



# Ron

El lector Gerardo Barrera, de Puerto Rico, envía un libro muy curioso. Se titula Ron

**Publicado: Domingo 14 enero 2007 | 11:17:16 pm.**

**Publicado por: Juventud Rebelde**

Gracias a la amabilidad del lector Gerardo Barrera, de Puerto Rico, llega a mis manos un libro muy curioso. Se titula Ron, y ya imaginará el lector sobre lo que trata. Su autor es Dave Broom, y lo ilustran fotografías espléndidas de Jason Lowe. Un libro caro, de lujo, que aborda en sus páginas la historia, la producción y toda la gama de sabores del ron, uno de los aguardientes más antiguos del mundo.

Para hacerlo posible, Broom recorrió el Caribe y llegó a Sudamérica; saboreó cocteles en La Habana, se desmelenó —lo dice así textualmente— en Guyana, vivió el carnaval de la isla de Trinidad... y reafirmó lo que ya sabía: el ron no es algo plano y único, sino diverso, con infinitud de caras. Cada isla tiene su propio estilo, cada país aporta su propio sabor y cada destilería presenta sus propias variaciones, dice, porque más allá de su sabor, un buen ron habla de su lugar de origen y cuenta su historia. Una historia de desplazamientos, emigración y creación; colonización y esclavitud. Una historia fantástica, apasionada y sangrienta, porque el ron, como el azúcar, nació del dolor.

Ningún otro aguardiente ofrece tanta diversidad en su aroma, profundidad y calidad. Rones hay para beber a sorbos y para mezclar. Envejecidos y con un alto contenido alcohólico (overproof). De alambique de retorta, de destilación continua, de barrica única. Rones con sabores y rones especiados. Y cada uno con las características que le concede su procedencia: el delicado estilo dulce de los rones cubanos, la sutil ligereza de los de Puerto Rico y St. Croix, la sutileza del ron de Guyana, la elegancia y el empuje del de Jamaica, la fuerza de los añejos de Martinica, la prestancia de algunos rones haitianos...

Broom, en su recorrido, degustó esos rones. Y con su color y paladar los describe en un Directorio que incluyó en su libro para concederles enseguida una puntuación que, como la de los hoteles, va desde una a cinco estrellas y asentar así una gradación que lo lleva del malo al excepcional, pasando por el regular, el bueno y el excelente. Aunque reconozca que él, como bebedor, se conforma con los buenos.

CUBANOS

No escapan a su aguda valoración los rones cubanos. A algunos de estos concede un bajo puntaje. Sube la parada con el ron Varadero 5 Años. Le otorga entre tres y cuatro estrellas y lo valora como «joven, con una interesante complejidad», luego de decir en cuanto a su paladar que es generoso, sabroso, con «un toque seco que aporta una buena estructura».

Dice sobre el Havana Club: «El original se elaboró por primera vez en 1878. Hoy es la marca de ron más conocida y más respetada de Cuba. Gracias a la empresa conjunta (con Pernod-Ricard) se convirtió en la marca de aguardiente de crecimiento más rápido del mundo». Y añade entre paréntesis: «Cosa que no gustó nada a Bacardí».

Broom se deslumbra con los rones de Havana Club. Da entre tres y cuatro estrellas al Añejo Oro y al Añejo Reserva. Califica al Añejo Blanco con tres, y sin vacilar otorga cuatro estrellas a los añejos 3 y 7 Años.

Llega así al Havana Club San Cristóbal de La Habana y al Havana Club Añejo 15 Años.

Del primero, asevera que su paladar es «masticable, amplio y exótico». Afirma que los rones que se utilizaron en su elaboración tienen una media de 12 años, y lo califica de «excepcional». Y expresa que el otro, con textura sedosa, «golpea el paladar con una oleada de sabores generosos y dulces» y lo conceptúa como «enorme» antes de decir: «Ron verdaderamente clásico por el que algunos bármanes llegarían a matar».

## OTROS

Es poco entusiasta con la marca Bacardí. Recoge en el Directorio cinco productos de esa firma y no lo convence ninguno, salvo el Bacardí 8vo., al que valora como «encantador» y concede cuatro estrellas.

Los otros cuatro quedan por debajo y a veces muy por debajo. Del Bacardí White (dos-tres estrellas) dice que tiene buen equilibrio y que es suave en el centro y ligero, antes de catalogarlo como «bien elaborado, pero no parece ron». El Bacardí Gold (tres estrellas) lo recomienda para combinar, en tanto que al Bacardí Limón y el Bacardí O, ambos, a su juicio, con categoría de dos estrellas, los califica explícitamente de «regular».

Rones buenos, tan buenos como el Havana Club, hay en todo el Caribe y en América. Y este Directorio es ilustrativo al respecto. Entre esos, la gama de El Dorado, de Guyana, y el Flor de Caña nicaragüense en sus diferentes versiones. El R. L. Seale's 10 Años, de Barbados, y el guatemalteco Zacapa Centenario. Los Don Q, puertorriqueños, y el Cristal Lime, de Santa Lucía. El Bermúdez 150, de República Dominicana, y el Appleton Extra, de Jamaica...

Un ron, a su entender, muy equilibrado, suave y sedoso, con peso y complejidad extra, es el Barbancourt Special Reserve 5 Star 8 Años, de Haití. En la destilería Barbancourt, fundada en 1862, el ron se elabora con un método más parecido al del coñac, con destilación doble y roble francés en las barricas.

## BREVÍSIMA HISTORIA

«Barbados fue la primera; Jamaica añadió su propio toque en la forma de hacer las cosas, mientras que Martinica y Guyana insinúan sus propios encantos seductores al consumidor. Pero la isla que primero elevó el ron de una condición de espirituoso a clásico fue Cuba», se afirma en este libro. Nuestro país entró tarde en el panorama de los rones, pero con pasos rápidos. En 1778 exportó 230 000 litros de aguardiente y la cifra superó los cuatro millones y medio de litros a comienzos del siglo XIX. En 1861 funcionaban aquí 125 destilerías.

Lo que hoy se conoce como ron cubano es el tercer gran estilo, en orden de aparición, en lo que al ron se refiere. Hacia 1860 se podía beber toda una gama de rones «británicos», elaborados con melaza y en alambiques de

retorta, en Jamaica, Guyana y Barbados. Fue entonces que en Cuba se adoptó una tecnología en forma de alambique continuo o de columna, que no solo aumentó la producción, sino que dio vida a un nuevo estilo de ron, más ligero y dulce.

Cuba, por otra parte, es la cuna de la mayoría de los cocteles de ron que se conocen y hogar de algunos de los mejores barmen del planeta. El daiquirí figura en la lista de los diez mejores cocteles del mundo.

Dice Broom en su libro que el turista que viene a Cuba en viajes organizados por las agencias «no se mezcla con la gente, no recorre las calles de Santiago, Trinidad y Cienfuegos y, sobre todo, los maltrechos callejones de La Habana Vieja [...] nunca experimentará un poquito de la dura vida, aunque romántica, de la auténtica Cuba. Jamás bailará con extraños por la noche (como dice la canción) en el Malecón de La Habana ni beberá a la luz de la luna el ron que te deja el pecho helado y te eleva el espíritu hasta las estrellas».

Mi lector canario Juan Arroyo me decía hace un tiempo: «Yo he bebido chispa 'e tren y bájate el blúmer a pico de botella debajo del puente de La Lisa, y te juro que no es fácil».

De rones no destinados a la exportación, también conoció Broom en la Isla. Porque la peregrinación por bares y cantinas de La Habana llevó a ese escritor tanto al mítico Floridita y a La Bodeguita del Medio como al bar Actualidades, al lado del cine del mismo nombre, limpio y acogedor, pero lejos de todos los circuitos turísticos capitalinos. Sus preferencias se centraron, sin embargo, en el bar Monserrate que, asegura, «sigue siendo uno de mis preferidos en todo el mundo». Un bar donde se comparte la barra, las familias comen tranquilamente, las conversaciones surgen de manera espontánea y la música ensordece, mientras que desde la calle entra el humo que despiden los ómnibus y el ruido de viejos automóviles que suenan como tanques de guerra. «Y donde uno se emborracha, pero no de ron (aunque algo ayuda) sino de la misma fuerza de la vida».

Añade: «La vida en Cuba, como sucede en gran parte del Caribe, no es fácil. Y tampoco ayuda el boicot económico estadounidense. El ron forma parte de ese boicot», dice Broom para adentrarse en la guerra Bacardí-Havana Club.

Precisa que una de las razones de que Bacardí se transformara en una empresa global fue porque se percató de que el futuro estaba en las marcas internacionales. Contaba además con el mercado del ron blanco. Así fue hasta 1993, año en que Pernod Ricard y Havana Club se asociaron para comercializar en el mundo esa marca cubana.

«Aunque Bacardí había colocado en 1959 una pancarta en la que se leía “Gracias, Fidel”, la compañía se convirtió en enemiga del régimen. Las ventas de Havana Club eran, en esa fecha, ridículas en comparación con las de Bacardí, pero Havana Club fue la marca de mayor crecimiento en el mundo».

Bacardí no solo tuvo un rival en lo referido a la distribución internacional, sino que se trataba de un rival cubano y se desató la confrontación. «Una guerra sórdida e indigna», dice Dave Broom, cuando Bacardí lanzó la marca Havana Club en Estados Unidos y Washington cambió la ley para permitirla.

<http://www.juventudrebelde.cu/columnas/lecturas/2007-01-14/ron>