vinetur

El color del ron no revela por sí solo su edad ni su calidad

La barrica, el filtrado y los ensamblajes alteran el tono sin garantizar antigüedad real

lunes 3 de agosto de 2026



El color del ron no define por sí solo su edad ni su calidad. Aunque en el mercado se habla de ron blanco, pajizo, ámbar o marrón, esas categorías responden sobre todo al aspecto de la botella y al tratamiento que recibe el destilado antes del embotellado.

La diferencia principal está en la relación del ron con la madera. Cuando un ron blanco pasa por barrica, el líquido absorbe taninos y compuestos de la madera. Ese contacto modifica tanto el color como los aromas. En términos generales, cuanto más tiempo permanece en barrica, más tono gana, pero no es una regla automática ni suficiente para conocer su edad real.

El ron blanco suele ser un destilado sin crianza. Tras la destilación, normalmente en columna, se rebaja con agua pura hasta el grado alcohólico deseado y se conserva en depósitos de acero inoxidable antes de salir al mercado. Es habitual en los rones agrícolas y menos frecuente en los de melaza. Su precio suele ser inferior al de los rones con envejecimiento.

Algunas destilerías prolongan durante más tiempo la integración del agua en el ron blanco mediante procesos lentos de mezcla y aireación. Ese trabajo puede influir en el perfil del producto, pero no altera su color, que sigue siendo transparente. También hay casas que mantienen el ron blanco durante más tiempo en recipientes inertes sin que adquiera tonalidad.

Existen además casos particulares. Havana Club, por ejemplo, envejece durante tres años uno de sus rones blancos en barricas y después lo filtra con carbón para eliminar el color aportado por la madera. El resultado es un ron envejecido con apariencia blanca o ligeramente pajiza. Otras destilerías recurren a ánforas para criar este tipo de rones.

La denominación “ron pajizo” corresponde a una categoría concreta dentro del ron agrícola de las Antillas francesas, en Martinica y Guadalupe. Se trata de una marca registrada y algunas firmas como Saint-James, Neisson y Bally comercializan referencias bajo ese nombre.

Ese tono pajizo o dorado pálido procede de una crianza corta en barrica, situada entre 12 y 18 meses. Para limitar la cesión de taninos al destilado, las destilerías pueden usar grandes fudres, que reducen la superficie de contacto entre el ron y la madera. También emplean recipientes que ya han servido para criar otros rones o aguardientes, ya que transfieren menos compuestos que una barrica nueva de roble.

El color final también depende del tipo de madera, del grano y del nivel de tostado aplicado por la tonelería durante el calentamiento interior de la barrica. Los recipientes tostados aportan notas aromáticas como pan tostado.

Se considera ámbar un ron que ha pasado por madera durante un periodo aproximado de entre 18 meses y tres años. Ese tiempo adicional intensifica el color y aporta notas más tostadas y amaderadas.

A partir de tres años de crianza en barrica empieza a utilizarse con frecuencia la categoría de ron viejo. En las etiquetas puede aparecer la mención V.O., siglas de Very Old. Igual que ocurre en otros destilados y también en el vino, muchos rones viejos son ensamblajes de aguardientes de distintas edades elaborados conforme a sus normas de producción. Cuando una botella indica “3 años”, esa cifra se refiere a la edad mínima del aguardiente más joven incluido en la mezcla.

En los rones marrones o más oscuros, la influencia de la barrica suele ser mayor por un tiempo más largo de maduración. Ese perfil visual suele ir acompañado de notas de vainilla, caramelo, tabaco y cierta oxidación.

Dentro de esta familia aparecen con frecuencia ensamblajes con aguardientes de al menos tres años, identificados como V.O.; también categorías de cuatro años bajo la mención V.S.O.P., siglas de Very Superior Old Pale; referencias X.O., Extra Old, con un mínimo de seis años; y rones hors d’âge elaborados con aguardientes de entre ocho y doce años. Estas botellas suelen tener un precio más alto.

Pese a estas referencias comerciales, los rones no se ordenan legalmente por color, sino por la edad declarada en sus ensamblajes o por menciones como V.S.O.P., X.O., hors d’âge o millésimé. El tono del líquido no garantiza ni antigüedad ni calidad. Además, algunos rones pueden recibir color durante su elaboración, algo que puede inducir a error sobre su verdadera edad y sobre el perfil aromático que cabe esperar.