



CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL EN TECNOLOGÍA Y ANÁLISIS SENSORIAL DE RONES Y DESTILADOS

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

EL RON ES UN DESTILADO

LA MATERIA PRIMA PROCEDE DE LOS DERIVADOS DE LA CAÑA DE AZÚCAR,

ELABORADO POR FERMENTACIÓN Y DESTILACIÓN, QUE POSTERIORMENTE PUEDE O NO ESTAR SOMETIDO A PROCESOS DE AÑEJAMIENTO, EN BARRICAS DE ROBLE.



HISTORIA DEL RON

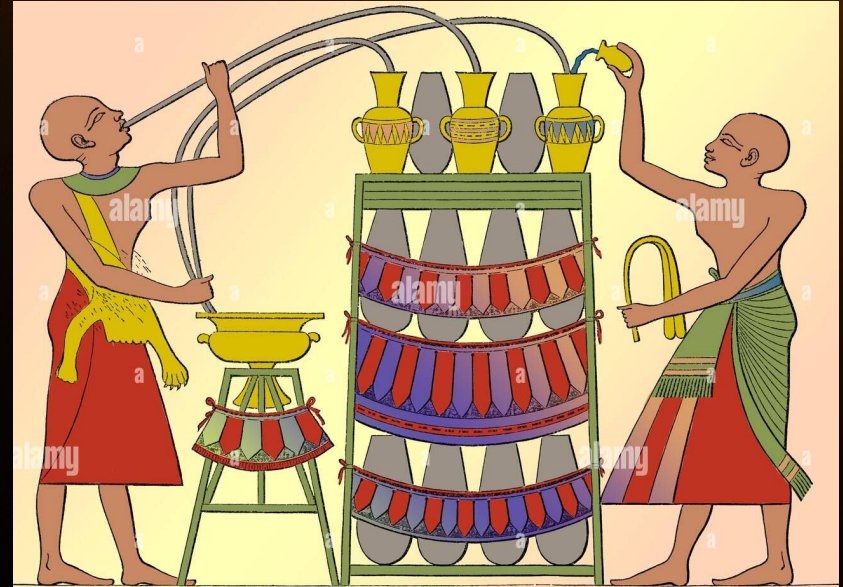
- La caña de Azúcar "**Saccharum officinarum**" se originó en la MELANESIA. Se conoce de su cultivo en Nueva Guinea aprox. 7.000 AC y se cultivaba en Indonesia y Filipinas alrededor del 6.000 A.C. Los chinos la conocían y cultivaban.
- Ya en el 324 AC se empleaba para elaborar azúcar y bebidas fermentadas de caña, según pruebas escritas realizadas por NEARCO Almirante de Alejandro Magno: "junco indio que produce miel sin la ayuda de abejas y del que se elabora una bebida embriagadora".



- Los romanos y griegos conocieron la caña de azúcar, pero **no la cultivaron** y tuvo poca relevancia en su cocina y medicina. Plinio (23 –79) y Galeno (130 – 200). De los clásicos Marco Terencio Varrón (116 – 27 a. C.), Galeno de Pérgamo (130 – 200) y Marco Anneo Lucano (39 – 65) la nombraron sacaron
- La primera referencia del **Saccaron (Azúcar)** se encuentran en las crónicas del asalto al palacio del rey de Persia en el año 627 por la tropas del emperador Flavio Heraclio Augusto (575 – 641), donde figura el sakar como parte del botín junto con otros productos. Sakjar en griego, en árabe Sukar y luego en Al Andalus se acuñó el término As- sukar.



- La Alquimista María la Judia s.III D.C. en Alejandría inventa el **Tríbicos y Kerotakis**, precursores del Alambique
- Con la conquista de Egipto por los árabes, en el año 640, la caña de azúcar comenzó a plantarse en las **riberas del río Nilo**. Sobre el 700 se cultivaba en el norte de África, Malta, España y Sicilia
- Los árabes alrededor del s. X, comienzan a obtener alcoholes por el **método de destilación en alambiques**



S. XIII. ARNAU DE VILANOVA, CATALAN, ESCRIBE LA OBRA LIBER AQUA VITAE

- La toma de Constantinopla en el año 1.453 por los turcos, colapsó el **tráfico de mercancías** procedentes de oriente y trajo como consecuencia un importante incremento de siembra de la caña de azúcar en el sur de Europa y la difusión de la destilación.
- En los s. XIV y XV se populariza la **destilación en Europa** en las principales capitales. "Aqua ardens" de 60 grados alcohólicos y el "Aqua vitae" de 90 grados alcohólicos.
- Para el s. XV el control de la producción de azúcar en Europa era símbolo de poder y riqueza. Españoles y portugueses la introducen en el Africa Occidental, las Islas Canarias, Madeira y Sao Tomé. En 1.470 estas islas proporcionaban **todo el azúcar para Europa**. En Amberes y Londres se refinaba.





EN 1493 CRISTÓBAL COLÓN INTRODUJO LA CAÑA DE AZÚCAR EN AMÉRICA EN SU SEGUNDO VIAJE, SEMBRÁNDOLA EN LA ISLA LA ESPAÑOLA.

Se tiene conocimiento que en 1508 es introducida la caña de azúcar en **Puerto Rico, Jamaica** en 1509 y en Cuba 1511



Los Portugueses la introducen en **Brasil** en 1530 y para 1625 esta colonia portuguesa (Brasil) abastecía la demanda europea de Azúcar.



Durante el siglo XVII se expande el **cultivo de caña de azúcar** por todo el Caribe, los holandeses, ingleses y franceses se dedican a conquistar todas las islas caribeñas no españolas y establecen el **Sistema de Plantaciones de Caña de Azúcar**, desplazando en 1.650 a los portugueses como principales proveedores de azúcar de Europa.

Map of The
WESTERN
ISLANDS
By R. Morden





En la cuenca de El Caribe a principios del s. XVII se comenzaron a producir **destilados de la melaza**, fueron conocidos como “eau de vie”, aguardientes, cachaza, brebaje, tafía, guieldhive y Kill Devil o Rumbullion (Tumulto).



“Líquido quemado y aceitoso, de olor desagradable, sabor amargo, caliente e infernal”

Según Dave Broom: *“El ron era un curalotodo, una medicina, un líquido que podía hacer olvidar el dolor y aliviar la miseria”.*

1651 EN BARBADOS, REGISTRO OFICIAL DEL RUMBULLION Y KILL DEVIL - ESCRITOR Y DUEÑO DE PLANTACIÓN GILES SILVESTER.

Fue concebido inicialmente como una bebida autóctona para los sirvientes y esclavos, ya que el Brandy y el Madeira eran para los **hombres superiores**, pero poco a poco el Rumbullion fue permeando a los señores de la época.



→ **Evidencias y controversias:** Barbados ó Isla de Saint Cristophe (Saint Kitts) cuna del Rumbillion.

→ En 1639 en un **Acta de Asamblea** de la compañía francesa de las indias de América, se hace mención al término "Eau de Cane" (Agua de caña) lo que evidencia la existencia de un destilado de caña en la colonia francesa mencionada, se menciona el término nuevamente en 1640 y 1643 en otras citas documentales y permisos.

→ PARA JULIO 1661, **NACE EL RUM** EN UNA MENCIÓN DE ESTA BEBIDA EN UNA ORDEN DEL GOBERNADOR DE JAMAICA - RHUM (1.688) - RON (RAE 1.817)



- Durante el S. XVIII los productores de RON comienzan a mejorar la destilación y la calidad, experimentando un incremento de las exportaciones.
- En 1.731 el Almirantazgo Inglés decidió que “en los navíos obligados a realizar viajes al extranjero, se puede distribuir una pinta de vino o media pinta de brandy, ron o arrack, en vez de un galón de cerveza”. Esto se eliminó en 1.970. 31 de Julio de 1970, el Black Tot Day.

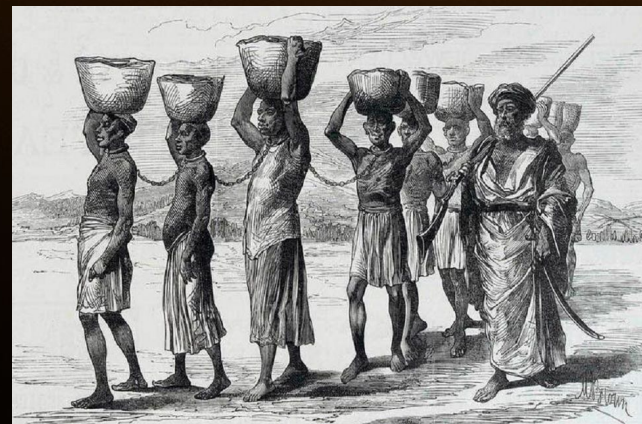


El barreño del Grog, con sus espléndidas letras en cobre se puede leer **THE KING-GOD BLESS HIM** (El Rey-Dios lo Bendiga)

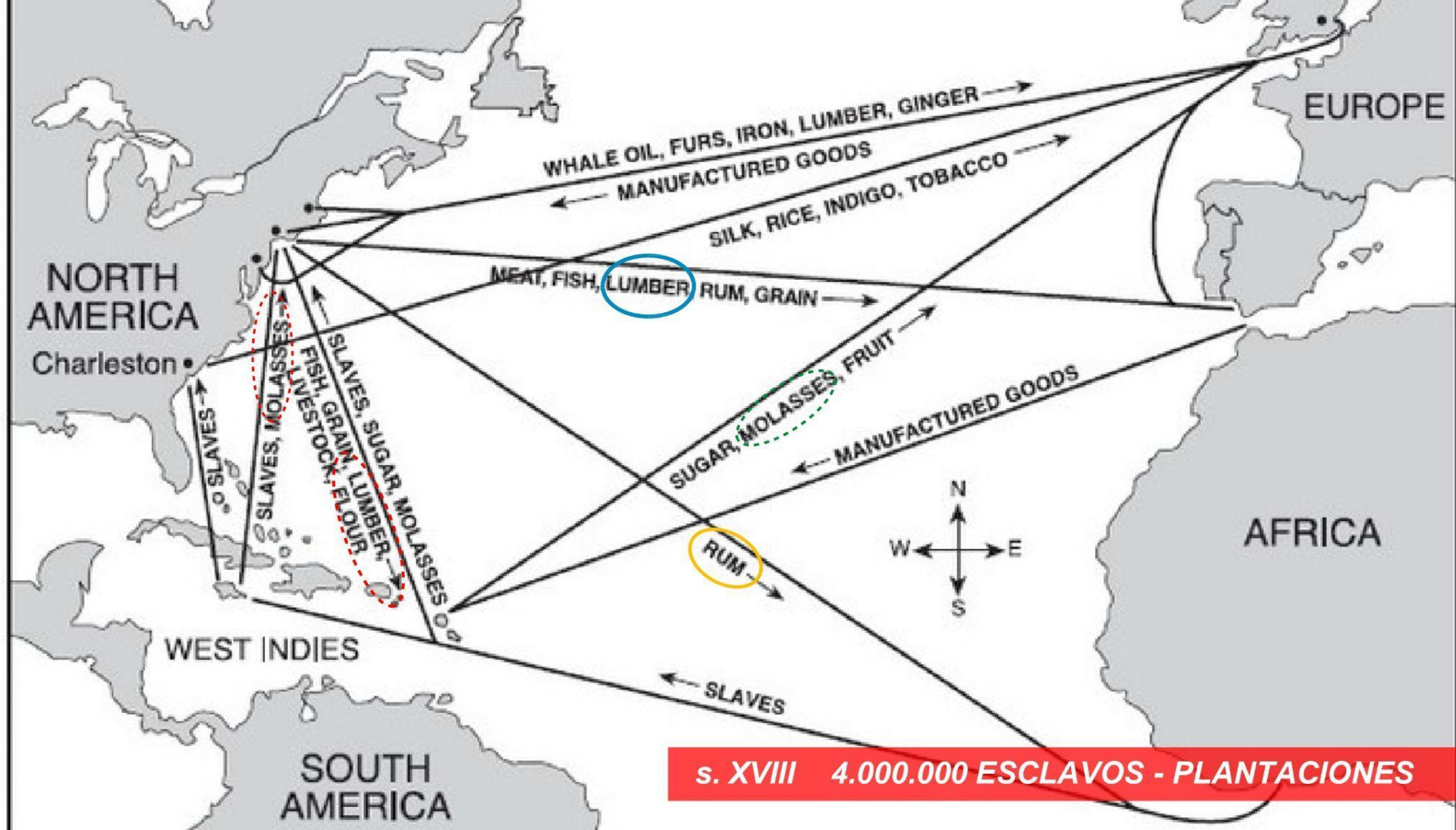


EN EL SIGLO XVIII SE CONFORMÓ **EL TRIÁNGULO PERVERSO DEL RON**

(1.773) Cargamento 63 Esclavos 57.425 lts. De ron = 911 lts / esclavo



(Libro de comercio del Balandro Adventure, Capitán Champlin, Rum, Romance and Rebellion de Charles Taussing)



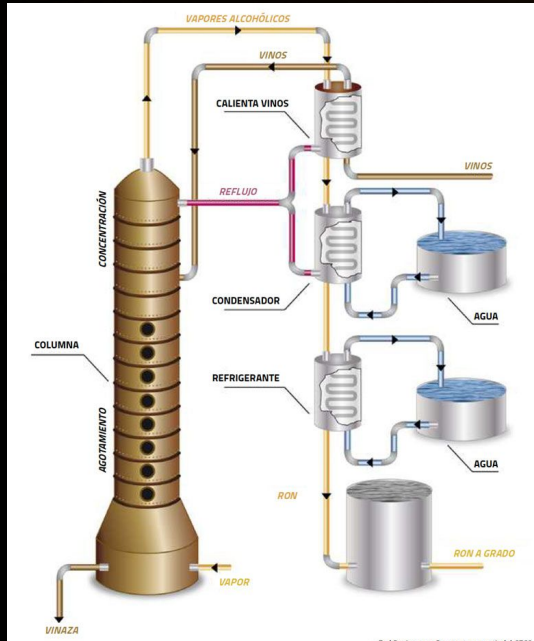


A finales del s. XVIII **el ron era muy respetado** y consumido tanto en el Caribe como en Europa.

A finales del s. XVIII y primer cuarto del s. XIX ocurren cambios importantes que hacen colapsar el negocio del **RON en el Caribe:**



La Revolución Francesa, la abolición de la esclavitud en las colonias francesas e inglesas, la Independencia de los Estados Unidos y de las colonias hispanas y la producción de azúcar de remolacha en Europa promovida por Napoleón Bonaparte.



La industria del RON Caribeño sobrevive en el s.XIX gracias a la **demanda regional de azúcar y destilados**. Rep. Dominicana, Puerto Rico y Cuba se convierten en los principales productores de azúcar, melaza y ron en el Caribe.

En el s.XIX se producen grandes adelantos científicos en materia de destilación (*Destilación Continúa*) y mejora sustancialmente la productividad y calidad de alcoholes y por ende de los rones caribeños

Robert Stein ideó en 1832 un **proceso separado** en dos columnas para su destilería de whisky escoces y Aeneas Coffey lo patentó (CoffeyStill)

Las antiguas colonias francescas y en especial los territorios de ultramar franceses comenzaron a producir **rones agrícolas** (*guarapo* ó *Visou*) por la crisis mundial del azúcar (1.884 - 1.896), los rones tipo inglés también sufren por la mencionada crisis y surge un nuevo estilo de RON (rones industriales) el ron tipo HISPANO con marcas tales como **BACARDI** (1.862) y HAVANA CLUB (1.878) (Flia Arrechabala), que son más ligeros y tomables que los tradicionales rones pesados de Jamaica (APPLETON) y Guyana (Varias marcas Demerara)





SURGE EL **FENÓMENO BACARDI** Y UNA ÉPOCA DORADA DE CÓCTELES Y CON ELLO TODA UNA ESCUELA DE CAMAREROS (1.935)

Esta moda se impuso también en Europa. La popularidad del RON vuelve a raíz de la Segunda Guerra Mundial. El ron puertorriqueño se impuso al igual que algunas marcas jamaicanas y guyanesas.



→ EN 1.921 SE PROHÍBE EN EEUU LA VENTA, PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALCOHOL (ENMIENDA 18) ORIGINANDO EL SURGIMIENTO DEL CRIMEN ORGANIZADO QUE SUMINISTRÓ DURANTE 13 AÑOS AL PUEBLO NORTEAMERICANO DE ALCOHOL, FUNDAMENTALMENTE DE GINEBRA, WHISKY ESCOCÉS Y CANADIENSE, Y EL RON TAMBIÉN PARTICIPÓ.

→ La gran depresión económica de 1.929 - 1.930 dio un duro golpe a la industria azucarera caribeña y se cerraron muchas destilerías



HISTORIA DEL RON



Durante la post guerra vuelve a caer el mercado del ron por los cambios de preferencia norteamericana hacia bebidas más ligeras, el whisky mezclado y el Vodka. **BACARDI** arremetió y se posicionó nuevamente gracias a preferencias y exoneraciones fiscales en EEUU.



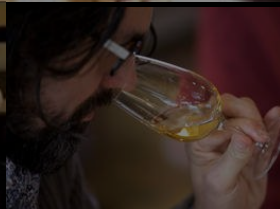
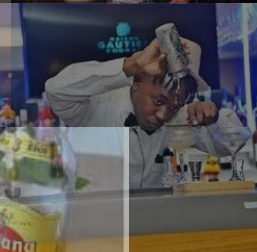
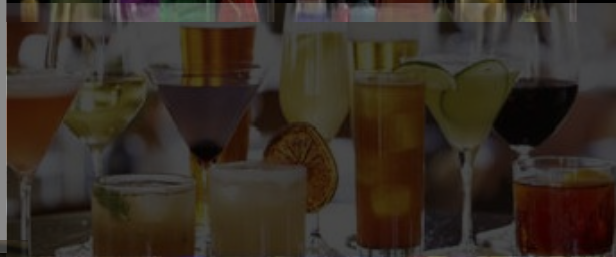
La industria del RON se mantuvo con altos y bajos durante las décadas de los sesenta y setenta, atravesando una **profunda crisis en los ochenta**. En los noventa la industria caribeña del RON se dedicó a atender sus demandas locales.



Actualmente, con la existencia de un mercado libre y globalizado, la industria y el consumo del RON están creciendo en todos sus segmentos y grandes multinacionales están invirtiendo en esta industria (**DIAGEO, PERNOD RICARD, BACARDI, entre otras**)

A close-up photograph of a glass filled with a dark, amber-colored liquid, likely rum, and several ice cubes. The glass is set on a dark, textured wooden surface. In the background, another similar glass is visible, slightly out of focus. To the right of the main glass, two lime wedges are placed on a small wooden board. The overall lighting is warm and moody, highlighting the textures of the wood and the condensation on the glass.

SIGLO XXI
NUEVO SIGLO DEL RON



ESTADOS UNIDOS
DE
NORTE AMERICA

Limites de Aguas Marinas y Submarinas
del Mar Caribe

LAS BAHAMAS

OCEANO ATLANTICO

MAR CARIBE

VENEZUELA

COLOMBIA







CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL EN TECNOLOGÍA Y ANÁLISIS SENSORIAL DE RONES Y DESTILADOS

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