

El ron en Colombia

Ron Viejo de Caldas

No es una casualidad que en Colombia se haya realizado la “cata de ron más grande del mundo” y que Ron Medellín, Ron viejo de Caldas, Ron Santafé y Ron Marqués del Valle sean los rones más vendidos a nivel nacional.

El ingeniero químico José Fernando Botero González, un amante y conocedor del ron, quien además organizó el evento “La cata de ron más grande del mundo”, que tuvo lugar en Cartagena Colombia, el 29 de Septiembre de 2014; dice que “realmente no existen rones buenos o malos en el territorio nacional, sino rones diferentes según la elaboración, el tiempo de añejamiento y la presentación”.

En este informe nos referiremos especialmente al Ron Viejo de Caldas, uno de los rones catados por los 313 asistentes a la mencionada cata, la cual ostenta el Guinness Record mundial por la cantidad de asistentes a una cata de ron.

Historia

En el año 1905, el gobierno nacional colombiano le otorgó a la Empresa Licorera de Caldas, el monopolio de licores para su elaboración, producción, distribución y venta. Esto se hizo teniendo en cuenta el artículo número 336 de la Constitución colombiana, el cual destina las ganancias del licor a la salud y educación.

En 1928, el gerente de la Empresa Licorera de Caldas, Joaquín Vieira Gaviria, contrata los servicios del técnico cubano de origen catalán Ramón Badia, quien elabora la fórmula del Ron Viejo de Caldas.

Esa ecuación química de su fórmula aún existe y fue guardada celosamente por don Joaquín hasta sus 82 años, cuando falleció en la ciudad de Bogotá. Su hija, la poetisa Maruja Vieira White, recuperó el manuscrito original con la fórmula y años después hizo entrega del mismo al Departamento de Caldas cuando su gobernador era Emilio Echeverri (2004-2007).

La entrega oficial del manuscrito original del Ron Viejo de Caldas se hace en abril de 2006. Durante el mismo acto de entrega, la poeta, periodista y catedrática manizaleña Maruja Vieira White, recibe del Gobernador Emilio Echeverri Mejía la Orden Alejandro Gutiérrez, en la Categoría Aquilino Villegas Honor al Merito.



El gobernador Emilio Echeverri Mejía, recibe fórmula original del Ron viejo de Caldas

(Imagen tomada, archivo Blogspot Poeta Maruja Vieira)

Premios y reconocimientos

La fórmula ha sido exitosa no sólo en Colombia, sino también a nivel internacional, pues recibió por ejemplo el Premio Internacional versión 1997 de la Feria de Anuga en Colonia, Alemania.

Según las publicaciones entregadas por el **International Test & Quality Institute** y por **Superior Taste Award**, los premios y reconocimientos a La Empresa Licorera de Caldas fueron:

Premios del **International Test & Quality Institute** de Bruselas:

- Año 2008. El-Ron Viejo de Caldas 3 años tradicional recibe 81,1 de 100 puntos (equivalente a un sabor superior de 2 estrellas).
- Año 2008. El-Ron Viejo de Caldas 5 años Juan de la Cruz es calificado con 84,6 sobre 100 puntos (sabor superior de 2 estrellas).
- Año 2010. 3 estrellas doradas a Ron Viejo de Caldas Añejo 8 Años.
- Año 2012. 3 estrellas doradas a Ron Viejo de Caldas Carta de Oro 8 Años.

Premios **Superior Taste Award** (Premio al sabor superior):

- Año 2010. 2 estrellas doradas a Crema de Ron Viejo de Caldas, Ron Viejo de Caldas 3 Años y Ron Viejo de Caldas Añejo 5 Años.
- Año 2012. 2 estrellas doradas a Licor de Ron Viejo de Caldas 4 Años, Crema de Ron Viejo de Caldas Cheers, Ron Viejo de Caldas Juan de la Cruz 5 Años, Ron Viejo de Caldas Tradicional tres años.



Imagen tomada de internet, red social Facebook

La producción del Ron Viejo de Caldas

Existen rones diferentes de un país a otro según su calidad. Sin embargo, el Ingeniero José Fernando Botero González, amante y conocedor de rones, afirma que “en Colombia cada ron no es mejor que otro sino simplemente diferente”.

El ron es una bebida alcohólica proveniente de la caña de azúcar, cuyo jugo es fermentado, destilado y añejado.

Colombia tiene la ventaja de que gracias al clima, se puede sembrar y cortar caña durante todo el año. Después del corte, la caña se somete al procedimiento de prensado, del cual se obtiene un jugo que contiene sacarosa. Posteriormente, resultan dos componentes que son la fructosa y la glucosa. Estos componentes se fermentan por la levadura, la cual a su vez segrega enzimas que van desapareciendo los azúcares y transformándolos en alcohol.

Ese alcohol se pone luego en una columna de destilación que separa los aldehídos del alcohol. Con los alcoholes sobrantes trabajan luego los roneros para el proceso de añejamiento.

El proceso de añejamiento del Ron Viejo de Caldas es clave para determinar su sabor, pues es al entrar en contacto con el roble que se logra su sabor único. La razón de su sabor característico es porque se añeja en barriles de roble blanco colombiano, tipo *Quercus Humboldtii*; procedente del municipio de Urao en Antioquia.

El ingeniero Botero González, concededor de rones, define el Ron Viejo de Caldas como una bebida de notas dulces, notas amaderadas y algo de notas profundas a alcohol vínico.

Para algunos críticos, el Ron Viejo de Caldas tiene una similitud con el whisky. Esto porque los barriles de roble blanco fueron utilizados antes para añejar el whisky y así esas notas pudieron pasar al ron. Esto es visto como una ventaja por una gran parte de los conocedores de licores.

Las notas dulzonas del Ron Viejo de Caldas, les encantan sobre todo a las mujeres. Sin embargo, los hombres encuentran en este sabor una transferencia tipo brandy, lo cual tiene una excelente acogida en el exterior.

Realmente en materia de rones y de licores en general, al momento de decidirse por una bebida espirituosa, las preferencias van de acuerdo con la personalidad, el gusto y la ocasión.

Las relaciones sociales y el ron

Hay quienes relacionan el ron con sentimientos de alegría, reunión y relaciones sociales. Incluso hoy en día el ron ocupa un espacio muy importante en los negocios, quitando el protagonismo que en esta esfera ha tenido el whisky.

Actualmente y gracias al apogeo que está teniendo el ron en Colombia, la Universidad Nacional de Colombia organiza el curso internacional de elaboración de rones, el cual ya completa su quinta versión.

La “cata del ron más grande del mundo” también ha dejado un mensaje significativo al mercado internacional y es que en Colombia se toma buen ron. Su calidad es única y alrededor del ron existe toda una cultura que contrasta con la gastronomía exótica colombiana, la cual también vale la pena destacar.