



# El Ron: diálogo y cooperación en el Gran Caribe

Manuel Madriz Fornos, Director de Desarrollo del Comercio y Relaciones Económicas Exteriores, Asociación de Estados del Caribe

Pocos productos son asociados tan estrechamente con su región de origen como este licor esencialmente Caribeño

En el mundo de las bebidas alcohólicas, el Ron es relativamente joven y aunque no hay una fecha única sobre sus orígenes, su surgimiento está ubicado en los inicios del siglo XVI. Y como de cuestiones de siglos se trata podríamos ubicar su nacimiento en el año 1550 porque el ron no nació en un día, fue un proceso de maduración que se extendió por muchos años, cuyo epicentro fue el Caribe, quien lo da a conocer al mundo.

El Ron tiene sus orígenes en las colonias inglesas, francesas y españolas del Caribe, en las colonias inglesas le llamaron “Kill Devil”, en las islas francesas le llamaron Rumbullion que fue reducido a través del tiempo a la palabra Ron en español y Rhum en francés, sin embargo habían otras denominaciones tales como Tafia y Guildive.

El ron es un producto cultural del Caribe, como dice

el padre Jean Baptiste Labat, de las islas francesas, “era la bebida de los esclavos y los nativos”. El padre Labat, relata que él observó que los negros y nativos de la isla “fabrican una bebida” que él describe como “fuerte y brutal a partir del guarapo de caña que los alegraba y reponía de sus fatigas”, una descripción clara y absolutamente explícita en el sentido de que el Ron es un producto elaborado por los nativos y esclavos y constituía para ellos la bebida de recuperación como reconoce el padre Labat, porque como se sabe los esclavos y aborígenes tenían prohibido consumir bebidas alcohólicas.

Con el correr de los años, los dueños de las plantaciones de caña de azúcar, al ver las virtudes de esta bebida, inician su producción y venta, que se ubica a los inicios del 1,600 de ahí se extendió su comercialización al resto del mundo, pero su epicentro histórico siempre estuvo en el Caribe.



El ron y el cultivo de su ingrediente esencial, la caña de azúcar, se encuentran estrechamente entrelazados con la historia del Gran Caribe



Resulta indicativo que para el año 1654 la Corte General de Connecticut estaba alarmada por el número de barriles de ron que habían inundado sus puertos, de forma que prohibió cualquier tipo de licor de Barbados, para proteger la pequeña destilería de New England y confiscaron las cargas de Ron.

Por muchos años el ron fue también la bebida de los marineros piratas, bucaneros y aventureros y posteriormente la flota inglesa instituyó la asignación de una ración de ron a su tripulación, esto porque el ron ayudaba a llevar adelante una vida colmada de dureza.

Una botella de Ron vacía, flotando en el mar, con un mensaje de un naufrago en su interior, era el correo que aglutinaba y alimentaba el conjunto de esperanzas de los desventurados naufragos, a la espera de ser rescatados.

En el Caribe insular se disputan el origen del ron Barbados, Trinidad y Tobago, República Dominicana y las Antillas Francesas (para sólo mencionar los más escuchados), pero como dice la hechicera en la película *Pirates of the Caribbean Dead Man's Chest* ("Tía Dalma) sobre el contenido del cofre luego de que los piratas dieran diferentes versiones sobre ello "es la misma historia, aunque con diferentes versiones, pero todas son absolutamente ciertas". Es decir, todas las versiones sobre el origen del ron son absolutamente ciertas, el Ron es un producto originario del Caribe insular, extendido por todo el Gran Caribe, es

decir, a los países del Caribe continental.

De la misma forma que el Champagne es originario de una zona de Francia, la región de Champagne, y el Tequila que es originario de México en el Estado de Jalisco, el Ron es originario del Caribe, esta es una verdad histórica y cultural, abundantemente sustentada y reconocida por la comunidad internacional: El Ron es un producto originario del Caribe que se hace a partir de derivados de la caña de azúcar.

Muy a pesar de su juventud, en la actualidad la industria del Ron ha alcanzado un nivel de demanda y aceptación que le permite competir por su calidad con otras bebidas alcohólicas con más años en el mercado, incluso en sectores muy exclusivos, con los rones Premium y Súper Premium. El Ron como producto cultural está sujeto a diferentes variables que se expresan en su proceso de producción, sus grados de alcohol y su contextura, lo que tiene un profundo efecto en el carácter final del Ron, que se traduce en las particularidades de su aroma y color con una amplia diversificación hacia diferentes usos, gustos y sabores.

En general el Ron tiene un contenido alcohólico promedio de 40 por ciento, sin embargo los hay de menos y más, según sea el tipo de ron. Si pudiéramos hacer una lista corta de los nombres usados para describir los diferentes tipos de ron haríamos la siguiente clasificación:

Un área en la que hace falta profundizar sobre el Ron, es en el aspecto investigativo de sus propiedades curativas y medicinales



Un productor de Ron de Barbados prueba su producto para monitorear el proceso de añejo



Uno de los propósitos de la AEC es el de fortalecer las capacidades colectivas de los miembros en las diferentes áreas de especialización, de las cuales el Ron es un ejemplo obvio

- Ronos Blancos, estos son claros, secos y ligeros, aquí se incluyen a los rones plata, estos rones tienen un sabor bastante neutro, por lo cual es el preferido como base para la elaboración de cócteles.
- Ronos Oros, son rones denominados por los expertos de medio cuerpo, los que generalmente son añejados, con un sabor más intenso que el Blanco. Históricamente obtienen su color oscuro del añejamiento en barriles de roble, sin embargo estos rones pueden también madurar su sabor a través de la adición de especias y color caramelo.
- Ronos Oscuros, estos tienen un grado más oscuro que los rones oro, son generalmente añejados más tiempo en barriles de roble pesadamente carbonizados. Son rones catalogados de pesado y con mucho cuerpo.
- Ronos con sabores, estos son rones a los que se les agregan sabores de frutas como por ejemplo limón, naranja, coco o incluso especias, como canela, vainilla. Generalmente estas bebidas tienen menos de 40 por ciento de contenido alcohólico.
- Ronos Overproof, estos rones tienen mucho más alto que el estándar de 40 por ciento de contenido alcohólico. La mayoría de estos rones son blancos y

usualmente varían entre 75 por ciento y 80 por ciento de contenido alcohólico, haciendo notar que los hay de hasta 85 por ciento.

- Ronos Premium, como otros alcoholes tales como el Coñac y el Scotch, existe también los rones Premium y Súper-Premium; estos son rones muy añejos y cuidadosamente producidos, tienen un carácter y un sabor bien definido y son consumidos sin mezclarlos con otro ingrediente, es decir puro.

Todo ello nos ofrece una gran variedad en su consumo que abarca un amplio espacio de gustos, colores, sabores y olores, que nos lleva a interrogarnos sobre la oportunidad del establecimiento de un Salón de Catas para el Ron en el Gran Caribe.

El espectro del uso del ron va desde el ron que se utiliza para mezcla y base en los múltiples y creativos cócteles, hasta el ron que se toma al tiempo y sin mezclarse con otro producto que es el caso de los rones Premium y Súper Premium, pasando por la inclusión de diferentes tipos de ron en preparación de alimentos y postres.

Un área en la que hace falta profundizar sobre el Ron, es en el aspecto investigativo de sus propiedades curativas y medicinales. En sus inicios como lo expresa el padre Labat al Ron se le atribuían propiedades curativas y medicinales. El Padre Labat asegura que el ron le salvó de la malaria. El ron era utilizado por los piratas para prevenir y aliviar enfermedades, tales como el escorbuto, la gripe y sobre todo eliminar el estrés. Es ampliamente reconocido que ingerir ron en forma moderada ayuda a prevenir y erradicar padecimientos y aún más a tener una vida más longeva y sana. En este tema la industria del Vino ha avanzado un poco más, así vemos como al vino tinto se le atribuyen propiedades medicinales preventivas para el corazón y como coadyuvantes en el proceso de la digestión, lo mismo podemos decir de la industria de la cerveza, que se afirma que ayuda a combatir la anemia y despierta el apetito.

Sobre este tema, se señala que a nivel local a lo largo del Gran Caribe, se producen rones (fundamentalmente para consumo interno) con mezclas de especias y/o raíces diversas, a los que se les atribuye propiedades afrodisíacas. Por su parte el ron mismo es recomendado para aliviar y prevenir muchos males, como por ejemplo para la baja de presión, para enfermedades de la garganta, catarro, gripe y en general para enfermedades respiratorias, abre apetito y también como relajante. Las recetas medicinales incluyen la mezcla del ron con flores, miel, limón, hiervas y especias en general. Existen (aunque diseminadas) un conjunto de recetas del uso del ron como medicina alternativa sin embargo, aun y cuando la población asegura ser ciertas



La destilería de 300 años de antigüedad de Mount Gay en Barbados: la isla se vanagloria de tener las destilerías más antiguas del mundo aún en funcionamiento



dichas propiedades, científicamente no se ha establecido nada conclusivo sobre ello.

Quizás en el futuro podamos agregar una nueva clasificación del Ron, tipificada como “rones curativos o medicinales” pero para ello se requiere una acción más coordinada de la industria del ron del Gran Caribe en su conjunto en el aspecto investigativo, que podría materializarse en el establecimiento de un fondo destinado a apoyar investigaciones en este campo. Por lo pronto sería interesante, una labor de recopilación de las distintas recetas ancestrales de los usos medicinales del ron en el Gran Caribe.

En la actualidad los países exportadores de ron del Gran Caribe son Barbados, Cuba, República Dominicana, Guyana, Haití, Jamaica, Martinica, Guadalupe, Puerto Rico, Trinidad y Tobago, Granada, Guatemala, México, Venezuela, Panamá, Colombia y Nicaragua. El caso de Barbados es significativo ya que tiene la destilería en operación más antigua del mundo, con más de 300 años que es Mount Gay Distillery. Sin embargo se puede decir que en todo el Gran Caribe se produce ron como una bebida nacional o regional, aunque no todos

lo exportan. En Dominica por ejemplo se vende ron a granel en barril; usted llega con su recipiente y compra medio litro de ron o la cantidad que desee. El ron de barril es usualmente hecho con varias hierbas y especias para producir poderosas mezclas, como el famoso Bois Bande con propiedades afrodisíacas, una de las pocas reconocidas médicamente, según se expresa. En el Caribe las ventas de ron (Rum shop) forman parte del centro de la vida comunitaria, el punto focal donde se pueden comprar alimentos y los hombres juegan Domino, acompañados por un trago de Ron. El Caribe en sí es rememorado como un espacio de sol, arena, mar y ron.

Uno de los propósitos de la Asociación de Estados del Caribe (AEC) como lo señala el artículo III de su Convenio Constitutivo, se orienta al fortalecimiento de las capacidades colectivas de sus miembros en sus diferentes áreas, así como la consulta, la cooperación y concertación.

Un área que engloba “capacidades colectivas” por excelencia en el Gran Caribe es la industria del Ron, cuyo origen se encuentra precisamente en esta zona. Sin embargo, no podemos decir que sea la única. Al igual que el Ron, en el Gran Caribe existen un conjunto

La industria del Ron ha alcanzado un nivel de demanda y aceptación que le permite competir por su calidad con otras bebidas alcohólicas con más años en el mercado



Los Rones Premium y Super Premium, tales como los de Guatemala y Cuba (izquierda y página siguiente), están capturando un porcentaje creciente del mercado



## La falta de una definición común del Ron no ha sido un obstáculo a un mayor diálogo y cooperación en la industria Caribeña del Ron

de capacidades colectivas que pueden ser igualmente fortalecidas, como por ejemplo, la industria del banano, la industria del azúcar, la industria del café y la industria del tabaco, para sólo mencionar algunas.

El tema del Ron en el Gran Caribe fue introducido a la Asociación de Estados del Caribe (AEC) en el 2002 a instancias de West Indies Rum and Spirits Producers' Association (WIRSPA), bajo la presidencia del Sr. Patrick Mayers, y constituyó una iniciativa novedosa, tendiente a procurar un acercamiento entre la industria del Ron del Gran Caribe, que incluía tanto al Caribe Insular como al Caribe Continental, en la que participaron la industria del Ron de CARICOM, organizada alrededor de WIRSPA, las Antillas Neerlandesas, Aruba, Francia, (en representación de Martinica, Guadalupe y Guyana Francesa), La Industria de Ron de República Dominicana, Cuba, Venezuela, Guatemala y Nicaragua así como la participación de

algunos países miembros interesados en el tema.

Este esfuerzo se realiza en el marco de un grupo de trabajo del Comité de Comercio de la AEC, denominado Diálogo del Ron, como parte del proceso de negociación del Tratado de Libre Comercio de las Américas (ALCA) y se orienta en sus inicios, a la búsqueda de una definición común del ron, para el Gran Caribe. Como sabemos, el ALCA por circunstancias propias, ha quedado en suspenso y en consecuencia, las reuniones del Diálogo del Ron igualmente se suspendieron, sin haber logrado un acuerdo sobre el tema de la definición común del Ron.

Durante el año 2006 se realizaron consultas con la industria del Ron del Gran Caribe, sobre la oportunidad de reanudar el Diálogo del Ron, habiendo sido acogida dicha iniciativa con entusiasmo. De esta forma en el año 2007, se ha reanudado el Diálogo del Ron intercambiando criterios sobre lo referido a la definición del ron, pero orientando su actividad a otros temas de interés de la industria, cambiando incluso su denominación a "Diálogo del Ron del Gran Caribe". Durante el 2007 se celebraron 2 reuniones, una en Managua, Nicaragua, el 27 de Junio de 2007 auspiciada por el Grupo Pellas (Propietarios del Ron Flor de Caña) y otra en Ciudad Antigua, Guatemala el 17 de Octubre de 2007, auspiciada por la Asociación de Productores de Ron de Guatemala. La próxima reunión esta prevista a realizarse en primer semestre de 2008 en la Habana, Cuba. Por su parte la industria del Ron de Venezuela ha expresado su interés en acoger en su país la siguiente reunión del Diálogo del Ron, que sería en el segundo semestre de 2008.

La falta de acuerdo en el tema de la definición no ha sido obstáculo para que cinco años después se plantee un reencuentro de la industria del Ron, con un redimensionamiento del tema, incursionando en otras áreas de interés para la industria del Ron del Gran Caribe.

A estas alturas y en estas nuevas circunstancias, se ha abierto la puerta para el intercambio y cooperación en otras áreas de interés para la industria del Ron del Gran Caribe en su conjunto, en temas tales como mejores prácticas, campañas de consumo responsable, marca colectiva, marcas de origen, (entre otros temas) e incluso se ha entrado en una etapa de intercambio de opiniones sobre el desarrollo de iniciativas recientes en el marco de organizaciones internacionales que pudieran llegar a afectar negativamente la industria del Ron en su conjunto. Esta circunstancia ha llamado la atención y el interés del conjunto de los Estados Miembros y Miembros Asociados de la Asociación de Estados del Caribe (AEC) por la importancia del sector en las economías de sus respectivos países. ■

