

Got Rum?™

LATINO

MARZO 2015

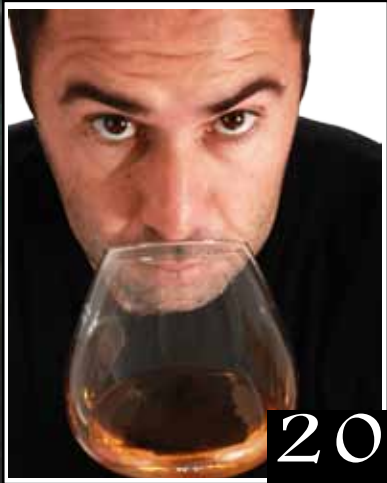
¡DESDE LA CAÑA HASTA LA COPA!



**GASTRONOMÍA Y RON - LA PORCIÓN DE LOS ÁNGELES
- TABACO Y RON - EL RINCÓN DEL COCTELERO -
EL HISTORIADOR DEL RON - ENTREVISTA EXCLUSIVA -
LA UNIVERSIDAD DEL RON - LA BIBLIOTECA DEL RON**



6



20



22



24



26

CONTENIDO

MARZO 2015

5	MENSAJE DEL EDITOR
6-9	LA PORCIÓN DE LOS ÁNGELES
10-11	DESTILADOS DE LA CAÑA ALREDEDOR DEL MUNDO
12-13	LA BIBLIOTECA DE LA UNIVERSIDAD DEL RON
14-15	PRÓXIMO CURSO DE LA UNIVERSIDAD DEL RON
18-19	EL LABORATORIO DE LA UNIVERSIDAD DEL RON
20-21	EL RINCÓN DEL COCTELERO
22-23	GASTRONOMÍA Y RON
24-25	EL HISTORIADOR DEL RON
26-29	EL CRUCERO DEL RON - 3a Parte
34-39	ENTREVISTA EXCLUSIVA - <i>Leopoldo Molina Ayala</i> - <i>Ron Veroes, Venezuela</i>
40-43	TABACO Y RON



Got Rum?™

Printed in the U.S.A. and Mexico
A publication of Rum Runner Press, Inc.
Round Rock, Texas 78664

Tel/Fax +1 (855) RUM-TIPS
© 2015 by Rum Runner Press, Inc.
All rights reserved.

Marzo 2015

Editor and Publisher:	luis@gotrum.com
Executive Editor:	margaret@gotrum.com
Tobacco and Rum:	philip@gotrum.com
Angel's Share:	paul@gotrum.com
Rum Historian:	marco@gotrum.com
Rum in the News:	mike@gotrum.com
Cooking with Rum:	sue@gotrum.com
Advertising Services:	dan@gotrum.com
Webmaster:	web@gotrum.com
Director of Photography:	art@gotrum.com

If you would like to submit news or press releases, please forward them to:

news@gotrum.com

You can download the free electronic version of this magazine, or purchase the printed version at:

WWW.GOTRUM.COM



The printed version of "Got Rum?" is produced with FSC-certified paper, which means it is from responsibly managed forests and verified recycled sources.



facebook.com/GotRum

follow us on
twitter

@Got_Rum

PORTADA: Un mundo unido a través de la agricultura renovable.

PRIMER PLANO INTERNO: Detalle del Fresco de Diego Rivera titulado "Caña de Azúcar", propiedad del Museo de Arte de Philadelphia.

MENSAJE DEL EDITOR

El Ron y el Bourbon

Estar en Kentucky en pleno invierno no es lo primero que uno se imagina cuando piensa en el tema del envejecimiento del ron: la mayoría de la gente tiende a pensar en ambientes más cálidos y tropicales. Pero envejecer el ron, de la manera apropiada, misma que hemos llegado a apreciar a lo largo de los siglos, no sería posible sin los famosos barriles “usados” o de “ex Bourbon”. Tras haber estado la mayor parte de los meses de enero y de febrero de este año en Kentucky, puedo afirmar que he sentido en carne propia lo frío del invierno. ¡Pero también debo admitir que existen pocas bebidas destiladas capaces de restaurar el flujo sanguíneo a las extremidades frías tan eficientemente como una copa de Bourbon recién sacado de su barril!

Kentucky, un estado bendecido por la naturaleza a través de sus abundantes cosechas de granos, encontró en estos granos un reemplazo eficiente a la melaza de la Nueva Inglaterra para la producción de alcohol. El alcohol de grano nació y, a pesar del gran daño sufrido durante la era de la prohibición, la pasión por la destilación y la sed por el producto resultante fueron embarnecidas. La reciente tendencia a la alta en la destilación artesanal no introdujo ninguna idea nueva, simplemente le ha recordado a la gente y a los empresarios lo que han sabido por mucho tiempo, ¡que buenos granos producen buen “moonshine” y que buenos barriles producen aún mejor Bourbon!

Lo que encuentro curioso, pero no del todo increíble, es que mi razón principal por estar en Kentucky fue el ron, no



el Bourbon. Y, en medio de la ciudad invernal de Louisville me complació encontrar a un bar que se especializa en rones, completo con cocteles en llamas y una carta impresionante de finos rones de todo el mundo (dignos de ser bebidos solos, no mezclados). El ron añejo y el Bourbon son, después de todo, hermanos de diferentes padres, pero criados bajo el mismo techo de roble.

El enfocarnos en lo que nos une, más que en lo que nos separa, es una herramienta muy poderosa y que no requiere que sacrifiquemos nuestra individualidad. Probablemente haya aquí una lección mas grande.

¡Salud!

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Luis'.

Luis Ayala, Editor



<http://www.linkedin.com/in/rumconsultant>

Do you want to learn more about rum but don't want to wait until the next issue of "Got Rum"? Then join the "Rum Lovers Unite!" group on LinkedIn for updates, previews, Q&A and exclusive material.

LA PORCIÓN DE LOS ÁNGELES

por Paul Senft



Mi nombre es Paul Senft, soy el catador de rones de "Got Rum?", juez y escritor. Mis exploraciones en el mundo del ron comenzaron cuando aprendí a hacer coctelería Tiki para mis amigos. Muy rápidamente aprendí que no todos los rones son creados de la misma manera y que sus identidades pueden ser tan diversas y variadas como sus orígenes. Esto me inspiró a viajar junto con mi esposa a través del Caribe, Centroamérica y en los Estados Unidos, visitando destilerías y aprendiendo cómo cada una de ellas produce sus rones. También he tenido el placer de aprender de cocteleros, embajadores de marca y de otros entusiastas a lo largo y ancho del mundo, cada uno de ellos aportando su punto de vista único, agregando un capítulo más a la historia moderna del ron.

Mi deseo por compartir esta información me llevó a crear www.RumJourney.com, dónde ofrezco mis experiencias y evaluaciones con el mundo, con la esperanza de inspirar a otras personas para que vivan sus propias exploraciones.

Espero, a través de estas páginas de "Got Rum?" ser su guía y anfitrión, ofreciendo mis opiniones sobre los rones disponibles en el mercado. Espero que mis notas de catado inspire a los lectores a probar los rones y formar sus propias opiniones. El mundo está lleno de buenos rones y el recorrido siempre es más placentero en compañía de amigos.

¡Salud!

Facundo Neo Silver Rum

Facundo Neo Silver es el primer ron de una línea premium ideada por Don Facundo L. Bacardi y formulada laboriosamente por los Maestros Roneros Manny Oliver y José Gomez. El ron es envejecido en barricas de roble Americano en las Bahamas y posterior al añejamiento es enviado a Tultitlán, México, donde es mezclado y ajustado a 40% ABV para su exportación.

Neo es una mezcla de rones envejecidos entre 1 y 8 años. Los rones son filtrados usando carbón activado para remover el color sin afectar los delicados sabores del destilado.

Apariencia y Presentación

La botella en forma de licorera tiene un relieve muy atractivo, con sirenas inspiradas en piezas de arte que en su momento decoraron las oficinas de Bacardí en Cuba. La etiqueta frontal y posterior incluyen detalles sobre el ron. El corcho sintético está adherido a una tapa metálica adornada con un relieve. Una cápsula plástica transparente cubre al corcho y al cuello de la botella. Un sello fiscal o de seguridad negro con blanco desciende por los costados del cuello.

Recientemente he observado una tendencia entre los rones ambarinos, donde hay muchos que tienen sustancias en suspensión. Este ron, por otro lado, no tiene señas de partículas en suspensión y tiene un color ligeramente rubio en la botella. Una vez en la copa, el ron pierde ese tono rubio, pero no se vuelve

cristalino tampoco. Al agitar el líquido en la copa produce un anillo delgado de donde emanan “piernas” gruesas. Acto seguido, un segundo juego de piernas se forman y caen por los costados de la copa. En cuestión de minutos, el anillo se convierte en perlas, las cuales descienden lentamente por la copa.

Aroma

El ron tiene un aroma floral dominante, con toques cítricos en la periferia. Conforme estas notas florales y cítricas pasan, notas adicionales de vainilla dulce y roble con nuez, minerales y esteres surgen para completar la nota olfativa.

Sabor

Mi primera degustación confirmó la nota cítrica previamente detectada por olfato, seguida por una combinación de vainilla, plátano y coco. Estos sabores transicionaron a cajeta con una nota alcohólica que desaparece dejando detrás un final ácido.

Evaluación

Facundo Neo es una botella llena de sorpresas. Desde los aromas florales hasta el perfil balanceado en boca, este ron sobresale en todos los sentidos. Estos sabores sugieren formas en las que uno puede disfrutar del ron. Yo mezclé un Daiquiri simple y encontré que las notas cítricas y frutales del ron crearon un cóctel más robusto. Disfrútelo solo o mezclado en su cóctel favorito. El ron puede ser disfrutado fácilmente en ambas formas.



www.bacardi.com

LA PORCIÓN DE LOS ÁNGELES

por Paul Senft

Ron Villa Rica Single Barrel 23 Años

En el año de 1520, los Españoles introdujeron la caña en México. Poco tiempo después, el cultivo de la caña hechó raíces en la región Veracruzana del país. El estado de Veracruz es famoso por la fertilidad de sus tierras, verdes montañas y generosas lluvias. Las condiciones son ideales para la caña. La región ahora es famosa por sus cañaverales y es hogar de la destilería Licores Veracruz. La destilería produce alcoholes en base a melazas y jugo de caña, usando sus columnas y alambiques de cobre, para los mercados domésticos e internacionales.

Villa Rica Single Barrel 23 Años recientemente entró al mercado sureste de los Estados Unidos. El ron es destilado a partir del jugo de la caña, es fermentado con levaduras nativas de la región de Veracruz y es envejecido en barriles Europeos tostados y embotellado a 40%.

Apariencia y Presentación

La tapa de madera tiene una calavera y un par de tibias, junto con el número 23. Está unida a un corcho de plástico y está sellada con una cinta fiscal de seguridad. La botella de 750ml es esbelta y alta, ligeramente más alta que la botella promedio. La etiqueta dorada indica prominentemente "Ultra Premium 23 Years". El logo con el galeón Español y el texto en la botella están impresos en oro, con relieves azules. La contra etiqueta contiene el número de barril y el número de botella. La botella en esta evaluación fue la 61 de 240 y el barril fue YR28.

El ron tiene un color sólido de cañaba y chocolate, ambos adentro de la botella y en copa. Al agitar el ron se forma una gruesa capa que recubre el interior de la botella, resultando en piernas sólidas y de lento descenso.

Aroma

El aroma del ron revela notas dulces de pasas, vainilla, ciruelas y leves notas tánicas de piel curtida, café y madera.

Sabor

Al degustar el ron solo, encontramos los sabores dominantes de ciruelas y pasas que detectamos inicialmente en nariz. Estos sabores forman las notas altas, mientras que la vainilla llena las notas medias. Lo más interesante suceden en las notas bases. La interacción de los sabores de madera sugiere notas de piel, tabaco, café y chocolate oscuro. Estos sabores dominan el final y permanecen en el paladar de forma seca.

Evaluación

Disfruté del balance y de la complejidad del ron. Hay una dulzura subyacente que sospecho que viene del contenido original de los barriles. Pudiera ser un vino dulce. Por menos de \$40 dólares, este ron es muy comparable con otros de aproximadamente el mismo precio. Debido a lo pesado de las notas de madera, recomiendo beber este ron después de la cena, como digestivo, acompañado de un buen puro.



www.licoresveracruz.com

¿Le gustaría ver a su ron evaluado en esta sección?

No cobramos por hacer evaluaciones, así que, ¿que espera?

Para obtener instrucciones de envío, favor de contactar a:
margaret@gotrums.com



Destilados de la caña

(producidos total o parcialmente de la caña)



Rum/Rhum/Ron:
universal

- Fire Water, Hooch, Moonshine, White Dog, White Lightning: USA

- Aguarra's, Charanda, Charanagua: México

- Babash, Bush Rum, Bushwacky, Hammond, Mountain Dew, See Through, Seethru, Wa Bio: Caribbean

- Chaparro: El Salvador

- Tafia: Colombia

- Caña Clara: Venezuela

- Água Branca, Água Bruta, Cachaça, Suor de Alambique: Brazil

Aguardiente, Chicha, Guaro:
Central America, some countries
in South America

Alrededor del Mundo



- Rom: Sweden
 - Rommi: Finland
 - pom: Russia
 - ρούμι: Greece
 - ركسم بارش مر: Saudi Arabia
 - Madhu, Madira, Mady: India
 - Arrack (not Arak): Southern Asia
 - Iramu: South Africa
- Also common in some parts of the world:
Splice the Mainbrace,
Nelson's Blood, Grog,
Booze

- Plonk, Turps: Australia

LA BIBLIOTECA DE LA UNIVERSIDAD DEL RON

www.RumUniversity.com



THE RumTM UNIVERSITY

Bienvenidos a la biblioteca de la Universidad del Ron. Además del material disponible a través de nuestra página web oficial, periódicamente publicamos en estas páginas evaluaciones de libros sobre temas relacionados, tales como la fermentación, destilación, el envejecimiento y la coctelería. Muchos de estos libros pueden ser comprados en el siguiente sitio web:

www.RumBook.com

En este libro de la editorial Everest, la autora Martha Chapa nos lleva de la mano a través de un recorrido histórico, explorando los orígenes y los nombres de las bebidas tradicionales del pueblo Mexicano. La cultura Mexicana tiene fama a nivel internacional por ser pintoresca, intensa y en momentos hasta irreverente. Esto es cierto de la música, repostería, trajes típicos regionales y, por qué no, de las bebidas.

*“A beber y a mamar,
que el mundo se va a acabar”*

El libro comienza con una reseña sobre la importancia para los nahuas del *octli* o pulque y de cómo su consumo era limitado a la gente vieja y entre ellos solo a aquellos que hubieron vivido un vida virtuosa. Pero aún bajo esas condiciones tan estrictas, el embriagarse era una falta muy grave, por lo cual el consumo se limitaba a 4 tazas de pulque por persona.

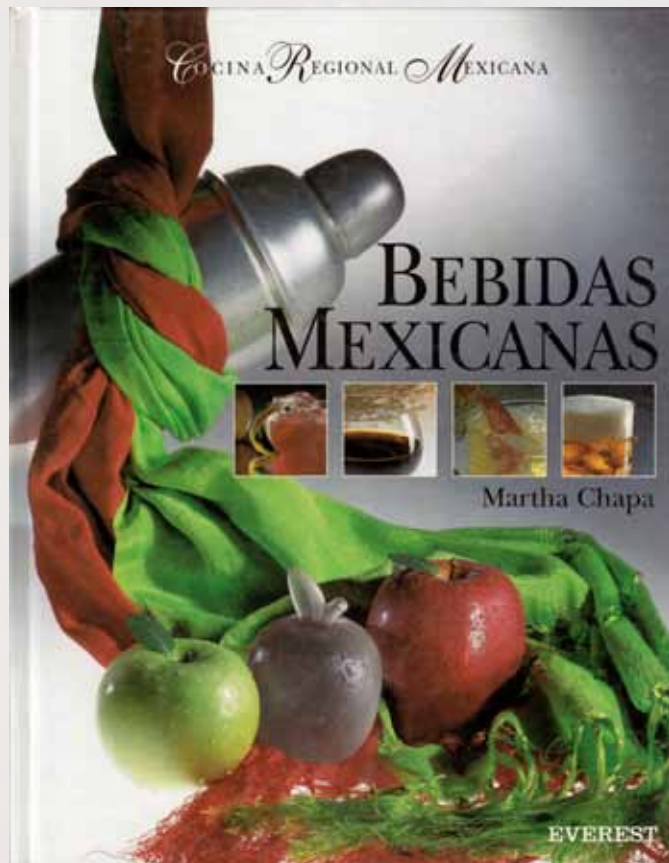
No pasó mucho tiempo después de la llegada de los Españoles para que el pulque y otras bebidas alcohólicas fueran concentradas mediante la técnica de la destilación.

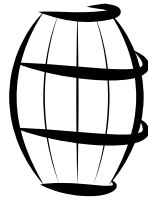
*“Sabroso blanco licor
que quitas todas las penas,
las propias y las ajenas,
no me niegues tu sabor”*

Una vez navegada la bella introducción, llegamos al área más voluminosa del libro, donde se detallan y exhiben mediante bellas fotografías muchas de las bebidas que definen al pueblo bebedor Mexicano.

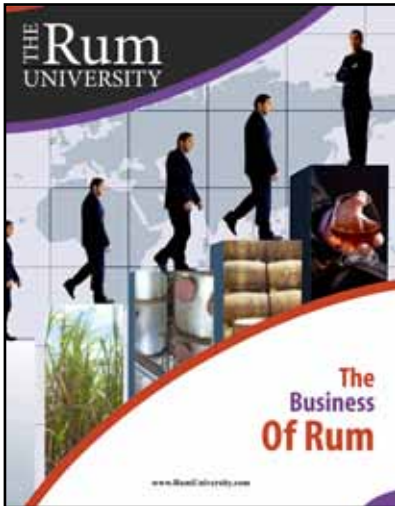
Recomiendo este libro a todos los lectores que quieran tener en sus bibliotecas privadas un tomo dedicado al origen e importancia de las bebidas. Culturalmente es una gema, pero también es una herramienta práctica, pues indudablemente inspirará al lector a recrear muchas de las recetas que tan cuidadosamente se han preservado en sus páginas.

Margaret Ayala, Editora
Margaret@GotRum.com





Próximo Curso de 5 días: 5 al 9 de Octubre del 2015, Kentucky, USA



Ármese de Conocimiento sobre el Ron y Eleve la Calidad de sus Productos

Las marcas de ron exitosas siempre trabajan con el fin en mente. Nuestro currículo está diseñado para llevarlo ¡desde la caña hasta la copa!

Día 1: El Negocio del Ron. Lo guiaremos a través del terreno económico y político que rodea a nuestra industria. Aprenderá las ventajas y desventajas de los diferentes productores.

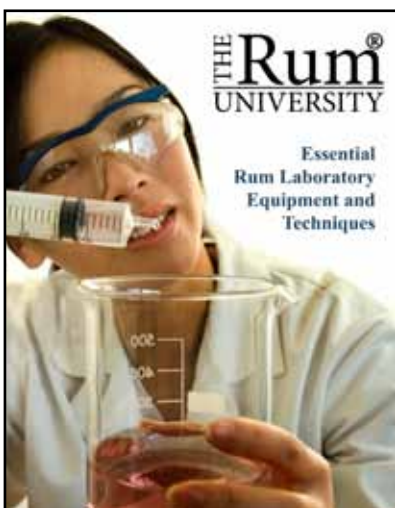
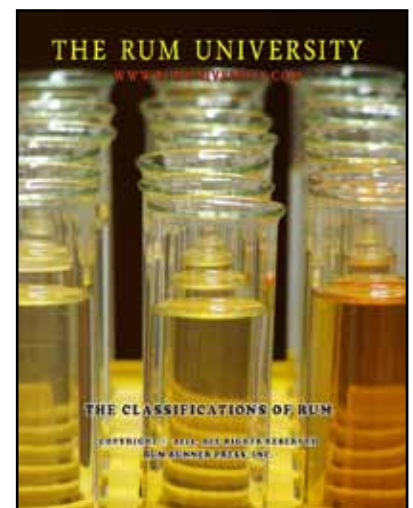
Día 2: Las Clasificaciones del Ron. Analizaremos rones disponibles en el mercado para identificar sus características organolépticas y los costos de producción asociados a ellos.

Día 3: El Arte de la Fabricación del Ron. Pasará todo un día explorando la destilación del ron, entendiendo el arte de los "cortes" de cabezas y colas, usando alambiques de laboratorio y de producción comercial.

Día 4: Historia y Ciencia del Barril. Dedicará un día completo explorando y aprendiendo sobre las transformaciones del ron adentro del barril y los diferentes tipos de barriles.

Día 5: Laboratorio de Ron Esencial e Introducción al Mezclado de Rones. Dedicará el último día del curso aprendiendo sobre equipo de laboratorio, técnicas analíticas y culminando con el mezclado de tres rones diferentes.

Nota: Este curso de 5 días satisface todos los pre requisitos académicos para los cursos de Destilación Avanzada y de Mezclado Avanzado.



REGISTRO

En línea: www.moonshineuniversity.com

Por Teléfono: +1 502-301-8126

USD \$5,495. El precio incluye:

- Todos los materiales de las clases
- Desayuno, almuerzo y refrigerios diarios
- Cena Recepción la noche del Día 1
- Transporte entre el Brown Hotel y Moonshine University

Promoción: ¡Regístrese antes del 7 de Septiembre y reciba 4 noches gratis en el Brown Hotel!



www.RumUniversity.com



Algunos comentarios de nuestros más recientes graduados:

"Cambió mi manera de seguir adelante, de manera muy positiva."
(T. Chase, South Carolina)

"¡Excelente!"
(B. Caffery, Louisiana)

"Una experiencia excelente. Me encantaría impartirle este entrenamiento al personal de mi destilería."
(L. Cordero, Puerto Rico)

"Muy buen entrenamiento."
(C. Boggess, Indiana)

"¡Valió mucho la pena!"
(B. Tierce, Texas)

"Fue excelente. Felicito a todo su equipo por este gran curso. Es un honor haber participado en él."
(F. Stipes, Puerto Rico)

"¡Felicidades! Mantengan el nivel de calidad. Una experiencia de aprendizaje tremenda. El curso me ha dado mucha confianza sobre el tema."
(F. LaFranconi, Nevada)

"Muy beneficioso para mí."
(D. Boullé, Seychelles)



**Aprenda más sobre
la Universidad del Ron:**

www.rumuniversity.com

+1 855 RUM-TIPS ext. 3
(+1-855-786-8477)

"The Rum University" es una marca registrada de Rum Runner Press Inc. en los Estados Unidos de América y en la Unión Europea.

Se prohíbe estrictamente el uso de la marca sin su previa autorización.

Los cursos de la Universidad del Ron pueden ser presentados en español o en inglés, dependiendo del idioma oficial del país donde se impartan.



IV CONGRESO INTERNACIONAL DEL RON

Y CONCURSO DE RON

Mayo 25-28, 2015



BAR BUSINESS
FOOD & BEVERAGE. LA REVISTA DE PRODUCTOS, MERCADOS Y TENDENCIAS

Coca-Cola

Patrocinado por:

DELTA GRUP

Febe
Federación Española de Bebidas Esprituosas

the **IWSR**

THE RumTM
UNIVERSITY

Got Rum?

The Rum Club
International

MADRID, ESPAÑA 2015

www.CongresoDelRon.com



Got Rum?™

“Cuando leí acerca de los males de la
bebida, ¡renuncié a la lectura!”

~Henny Youngman

† *Acidum Vitrioli*
 † *Acidum Nitri, a n. phlogisticatum*
 ♁ *Aqua fortis*
 † *Acidum Salis, s. dephlogisticatum*
 ♁ *Aqua Regis*
 † *Acidum fluoris mineralis*
 † *Acidum Arsenici*
 † *Acidum Vegetabile*
 † *Acidum tartari*
 † *Acidum Sacchari*
 ♁ *Acetum*
 † *Acidum animale*
 † *Acidum urinae; phosphori*
 † *Acidum formicarum*
 ♁ *Acidum aereum; atmosphaericum*
 ⊕ *Sal alcalinus*
 ⊕ *p. Sal alc. purus (Causticus)*
 ⊕ *v. Alkali fixum vegetabile*
 ⊕ *m. Alkali fixum minerale*
 ♁ *Alkali volatile*
 ♁ *Terra*
 ♁ *Lapis*
 ∴ *Arena*
 ♁ *Calx, p. pura (ustulata)*
 ♁ *Calx vitriolata (Selenites, gipsum)*
 ♁ *Terra ponderosa*
 ♁ *Magnesia*

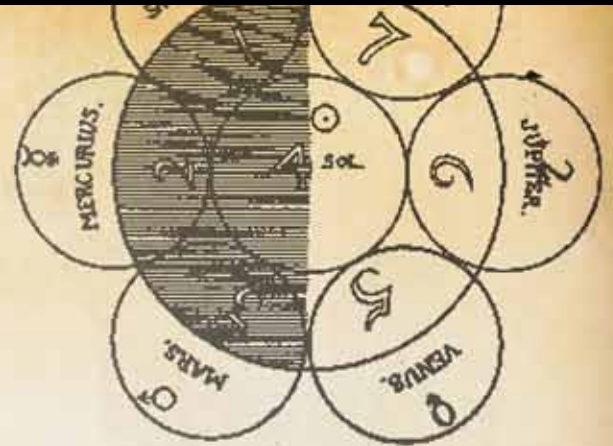
preparación de un Licor de Ron y MIEL

Tan solo el aroma de la miel de abejas es suficiente para incitar la salivación en mucha gente. Es posible que esta reacción se encuentre programada en nuestro ADN, permitiéndonos reconocer a la miel como una fuente rápida de energía, o como una dulce recompensa tras una larga jornada de cosecha o caza. Independientemente de su origen, la realidad es que la miel ha jugado un papel muy importante en la dieta de la humanidad, ambos como alimento y bebida. La mayoría de las sociedades han usado la miel en la manufactura o en el endulzado de bebidas fermentadas o destiladas.

Y parece ser que nuestra pasión por la miel durará mientras la miel exista, así que ¿por qué no compartir esta receta con nuestros lectores? Es posible que se convierta en una bebida básica en algunos de sus hogares.

Ingredientes

- 5 tazas de azúcar
- 5 tazas de agua
- 5 tazas de miel de abeja
- 5 tazas de ron con cuerpo medio o pesado



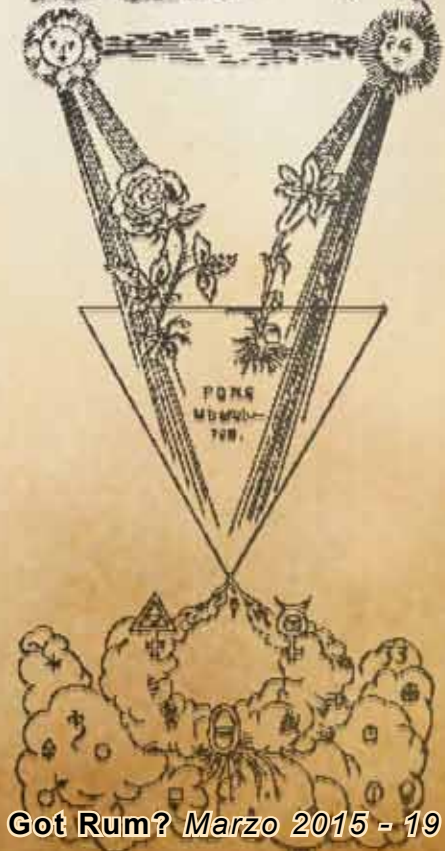
PRIMA MATERIA

Modo de Preparación

Prepare un jarabe simple combinando el agua y azúcar, calentando hasta hervir, meneando constantemente. Una vez toda la azúcar se haya disuelto completamente, retire del fuego y deje que enfríe.

Transfiera el jarabe a un recipiente de vidrio grande, agregue la miel y el ron y agite hasta que todo esté bien disuelto.

Separe y descarte la espuma que se pudo haber formado en la superficie. Es posible que tenga que hacer esto un par de veces durante los primeros días. Guarde el recipiente en un lugar oscuro y fresco durante 2 a 4 semanas.



El Rincón del Coctelero

por el Dr. Ron A. Ñejo

Cuando estudian la historia de un país, muchos académicos comienzan visitando las bibliotecas, para leer y re-leer manuscritos de antaño. Yo, por otro lado, prefiero comenzar mi investigación explorando el legado culinario y coctelero de los ancestros, ¡lo cual logro visitando los bares y tavernas!

Norte América al principio de la era colonial era una sociedad sujeta a constantes cambios. Las recetas de las comidas y las bebidas de esa época nos proporcionan una ventana hacia ese mundo.

Espero me acompañen conforme exploro lo que ha sobrevivido de esa era, las bebidas que ayudaron a definir parte de la cultura Americana de hoy.

-Dr. Ron A. Ñejo



Compendio de Medidas y Terminología de los Bares, 3ª Parte

ABV


ABV o "Alcohol By Volume" es una de las formas más comunes para representar la graduación alcohólica de una bebida. La escala ABV representa la concentración de alcohol puro (alcohol anhydro) en una solución, a una temperatura de 20° Celsius. Esta temperatura es importante porque el alcohol se expande más que el agua conforme sube la temperatura.

G.L.

En algunos países, el grado alcohólico es indicado en grados "G.L." o "Gay Lussac". Esta nomenclatura tiende a ser intercambiable con la escala ABV, pero la realidad es que no son 100% equivalentes, puesto que la escala Gay Lussac está basada en una temperatura de 15° Celsius.

"Proof" o Grados Prueba

Otra forma de representar la concentración de alcohol en un líquido es usando la escala



“Proof”, la cual en los Estados Unidos es equivalente al doble del ABV. En el Reino Unido, sin embargo, “proof” solía significar 1.75 veces el ABV, pero esto cambió a partir de 1980, cuando el Reino adoptó ABV como medida de la concentración de alcohol.

¿De dónde surgió el término “Proof” en primer lugar?

La mejor explicación que he visto fue ofrecida por el Dr. William B. Jensen, del Departamento de Química de la Universidad de Cincinnati. De acuerdo a Jensen, el término tuvo su origen en Inglaterra en el siglo XVI, a raíz de la necesidad de cobrarle impuestos a los productores de alcohol (¡vaya sorpresa!):

“La prueba original consistía en humedecer un perdigón de pólvora con el alcohol. Si era posible encender la pólvora húmeda, el contenido alcohólico se consideraba “arriba del grado prueba” y recibía una tasa impositiva más alta. Lo opuesto también era cierto, en caso de no poder encender la pólvora”.

Hacia finales del siglo XVII, ya se había propuesto la noción de medir el grado alcohólico en función de su gravedad o peso específico, pero como este método dependía totalmente de un control de temperatura muy preciso, no fue ampliamente adoptado.

En 1816 en Inglaterra se definió un estándar que era 12/13 partes de la gravedad específica del agua a la misma temperatura.

En los Estados Unidos, por otro lado, “proof” o “grado prueba” fue definido en 1848 basado en ABV, no en densidad, tomando como estándar un destilado a 50%. Desde entonces, el “proof gallon” o “Galón Prueba” ha sido la base impositiva de la industria de alcohol.

Próximo mes: Cristalería

GASTRONOMÍA Y RON

por Chef Susan Whitley



Hola, me llamo Susan Whitley y tengo una gran pasión por las buenas comidas y bebidas. Me fascina encontrar o crear recetas que incorporan todos mis ingredientes favoritos y, aún más, el compartir los resultados con mi familia y amigos.

A través de esta sección, haré lo posible todos los meses por inspirarlos a incorporar el ron, este **néctar tropical** en su cocina cotidiana.

Sue@gotrum.com

Fundamentos de la Cocina con el Ron

Como usted seguramente ya sabe, todos los rones son diferentes. Algunos están envejecidos, otros tienen un nivel congenérico muy bajo, otros contienen aditivos, etc.

Yo considero que cocinar con el ron es una forma de “mixología gastronómica”, una forma de equilibrar todas las características organolépticas del ron como si fueran un ingrediente adicional. Podemos, por ejemplo, seleccionar un ron endulzado para crear una reducción que puede ser usada para caramelizar una chuleta de cerdo. Acto seguido podemos agregar una salpicada del ron sobre la chuleta ya cocida, para incorporarle aquellos sabores y olores perdidos durante la reducción.

El cielo es el límite, así que prepárense para seguir mis pasos con estas sencillas recetas.

“Un postre sin queso es como una bella dama con un solo ojo.”

— Jean Anthelme Brillat-Savarin

Filete de Res Salpicado de Ron

Esta es una receta fácil de preparar y de escalar, ideal para celebrar con amigos en esta temporada de Mardi Gras.

Ingredientes:

- 1 Filete, corte grueso (2 a 3 cm) de Sirloin, aproximadamente 1 Kg.
- 4 Cucharadas de Mantequilla
- 1 Cebolla Mediana, finamente picada
- Entre 1/4 y 1/2 taza de Ron

Modo de Preparación:

Corte el filete en rebanadas largas diagonales, aproximadamente de 1 cm de grosor. En la mesa, frente a los comensales, guise la cebolla picada en un plato de frotamiento hasta que las cebollas estén suaves. Agregue las rebandas de filete y cócalas hasta que lleguen al punto deseado. Transfiera la carne a un plato de servir, previamente calentado. Agréguele el ron al plato de frotamiento y encienda los vapores. Mueva el ron de un lado al otro del plato, disolviendo todos los residuos, hasta que la llama se apague. Vierta el ron sobre la carne y sirva de inmediato. Esta receta sirve a 4 personas.

Plátanos Flameados con Ron

Ingredientes:

- 6 Plátanos maduros, rebanados longitudinalmente
- Jugo de ½ Limón
- ¼ Taza de Azúcar Morena
- Canela Molida, al gusto
- ¼ Taza de Ron, preferiblemente oscuro o especiado
- Helado, el sabor de su preferencia.
¡Yo recomiendo ron con pasas!



Modo de Preparación:

Usando una brocha de cocina, cubra la superficie de las rebanadas de plátano con el jugo de limón. Derrita la mantequilla en un plato de frotamiento y añada el azúcar y la canela. Cuando el azúcar se haya disuelto totalmente, agregue el plátano y cocine entre 3 y 5 minutos. Caliente al ron en un cucharón, encienda el vapor y vierta sobre los plátanos. Una vez se extinga la llama, sirva los plátanos con helado y vierta un poco de la salsa sobre ellos. Esta receta sirve a 6 personas.

EL HISTORIADOR DEL RON

por Marco Pierini



Mi nombre es Marco Pierini, soy dueño y operario de un pequeño negocio turístico en mi pequeño pueblo costero en la Toscana, en Italia. Hace mucho tiempo, obtuve un título universitario en Filosofía, en Florencia, Italia y estudié Ciencias Políticas en Madrid, España. Pero mi verdadera pasión siempre ha sido la historia. A través de la historia siempre he intentado conocer al mundo y a los hombres. La vida me ha llevado a trabajar en turismo, organización de eventos y capacitación vocacional. Hace algunos años descubrí el ron y fue un amor a primera vista. Ahora, junto con mi joven socio, Francesco Rufini, opero un bar en la playa, La Casa del Rum (La Casa del Ron). También distribuimos rones premium en la Toscana.

Pero lo más importante para mi, es que finalmente he retornado a mi pasión inicial: la historia. Salvo que esta vez es la historia del ron.

El ron no es solamente un gran destilado, es todo un mundo. Es producido en una gran gama de países, por miles de empresas, con una extraordinaria variedad de aromas y sabores. Tiene una historia terrible y a la vez fascinante, una que incluye esclavos, piratas, flotillas imperiales y revoluciones. Y también vive un presente complicado e interesante, con guerras políticas y comerciales, con grandes multinacionales pero también con muchas pequeñas y medianas empresas que se oponen a la trivialización.

Yo intento hablar de todos estos temas en mi blog Italiano del ron: www.ilsecolodelrum.it

“UP SPIRITS”

Por lo que sabemos, el ron se distribuyó a marineros ingleses por primera vez en 1655 en Jamaica. El hecho se produjo de modo no oficial y no tenemos muchos detalles, pero sabemos que el ron sustituyó a la habitual ración diaria de cerveza. Durante décadas su difusión dependió de las decisiones personales de los capitanes, sin ninguna regulación oficial. No fue hasta 1731 cuando el Almirantazgo decidió que “...en los navíos obligados a realizar viajes al extranjero, se tiene que observar que se puede distribuir una pinta de vino o media pinta de brandy, ron o arrack, en vez de un galón de cerveza”.

Normalmente, los marineros bebían el ron puro, de un solo trago, una costumbre muy peligrosa y causa de muchos incidentes en las maniobras y también de muchos problemas de disciplina. Recordemos que en esa época la graduación alcohólica del ron era probablemente muy superior a la de hoy día.

En 1740, durante una guerra contra España, el Vicealmirante Edward Vernon mandaba la flota estacionada en el Caribe. Enfermedades, incidentes y castigos azotaban a las tripulaciones, más que las armas enemigas. Después de reflexiones y consultas, Vernon, el 10 de agosto de 1740, firmó una Orden que merece la pena citar con detalle:

“...la peligrosa costumbre de los marineros de beber su ración de ron en vasos y con frecuencia

toda de una vez, provoca efectos fatales tanto en su moral como en su salud” [ordenó] “que el ron no se sirva ya más puro... sino que la ración regular diaria de media pinta por hombre... se mezcle cada día en la proporción de un *quart* de agua por cada media pinta de ron en presencia del Oficial de Día, quien debe tener especial cuidado en comprobar que a los hombres no se les reduzca con engaños su plena ración de ron y que después de haberse mezclado se sirva a los hombres dos veces al día, una entre las 10 y las 12 horas de la mañana y la otra entre las 4 y las 6 de la tarde”.

Un *quart* era la cuarta parte de un galón, casi un litro, por lo que la nueva bebida, pronto llamada *Grog*, estaba compuesta por una parte de ron y cuatro partes de agua. Más tarde, el Almirantazgo extendió

a toda la Marina las mismas reglas. Con el tiempo la ración de ron disminuyó y se distribuía sólo una vez al día, dando lugar a uno de los más enraizados, típicos y francamente sorprendentes, rituales de la Marina Británica. Un ritual que duró más de 200 años.



Los ingleses son maestros en crear rituales de la nada o casi, en el fondo el deporte es una invención suya. Pero en este caso era un problema real a resolver y nada fácil. El problema era mezclar el ron con agua, pero con “especial cuidado en comprobar que a los hombres no se les reduzca con engaños su plena ración de ron”. Por lo tanto, cada día había que contar a los hombres que tenían derecho a la ración, excluyendo a los enfermos, los castigados, ausentes o demasiado jóvenes y a los pocos que no bebían. Por lo tanto, la cantidad de ron necesaria cambiaba cada día. No había que usar menos ron para no defraudar a los hombres, pero tampoco de más para no robar a la Marina. Y los encargados debían ser controlados para que no robasen el ron del almacén. Después, el ron cada día se mezclaba con la correspondiente cantidad de agua. Y había que evitar que los encargados escondieran parte del ron y distribuyeran un *Grog* aguado.

Algunos detalles cambiaron con el tiempo y entre un barco y otro había diferencias. Esta es una reconstrucción, muy abreviada, del ritual en un barco de la primera mitad del siglo XX.

A las 10,30 el encargado del almacén empieza a hacer las cuentas y establece la cantidad de ron que hay que retirar.

A las 11 al sonido de la campana de a bordo le sigue el silbato del Contramaestre. “*Up Spirits*” grita un Suboficial, seguido del murmullo de los marineros que esperan ansiosamente el mayor acontecimiento social de la jornada. El Suboficial se acerca al Oficial de Día y muy cortésmente le recuerda que es la hora del *Up Spirits*. El Oficial toma el mando de un pelotón formado por el Suboficial, por el encargado del almacén con su ayudante y a veces con un piquete de soldados.

Después de una compleja y formalizada rutina para coger las llaves, descender bajo la cubierta y abrir la puerta, todo el pelotón entra en el almacén y los encargados retiran la cantidad justa de ron. Otra rutina para cerrar, devolver las llaves a su sitio y volver a subir. En una estancia preparada para ello se mide el ron de nuevo, bajo los atentos ojos del Oficial de Día.

Mientras tanto, a las 11,45 el barreño del Grog, con sus espléndidas letras en cobre THE KING-GOD BLESS HIM, se ha colocado sobre el puente.

Cuando llega el pelotón con el ron al barreño se produce un intercambio de consignas y se controla de nuevo la cantidad de ron. Después, el ayudante del encargado del almacén mide la cantidad de agua en el barreño y ofrece un vaso de ese agua al Oficial diciendo: “*Test for salt, sir*”. Si el agua es buena, el Oficial da su consentimiento y el ron se vierte en el barreño y se mezcla. El *Grog* está listo y comienza la distribución a los marineros que guardan cola.

Cuando todos han tenido su ración, lo que queda en el barreño se arroja por la borda, siempre respetando una serie precisa de palabras y gestos.

Y todo el proceso con frecuencia va acompañado con el sonido de las gaitas!

EXPLORING RUMS, COCKTAILS, AND ADVENTURES ALONG THE WAY.

2014 Rum Journey

Rum Cruise

3ª Parte

por Paul Senft

Conforme transcurrió el día y el sol llegó a su ocaso en un día perfecto en Grenada, los pensamientos de los integrantes del grupo se enfocaron en nuestro siguiente destino: la isla de Dominica. Acabábamos de pasar el punto medio de nuestro crucero del ron, a bordo del Carnival Splendor y nuestro grupo había aprendido mucha información acerca de los variados estilos en la producción del ron. Dentro de nuestros planes para Dominica, mi esposa y yo habíamos optado por usar un operario de tours privado, para maximizar nuestro tiempo en la isla. Helen, de "My Sister's Tours", fue altamente recomendada y accedió a ayudarnos con un recorrido de la isla que incluyó la destilería "Macoucherie Shillingford Estate Rum". Esta fue la única parada en nuestro crucero donde contamos con la participación del grupo entero, lo cual nos complació mucho.

Dominica es conocida como "la isla natural del Caribe", donde la mayor parte de sus 70,000 habitantes viven en la cercanía de la ciudad de Roseau. La base de la isla mide 47 Km por 26 Km, su punto más alto tiene una altura de 1,370 metros. La isla fue inicialmente descubierta por Colón en 1493 y permaneció relativamente estática a través de los años debido a la naturaleza rústica del terreno y de las hostilidades de los indios Caribe nativos. La isla pasó a ser gobernada por los Ingleses en 1763, y así permaneció hasta que ganó su independencia en 1978.



Nuestro crucero hizo puerto en el terminal Bayfront Ferry de Roseau. La última vez que habíamos visto a Roseau, apenas se estaba recuperando de daños causados por un huracán. Nos complació mucho ver que la ciudad se había recuperado totalmente y relucía con un

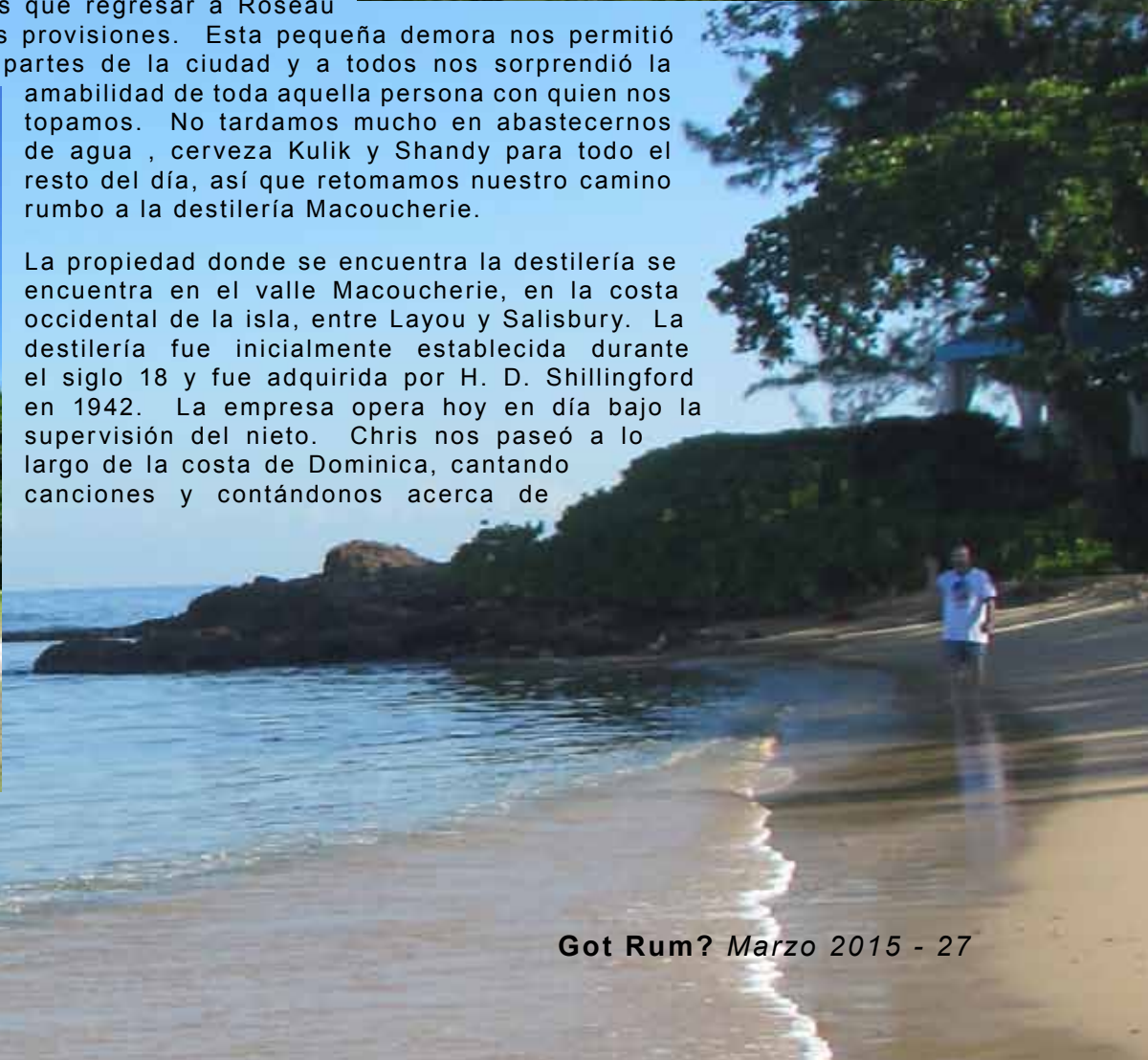
esplendor poli cromático frente a nuestros pies. Conforme desbordamos nuestro crucero, una ligera lluvia nos mantuvo frescos mientras esperábamos a que se congregara el grupo. Un arcoíris maravilloso apareció sobre nuestras cabezas e inmediatamente después nos encontramos con nuestro guía. Debido al tamaño de nuestro grupo, tomamos la decisión de un recorrido en un camión Safari abierto. Nos reunimos con nuestro guía Chris y salimos de Roseau para iniciar el recorrido.

Chris resultó ser el guía perfecto. Conforme navegamos a través de la ciudad, compartió mucha información con nosotros, demostrando lo mucho que ama a su isla, a su gente, su historia y especialmente su música. Chris es el vocalista principal de un grupo musical y nos deleitó con varias de sus canciones y con su voz estelar.

Salimos de Roseau y nuestra primera parada fue el mirador de Morne Bruce, desde donde los visitantes pueden disfrutar de un paisaje pintoresco de la ciudad y de la terminal de cruceros. El área estaba rodeada de vendedores amables y no agresivos. Estuvimos en el mirador un rato, tomando fotos y comprando recuerdos, tras lo cual volvimos a abordar nuestro transporte. Nuestra siguiente parada fue el Jardín Botánico de Dominica.

El jardín, incluyendo sus 40 acres, fue establecido en 1890 y es el hogar de 150 árboles y plantas, así como un aviario. Recorrimos los jardines, admiramos las aves y regresamos a nuestro transporte. Chris nos avisó que tendríamos que regresar a Roseau para recoger algunas provisiones. Esta pequeña demora nos permitió ver algunas nuevas partes de la ciudad y a todos nos sorprendió la amabilidad de toda aquella persona con quien nos topamos. No tardamos mucho en abastecernos de agua, cerveza Kulik y Shandy para todo el resto del día, así que retomamos nuestro camino rumbo a la destilería Macoucherie.

La propiedad donde se encuentra la destilería se encuentra en el valle Macoucherie, en la costa occidental de la isla, entre Layou y Salisbury. La destilería fue inicialmente establecida durante el siglo 18 y fue adquirida por H. D. Shillingford en 1942. La empresa opera hoy en día bajo la supervisión del nieto. Chris nos paseó a lo largo de la costa de Dominica, cantando canciones y contándonos acerca de



todos los rincones pintorescos por los cuales pasamos. Después de aproximadamente 40 minutos, llegamos a un camino de tierra donde paramos el vehículo; teníamos un cañaveral por un lado y una rueda de agua para exprimir caña por el otro lado. Nuestro guía en la destilería, el Sr. Yves-Joseph, quien es también el gerente, nos llevó por un recorrido de lo más único que hemos visto en nuestras vidas. Yves-Joseph nos explicó que el ron Macoucherie es producido con jugo de caña proveniente de los cañaverales aledaños. Por esta razón, la mayoría de la producción se lleva a cabo principalmente en la primavera, durante la zafra. La prensa de caña es impulsada por agua del río, y el personal de la planta puede controlar la velocidad con la que giran las ruedas. Debido a la naturaleza y condiciones de la propiedad, con sus orígenes en el siglo 18, esta fue una de las destilerías más inconexas que habíamos visitado. El jugo de la caña, una vez extraído, es enviado a través de tuberías hasta el cuarto de fermentación. Después de la fermentación, el mosto es destilado y el alcohol es enviado a otra área diferente, donde es almacenado en tanques de reposo. Después de un reposo no bien definido, es enviado ya sea a ser mezclado (para Ron Bois Bandé) o para ser embotellado (para el Ron Blanco). Durante nuestra visita, algunas partes de la maquinaria de la destilería estaban siendo limpiadas o reparadas. Fue interesante ver y aprender sobre una línea de producción que fue armada a lo largo de dos siglos. En lo personal nunca había visto una columna como la que vi ahí. Terminamos el recorrido en la recepción del área de operaciones. Yves-Joseph contestó nuestras preguntas y nos permitió probar todos los rones que tenían disponibles para la venta. Hicimos nuestras compras y regresamos al camión para dirigirnos a 20 minutos de distancia, a la playa Mero.



La playa Mero, de arenas negras, es muy popular y atrae a muchos locales y extranjeros. Ahí disfrutamos de un almuerzo algo tarde, en el Romance Café, un restaurante de playa muy acogedor y con una muy buena selección de comidas y bebidas. Los dueños son una pareja de Franceses muy acogedores, nos hicieron sentirnos en casa. Nos relajamos en la playa y en el mar por un par de horas, y luego nos preparamos para nuestro recorrido de regreso. El retorno



fue excelente y casi no sentimos el pasar del tiempo, pues literalmente cantamos durante todo el trayecto hasta llegar a Roseau. Una vez de regreso, nos despedimos de Chris y el grupo se separó. Algunos optaron por visitar los bares hasta la hora de regresar al crucero, mientras que otros prefirieron visitar las tiendas e ir de compras.

Nuestros últimos 3 días del crucero incluyeron dos días en altamar y una vista a Grand Turk. Grand Turk es una isla muy pequeña, solamente 1.5 km de ancho y 11 km de largo. Las bellas playas de arenas blancas y aguas cristalinas son los atractivos que justifican el viaje de visita. En Grand Turk, todos exploraron la isla, algunos por su

cuenta, otros en pequeños grupos. Mi esposa y yo visitamos Gibbs Cay donde jugamos con las mantarrayas y disfrutamos del snorkling. Después de la excursión, disfrutamos de la exhibición de la Nasa y de las tiendas cercanas a la terminal de cruceros.

Todas las islas que visitamos durante nuestro crucero tenían ron disponible, ya sea como parte de los recorridos o como mercancía en los Duty Free. En mi opinión, Grenada y Grand Turk tuvieron dos de las mejores selecciones de ron de todas las islas que visitamos. Antes de ir de crucero, recomiendo altamente investigar cuáles rones estarán disponibles. Por lo general evito comprar marcas que puedo encontrar en casa, pero hago excepciones cuando hay ahorros sustanciosos en productos de alta gama. La mayor parte del tiempo me enfoco en rones que son originarios de cada una de las islas, que son de producciones limitadas o que simplemente no puedo encontrar en los Estados Unidos.

El último día de nuestro crucero, navegamos hacia nuestro último destino, el puerto de Miami. Pasamos el día con nuestro grupo y maximizamos el resto de nuestro tiempo juntos. Una forma maravillosa de terminar nuestra aventura fue gozando de cocteles de ron bajo el sol o jugando en la piscina. Al final, todos sintieron que obtuvieron mucho del viaje y querían saber cuándo y dónde sería el siguiente "Rum Journey". Dondequiera que vayamos, sabemos que tendremos un grupo de nuevos amigos con quienes compartiremos la alegría de nuestras exploraciones.



Got Rum?™

Capacitación

THE **Rum**™
UNIVERSITY

RON
a
Granel

Cie
d
Ro

- Apreciación del Ron en el Siglo XXI
- Las Clasificaciones del Ron
- El Negocio del Ron
- El Arte de la Producción del Ron
- El Arte del Mezclad del Ron
- Historia y Ciencia del Barril
- Componentes Esenciales del Laboratorio de Ron
- Guía de las Marcas Privadas
- Métodos Avanzados para la Destilación Artesanal
- Técnicas para Catas Olfativas Avanzadas

www.RumUniversity.com

- Ron Caribeño
- Ron Centroamericano
- Ron Sudamericano
- Ron Artesanal
- Ron Estilo Cubano
- Ronones de cuerpos ligeros, medios y pesados
- Ron Blanco y Ron Dorado
- Ron Estilo Naval
- Ron Estilo Español
- Ronones Añejos, 1 a 21 años
- Ronones de Barriles Especiales
- Ronones Genuinos de Solera
- Ronones formulados o sin formular

www.BulkRum.com

SERVICIOS ESPECIALIZADOS EN EL ASESORAMIENTO DE RON

www.gotrum.com

+1 855 RUM-TIPS (+1 855 786-8477)





Esta reproducción está autorizada por el INAH



TULUM

NATURALMENTE



Hay veces
que el amor
más intenso
se oculta detrás
del silencio
más profundo.

There are times
when the most intense
love hides behind
the deepest silence.



ENTREVISTA EXCLUSIVA

por Margaret Ayala



Me alegra mucho el poder compartir esta entrevista con todos ustedes. Leopoldo Molina Ayala se encuentra entre los productores de ron más nobles, amables y apasionados del mundo. El también es una parte integral de Ronos de Venezuela y su amor por el ron es evidente en todas sus actividades.

Luis y yo siempre hemos considerado a Venezuela como uno de los países en el mundo con una gran tradición ronera y nos enorgullece ver que Leopoldo y su equipo continúan manteniendo este arte.

Espero que alguna vez tengan la oportunidad de conocer en persona a Leopoldo, pero si esto no es posible, podrán sentir su pasión y quizás hasta escuchar sus historias a través de sus Ronos Veroes.

Margaret Ayala, Editora



Estimado Leopoldo, primero que nada, muchas gracias por acceder a esta entrevista. Por favor díganos qué cargo o título tiene usted en la empresa y desde cuándo lo tiene. ¿Cómo y cuándo nació la Destilería Veroes?

Gracias por la entrevista en esta tan prestigiosa revista y tan leída por los amantes del RON, soy Presidente y Fundador de DESTILERÍA VEROES y DESTILERÍA SAN JAVIER, ambas empresas en VENEZUELA, SAN JAVIER se encarga de la destilación de alcohol anhidro desde 1975 y VEROES desde el año 2000 al añejamiento y envasado.

Destilería Veroes nace en el 2000 iniciándose con el siglo, pero nuestro grupo de empresas relacionadas en el



ramo tienen más de 35 años en el mercado, su nacimiento es a raíz de la entrada de los rones nacionales tradicionales en Europa, dando a conocer las bondades y calidad del ron venezolano.

Les recuerdo que Venezuela, como la gran mayoría de los países latinoamericanos, vivía de la agricultura, teniendo como bandera el CACAO, TABACO, el CAFÉ, LA CAÑA DE AZÚCAR y fué a mediados del siglo 20 cuando comienza la exploración y extracción del petróleo lo que hace cambiar nuestra economía.

Venezuela es un país con una gran historia y tradición ronera, con muchos rones que ponen en alto al país. ¿Cuál es la diferencia más grande entre los rones de Veroes y el resto de los rones de Venezuela?

VEROES RON AÑEJO se diferencia de sus pares venezolanos, por su excelente blend de rones de cinco años, su color se lo da sólo la madera de las barricas, su bouquet, lo obtiene por la excelente mezcla de nuestros mejores rones envejecidos e influenciados por sus cercanía al mar; sus bodegas, por el clima de excepción con temperaturas que privilegian su maduración y equilibrio.

La última vez que tuvimos el privilegio y placer de convivir con usted por un par de días fue en el 2014 en Madrid, España, durante el Congreso Internacional del Ron. ¿Qué logros o avances han ocurrido desde entonces?

VEROES RON AÑEJO ha logrado desde el 2012 hasta la fecha, ser reconocido con dos medallas de oro y dos de plata tanto en España en el Congreso Mundial del Ron, como en Estados Unidos en el Rum XP Gold, lo que ratifica que somos en Venezuela, el ron con mayor reconocimiento internacional, con un crecimiento sostenido nacionalmente y el más solicitado en Sur América donde esta bebida está siendo consumida, honrando el producto.

Por favor enliste y describa cada uno de los rones que están produciendo actualmente.



VEROES RON AÑEJO, tiene tres versiones:

- Ron Veroes Tradicional de dos años
- Ron Veroes Añejo de seis años y
- Ron Añejo Premium de doce.

Actualmente por razones económicas solo estamos envasando el RON AÑEJO de seis años, no hemos podido importar la botella del Premium que viene de Europa por razones del control cambiario que sufrimos en Venezuela y los demás materiales de empaque son un verdadero problema tenerlos y cumplir con nuestros clientes, como lo hemos venido haciendo. Por ello nos concretamos en una sola presentación, por ahora hasta que cambie éste modelo político y económico

¿Por qué decidieron ustedes invertir en la creación de un museo de ron? ¿Qué tan importante es para ustedes que los visitantes (domésticos o foráneos) entiendan la historia detrás de la marca?

Siendo Venezuela la cuna del mejor ron del mundo, es un error, que no se resalte su historia, sus orígenes y tradiciones.

EL TRAPICHE VEROES será referencia mundial para el estudio del RON, donde tendrá cabida todo un bagaje de conocimientos de maestros roneros artesanales hasta los actuales profesionales ingenieros, químicos en fin de una diversidad increíble, pero todos con su experiencia ofrecerán la diferencia, porque se logra la perfección técnica con unión a lo artesanal.



Venezuela ha estado pasando por un período muy, muy complicado, especialmente para el sector privado. ¿Qué significa para usted que Ron Veroes esté, no solo sobreviviendo, sino creciendo, dadas las condiciones tan adversas a las que se enfrenta el país?

VEROES RON AÑEJO, nació como una respuesta económica, buscando en el exterior los ingresos en moneda dura, como lo fué en una oportunidad el BOLÍVAR, con ello hemos logrado financiar nuestro grupo de empresas, aunque adoptando medidas extremas para racionalizar nuestra actividad.

Estamos seguros que nuestro país superará, como lo logró el resto de América Latina en las décadas anteriores, políticas que dan al traste con el crecimiento de nuestro pueblo, más que demostrado en estos dos últimos gobiernos en donde la demagogia tenía cabida mientras el petróleo la sostuvo, ahora con la caída de los precios no lo podrán financiar más y menos exportarla, a otros países, que también creyeron el cuento de una supuesta revolución, solo espero que las futuras generaciones recuerden este capítulo de la historia para que nunca más se repita un espectáculo tan bochornoso como el actual.



La industria del ron en general tiene muchos obstáculos por delante. ¿Cree usted que los productores a nivel región o continente logren obtener la cohesión necesaria para enfrentarse ordenadamente a ellos (escasez de barriles, nomenclaturas cambiantes, impacto ambiental, etc.)?

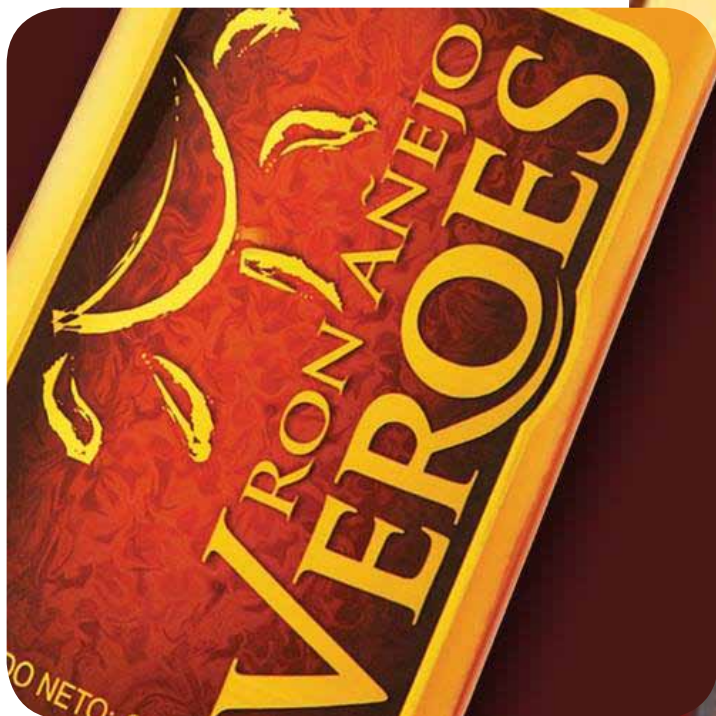
El RON tiene muchos siglos de historia y a lo largo de ella ha enfrentado muchas dificultades, saliendo siempre airoso. Cuando las grandes empresas distribuidoras de licores tomaron las primeras marcas líderes del mercado nacional para venderlas tanto en el país como para darlas a conocer en el exterior, sabían que estaban frente a un AÑEJADO versátil, diferente y extraordinario para disfrutar. Versátil, porque se toma solo, con hielo, acompañado o en cócteles; Me pregunto existe otro igual ? NO es único, por eso es DIFERENTE y con un buen blend de rones se puede disfrutar sólo o acompañado hasta con un buen tabaco, un verdadero DISFRUTE!

LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN, es uno de los tantos mecanismos que la industria ha implementado para protegerse, tanto de competidores deshonestos que hacen ofertas engañosas, como lograr abastecerse de las barricas negociando en bloque, proteger la industria azucarera suplidora tradicional de la melaza y/o mieles como la quieren bautizar ahora. Será el mercado el que se impondrá al final CALIDAD VS PRECIO, enfrentando la escasez de insumos agrupándonos a través de nuestros respectivos gremios Nacionales o Regionales para negociar en bloque y tener mayor peso específico ante nuestros proveedores.

¿Cuál es el futuro de la caña de azúcar en Venezuela? En Colombia, por ejemplo, es muy difícil obtener melaza para la producción de ron, ya que se está dedicando ese recurso para la producción de alcohol carburante, el cual es más redituable.

La caña de azúcar en VENEZUELA ha decrecido en su cultivo por las pésimas políticas en el ramo de la agricultura, pero siendo un país tropical con vocación agrícola tradicional superará los actuales momentos y estoy seguro volverá por sus fueros y nos dará la materia prima fundamental que necesitamos, creo en mi país, por ello sigo invirtiendo y creciendo en él.

El riesgo de convertir la caña en carburante es pequeña siendo un país petrolero y su bajo costo de transformación. Recuerden que somos el país con la mayor reserva probada de petróleo del planeta.



¿Cuáles la mejor forma de contactarlo si alguno de nuestros lectores tiene preguntas?

Nos pueden contactar a través de la página:

www.ronveroes.com

Facebook: Ron Veroes

TWITTER: @ronveroes

INSTAGRAM: @ronveroes

PHONE/FAX: +58 (212) 258 1065
/ 1552 / 0952 / 1031 / 0536

correos:

leopoldomolina@destilieriaveroes.com

mmolina@destilieriaveroes.com

¿Hay algún mensaje en particular que quiera compartir con nuestros lectores?

Nuestro mensaje institucional es: “DESTILAMOS ESPERANZA, CONSTRUIMOS PAÍS”.

Venezuela es el mejor país del mundo. Somos creativos, emprendedores, constantes, perseverantes, esa ha sido la demostración que hemos dado los industriales en estos últimos años de dificultades para producir. Así seguirá siendo. Nos quedamos para continuar el camino, para crecer, no para retroceder. Los obstáculos se vencen...

TABACO Y RON

por Philip Ili Barake



My name is Philip Ili Barake, Sommelier by trade. As a result of working with selected restaurants and wine producers in Chile, I started developing a passion for distilled spirits and cigars. As part of my most recent job, I had the opportunity to visit many Central American countries, as well as, rum distilleries and tobacco growers.

But my passion for spirits and cigars did not end there; in 2010 I had the honor of representing Chile at the International Cigar Sommelier Competition, where I won first place, becoming the first South American to ever achieve that feat.

Now I face the challenge of impressing the readers of "Got Rum?" with what is perhaps the toughest task for a Sommelier: discussing pairings while being well aware that there are as many individual preferences as there are rums and cigars in the world.

I believe a pairing is an experience that should not be limited to only two products; it is something that can be incorporated into our lives. I hope to help our readers discover and appreciate the pleasure of trying new things (or experiencing known things in new ways).

Un Verano Naranja

Sé que los climas en dónde están la mayoría de mis lectores son completamente diferente al mío, pero en Chile estamos en una ola de calor por el verano y no pude pensar en un maridaje que no sea fresco y cítrico.

Buscando en la bodega encontré el Licor de Rhum Orange de Santa Teresa y era inevitable que partiera por ahí, la fusión del licor más Amargo Angostura de Naranja y harto hielo fueron los que se me vinieron a la mente sin tener otras opciones.

Para un coctel como éste, necesitaré de un tabaco que no tenga tan larga fumada, no quiero estar muerto por el sol al terminar mi tabaco, más bien, quiero disfrutar y refrescarme con el maridaje. En resumen, el tabaco que escogí para esta ocasión es un Belicoso (5 x 54) de Oliva, Serie V Ligerito Especial, un Puro de Nicaragua, con relleno de un Ligerito del valle de Jalapa y una Capa Habano Sun Grown que visualmente deja a ésta línea con un color Semi Maduro muy característico. Bajo ésta misma línea podrán encontrar otras Vitolas, tanto Figurados como Regulares, pero en éste caso, tal como explicaba antes, era el tiempo de fumada que me hizo elegir el Belicoso.

La preparación del Coctel

Tengan una copa de vino blanco bien helada, yo la mojé y la dejé en el Frezzer por unos 20 minutos, a continuación la rellené de hielo hasta el tope, hielos idealmente pequeños pero no se vayan al tamaño frappé, al tener la copa llena, dejen caer unas 10 gotas del Amargo Angostura Orange Bitters (28% GL) y revuelvan con una cuchara y se darán cuenta que la copa está impregnada de las aromas de amargo. Luego agreguen 2 onzas (60 ml) del Licor de Rhum Orange de Santa Teresa (40% GL) y decorar con un gajo con piel de mandarina. La verdad que es muy sencillo y fácil de hacer, altamente recomendable.



Got Rum?



Photo: @Cigarlli





Bueno, llegó el momento de encender mi Puro, las aromas que desprendía el tabaco aun apagado, las podía relacionar con chocolate bitter y café recién molido. Al fumar mi primer tercio se mostraba con una intensidad media alta con excelente tiraje, sin duda no podría debatir los altos puntajes conseguidos en los últimos años por revistas especializadas.

El maridaje desde un principio me pareció fantástico, era todo lo que uno se podía imaginar, fresco con toques cítricos, se podía percibir la suavidad del caramelo bien mezcladas con notas dulces de las naranjas tropicales usadas para éste licor, y claro, siempre existía esa nota fresca por el gajo de mandarina que tenía la preparación. Cada uno de los ingredientes aportaba para que éste maridaje sea único. Créanme que si les falta uno de ellos, la experiencia no será la misma.

Si bien al segundo tercio se llega en poco tiempo, el coctel sigue siendo parejo en sus notas al igual que el tabaco, estamos jugando con aromas básicas de tabaco, chocolate, café, caramelo, naranja, viscosidad, textura, etc. Incluso era más fresco que un Old Fashioned en Ron.

Créanme que al terminar el maridaje, tuve que hacerme otro coctel igual porque me encantó, dejaría este maridaje dentro de la carpeta de los “fáciles de enamorar” y no todas las veces me repito el mismo coctel. Ojalá lo puedan hacer, sé que los ingredientes son algo difíciles de encontrar, pero una vez que los tengan, les prometo que les va gustar.

¡Salud!

Philip Ili Barake
Philip@gotrums.com

This could be your own rum...

We have dozens of bottle shapes and sizes available, along with the largest selection of rums anywhere in the world



YOUR BRAND

SUPER PREMIUM

Crystal RUM

Platinum

A Delicious Blend of Rum and Spices
(your label design)

IMPORTED RUM

750ml 40% ABV 80-Proof

YOUR BRAND

SUPER PREMIUM

Aged RUM

Bourbon Cask Aged

A Delicious Blend of Rum and Spices
(your label design)

IMPORTED RUM

750ml 40% ABV 80-Proof

YOUR BRAND

PREMIUM

Aged RUM

Bourbon Cask Aged

A Delicious Blend of Rum and Spices
(your label design)

IMPORTED RUM

750ml 40% ABV 80-Proof

Request your free brochure
and initial consultation from:

PrivateLabel@GotRum.com