

RUM, RON, RHUM



Caña de azúcar

Sudeste Asiático

La caña de azúcar procede del sudeste asiático, donde probablemente fue domesticada hace unos 6 000 años. Desde allí se extendió a otras partes de Asia, donde se convirtió en una importante fuente de edulcorante, y posteriormente a Europa y más tarde a América Central.

El ron como tal tiene sus raíces en las islas del Caribe, donde los primeros colonizadores del siglo XVII se encontraron con un excedente de melaza, un subproducto de la producción de azúcar. Las primeras técnicas de destilación se inspiraron en los métodos ya conocidos y pronto comenzó a surgir una bebida cruda que al principio se denominaba “kill-devil”.

Con el paso del tiempo y el perfeccionamiento de las técnicas de destilación, empezaron a surgir rones más suaves y equilibrados. Gradualmente se desarrollaron distintos estilos de ron, desde los rones blancos ligeros hasta los oscuros y de sabor más intenso.

El ron se convirtió en una parte inseparable de la cultura caribeña. Las tradiciones de destilación y producción del ron se convirtieron en elementos clave de las comunidades y celebraciones. Muchas islas del Caribe tienen sus propios estilos característicos de ron, desde los rones jamaicanos con intensos matices afrutados hasta los rones dominicanos con una dulzura suave.

Con el aumento de su popularidad y el desarrollo de las rutas comerciales, el ron se extendió por todo el mundo. Los colonialistas, comerciantes y marineros llevaron esta bebida tropical al continente europeo, donde se convirtió en un objeto de moda y lujo. En América, el ron era una bebida muy apreciada, especialmente durante el periodo de la Ley Seca, cuando era difícil conseguir alcohol.

En las últimas décadas, el ron ha vivido un renacimiento gracias al creciente interés por las bebidas alcohólicas de calidad y de producción artesanal. Las pequeñas destilerías de las islas del Caribe y de otras partes del mundo se centran en la elaboración de rones con énfasis en la tradición, la calidad de las materias primas y los procesos innovadores de destilación.

La historia del ron refleja la historia colonial, pero también la creatividad y la cultura. Desde sus modestos comienzos en las plantaciones caribeñas hasta su popularidad global. Hoy en día, el ron sigue siendo una bebida única con una rica paleta de sabores y un destacado significado cultural. Para los amantes del ron, representa no solo una bebida, sino también una ventana a la historia y a la diversidad del mundo.

Elaboración

La producción del ron es un proceso complejo que combina materias primas naturales, el arte de la destilación y la tradición.

*La base del ron es la caña de azúcar (*Saccharum officinarum*). Para obtener un ron de calidad, es fundamental seleccionar el tipo adecuado de caña de azúcar y el momento preciso de la cosecha. Cuando se cosecha la caña, es necesario iniciar rápidamente el proceso de extracción del jugo, que es la materia prima básica para la elaboración del ron. Su alto contenido de azúcar se degrada con rapidez.*

La caña de azúcar se prensa o se pasa por rodillos para liberar el jugo dulce. Este jugo contiene azúcar, agua y otras sustancias que posteriormente se fermentarán y destilarán. La calidad de este jugo influye en el sabor y aroma final del ron. El residuo sólido tras el prensado se denomina bagazo y tiene muchos otros usos.





El jugo, la melaza o la miel virgen (derivados de la caña de azúcar) se someten después al proceso de fermentación, durante el cual los azúcares se transforman en alcohol. Tradicionalmente, la fermentación se lleva a cabo mediante levaduras naturales presentes en el entorno, pero las tecnologías modernas permiten también el uso de levaduras específicas para lograr perfiles de sabor concretos.

El fermentado se somete posteriormente al proceso de destilación. Este paso es esencial para obtener alcohol puro. Existen varios métodos de destilación; los más utilizados son pot still y column still, cada uno de los cuales aporta características diferentes al destilado.

El destilado se traslada después a barricas de madera, normalmente barricas de roble previamente usadas para bourbon. Durante el envejecimiento en barrica, el ron absorbe las características de la madera, adquiere color y desarrolla una mayor complejidad de sabores. El tiempo de envejecimiento puede alcanzar varias décadas y es un factor clave para determinar la calidad del ron.

Algunos rones se crean mezclando destilados de distintas edades o estilos. También es bastante habitual el acabado del ron en barricas diversas, como barricas de whisky o jerez. Según la naturaleza del producto final, se procede a la filtración, y el último paso de la producción es el embotellado. Algunos rones se embotellan a plena graduación, mientras que otros pueden diluirse mediante la adición de agua.

Clasificación básica del mundo del ron:

Según el derivado de la caña de azúcar utilizado (jugo, melaza, miel virgen)

Según el tipo de equipo de destilación (pot still, column still)

Según la historia de colonización (estilo inglés, español y francés)

Ron según la UE

Cada mercado regula el ron mediante distintos parámetros y se pueden encontrar diversas denominaciones como A.O.C. Martinica o DOP (P.D.O.) Cuba. Para la UE se aplican las siguientes normas:

- El ron es un destilado de la caña de azúcar y sus derivados
- Tras la destilación puede tener un máximo del 96 % de alcohol
- El contenido mínimo de alcohol en el ron es del 37,5 %
- Está prohibida la adición de alcohol, incluso si está diluido
- El ron no puede aromatizarse ni contener ningún tipo de aditivo
- El ron puede contener caramelo añadido únicamente para ajustar el color
- El ron puede endulzarse para completar el sabor final. El producto final no puede contener más de 20 gramos de edulcorantes por litro



Uso del ron en el mundo de la mixología: experimentación creativa y combinaciones clásicas Cócteles clásicos de ron

El ron es un ingrediente clave en muchos cócteles clásicos que han conquistado a los amantes de las bebidas en todo el mundo. “Mai Tai”, “Rum Punch” o “Daiquiri” son solo algunas de las bebidas icónicas en las que el ron destaca por su sabor y aroma únicos.

TIKI

Gracias a su origen y a sus notas exóticas, el ron aparece a menudo en cócteles inspirados en ambientes tropicales. En el caso de los cócteles TIKI, la inspiración procede de las culturas polinesias. Se trata de cócteles como “Zombie”, “Hurricane” o “Mai Tai”, que evocan la atmósfera de playas y palmerales, donde el ron se convierte en un elemento indispensable.

Ron en las culturas de bebidas artesanales

En algunas regiones, como el Caribe o Sudamérica, el ron tiene raíces profundas en la cultura local de las bebidas. Tradiciones como “Cuba Libre” o “Ti’ Punch” reflejan la historia y las influencias culturales que han moldeado el uso del ron en estas zonas.





Uso culinario del ron

En el mundo culinario, el ron también se ha convertido en un ingrediente apreciado. Se utiliza en glaseados, salsas y marinadas, aportando a los platos una dimensión dulce y aromática única.

El uso del ron en la mixología no solo representa la utilización de un alcohol, sino también la oportunidad de crear obras de arte en una copa. Desde los cócteles clásicos hasta las tendencias modernas, el ron se convierte en una inspiración para los bartenders de todo el mundo que desean aportar nuevas experiencias de sabor y emoción al universo de la mixología.