+	10 a 15	6 a 9 seg	Ron Estandar. 6 seg ron 2 años	
JUICIO GLOBAL Unico Item Subjetivo	ARMONIA	10	8	6	4	2

ESCALA DE PUNTEO PARA ANALISIS SENSORIAL DE RONES DIPLOMADO

VENEZUELA (DIPLOMADO)

LOW PRICE (Menos de 1 año de envejecimiento)	< 50 puntos
VALUE (1 a 2 años)	50 puntos a 67 puntos
ESTANDARD (2 a 3 años)	68 puntos a 72 puntos
PREMIUM (3 a 5 años)	73 puntos a 77 puntos
SUPERPREMIUM (6 a 9 años)	78 puntos a 82 puntos
EXTRAPREMIUM (10 a 15/19 años)	83 puntos a 91 puntos
ULTRAPREMIUM (> 15/19 años)	a partir de 92 puntos

VENEZUELA (DIPLOMADO)

LOW PRICE (Menos de 1 año de envejecimiento)	< 50 puntos
VALUE (1 a 2 años)	50 puntos a 67 puntos
ESTANDARD (2 a 3 años)	68 puntos a 72 puntos
PREMIUM (3 a 5 años)	73 puntos a 77 puntos
SUPERPREMIUM (6 a 9 años)	78 puntos a 82 puntos
EXTRAPREMIUM (10 a 15/19 años)	83 puntos a 91 puntos
ULTRAPREMIUM (> 15/19 años)	a partir de 92 puntos

INTERNACIONAL*

LOW PRICE (Menos de 6 meses de envejecimiento)

VALUE (6 meses a 1 años)

ESTANDARD (1 a 3 años)

PREMIUM (4 a 9 años)

SUPERPREMIUM (10 a 15 años)

ULTRAPREMIUM (16 a 20 años)

PRESTIGE (> 20 años) LUJO/ RESERVAS MUY ESPECIALES

* Correlación categorías Rones IWSR
(International Wine and Spirit Report)





CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL EN TECNOLOGÍA Y ANÁLISIS SENSORIAL DE RONES Y DESTILADOS

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