vinetur

El ron 'agrícola' ese gran desconocido

lunes 8 de mayo de 2023

ESCRITO POR JAVIER HERRERA

España es uno de los países del mundo, donde más consumo de ron existe. Este dato y que el origen de todos los grandes rones de América y Asia (Filipinas) fueron creados por inmigrantes españoles en diferentes países del mundo, no hace justicia al tipo de consumo y desconocimiento del ron que tenemos en España y en Hispanoamérica en su totalidad.

Mucho del consumo actual, es en combinado con refrescos de cola, lo que enmascara la calidad del ron. Si es verdad que en las grandes ciudades y poco a poco, se van encontrando diferentes rones, lo que hace prever un "Boom" del ron al igual que en los países del norte de Europa.

Casi la totalidad del ron que se produce en el mundo es de "Melaza de caña de azúcar", para ser ron SOLO puede ser de caña de azúcar, esto lo remarco por el grave desconocimiento de algunos medios equiparando melaza de caña y de remolacha. El sabor de ambas son bien diferentes una vez fermentado y destilado. Si es de melaza de remolacha, NO es ron.

Sin embargo, el jugo de caña es un tipo de producto directo de la caña de azúcar y la melaza de caña es un residuo de la extracción del azúcar. Cuanto mayor sea la extracción peor calidad tiene la melaza.

Veamos que es el ron "Agricole" o de jugo de caña.

Desde siempre hubo este tipo de rones en diferentes lugares donde no se producía azúcar, se fermentaban y destilaban directamente el jugo de caña (Brasil, República Dominicana, España, etc.).

Pero qué es y de donde viene lo que hace el ron de jugo de caña o "Agrícola" tan famoso hoy en día. Que sea tan buscado y codiciado en mercados del norte de Europa.

La historia de este éxito viene de Napoleón Bonaparte

La guerra y el bloqueo habían provocado, por tanto, una escasez de azúcar y un aumento exorbitante de su precio de venta (un pan que se vendía habitualmente a 3 francos antes de la Revolución costaba más de 30 en 1804). Muchos franceses retrocedieron ante tal gasto.

Napoleón era demasiado consciente de los riesgos que engendraba el descontento popular como para no buscar una solución a este problema. Recordó que, a principios de 1792, en medio de la agitación revolucionaria, un llamado "motín azucarero" había agitado durante varios días los arrabales, provocado el saqueo de tiendas y almacenes.

Napoleón consideró oportuno solicitar a sus asesores que estudien las medidas para obtener un producto sustitutivo a un precio asequible y de calidad equivalente al de caña de azúcar. Le dijeron que varios científicos habían demostrado la presencia de azúcar en ciertas raíces, en particular la remolacha.

Aquí comenzó el ocaso del azúcar de caña en Europa, además motivado aún más por dos puntos.

- la subida del precio de la caña de azúcar, consecuencia lógica de la abolición de la esclavitud.
- Las fábricas de azúcar de remolacha mejoran su rendimiento gracias a los avances técnicos.

Por lo tanto, los productores de las Indias Occidentales se encuentran con una sobreproducción de azúcar. Entonces decidieron pasar directamente de la caña al ron, sin pasar por la 'etapa del azúcar': la destilación agrícola del jugo se generalizó entonces en las Indias Occidentales.

Cómo se fabrica el ron "Agrícola"

El ron agrícola se destila directamente del jugo puro de caña de azúcar. Tan pronto como se extrae el jugo de la caña triturada, se deja fermentar, también llamado guarapo. El jugo de caña no se conserva tanto como la melaza, más de 24 horas ya comienzas a tener una población de bacterias bastante alta, además las propias levaduras salvajes comienzan a fermentar. Esto especialmente en los climas tropicales donde se produce acelera el proceso por las elevadas temperaturas; desde la molienda, por lo tanto, se cuentan las horas. Esta destilación del jugo de caña le da al ron agrícola aromas únicos de caña fresca.

Para permitir un procesamiento rápido, la producción generalmente se realiza en el mismo lugar que su ingrediente principal. Así, el ron agrícola conserva el sabor de sus raíces locales, lo que aumenta aún más su calidad.

Las variedades de caña afectan mucho al tipo de ron al igual que el vino, cosa que en los rones de melaza no tiene tanta relevancia, por no decir nula, además dependiendo de la extracción del azúcar la melaza será más rica en sacarosa o de peor calidad.

Principalmente el ron agrícola se ha vuelto famoso por los rones de Martinica, aunque existe otros rones en otras partes del mundo como son la isla de Guadalupe, Reunión, Madagascar, Haití con sus famosos Clarin o en Brasil llamados Cachaca. Hay que reseñar que desde siempre se hace ron agrícola en La isla de La Palma o en la isla de Madeira.

Los sabores naturales del ron resultan exquisitos para sus conocedores, quienes los encuentran aterciopelados y vibrantes. Cuando pruebo un ron "agrícola" encuentras notas y texturas al tipo de caña con el que se elaboró, a la tierra donde creció la caña. Son las mismas sensaciones que en el mundo del vino.

El precio no puede ser el mismo ya que estas comprando algo único con su "terroir" algo que en los de melaza no se puede dar. (Salvo que sea de Mieles de caña donde si afectan al sabor final el tipo de caña)

La elaboración de ron agrícola está completamente libre de cualquier agente edulcorante o colorante. Por lo tanto, es muy bajo en azúcar residual, lo que afecta su sabor y aroma en general.

En el mundo del ron agrícola se conoce como RHUM para diferenciarse claramente del RUM inglés.

"Rhum Agricole" se produce solo en lugares donde la caña de azúcar está fácilmente disponible.

Si lo pruebas o mejor si alguien con conocimientos te inicia en este mundo te será difícil que no engancharse, te sentirás atraído por su sabor único y original. Suele describirse estos rones como terroso, herbáceo, herbal o vegetal.

Este enamoramiento es fácil de entender. Algunos rones agrícolas tienen un sabor afrutado pronunciado, otros sabores que se asemejan al plátano, la papaya, el mango y la piña.

Todos los perfiles de sabor del ron provienen únicamente de su origen y producción. Los sabores afrutados provienen del jugo de caña de azúcar recién exprimido y de una reacción química: la esterificación lo que nos dará esas notas aromáticas apreciadas en nuestros rones.

El sistema de producción en la isla de la Martinica es muy estricto y condicionado a unas reglas de esa isla.

Las reglas de fabricación en Martinica son extremadamente claras. Por ley, la caña de azúcar solo se cosecha una vez al año.

Una vez cortada la caña, se tritura. El jugo se vierte directamente en los fermentadores. La fermentación comienza inmediatamente para que no se pierdan los aromas. La fermentación temprana también conserva las sutilezas orgánicas de cada

caña de azúcar.

Luego se destila el jugo de caña de azúcar fermentado en columnas con claras especificaciones técnicas. Después de 24 a 48 horas siendo un máximo de 120 horas, se obtiene un vino de caña de aproximadamente 4 a 5% vol sin pasar de 7,5% vol. Luego, el vino se vuelve aún más denso a medida que el jugo pasa a través de un alambique criollo de columna de un solo paso. Después de la destilación, la concentración suele estar entre el 65% vol. y 75% vol.

Hay una clasificación para no perderse entre los rones agrícolas, son:

- VO para rones agrícolas de al menos 3 años
- VSOP, Reserva Especial, Cuvée Spéciale, Very Old, para rones agrícola de al menos 4 años
- Extra Vieux, Grande Réserve, Hors d'Age, XO para rones agrícolas de al menos 6 años de edad.

En España es fácil encontrar marcas como Saint James, Dillon,La Mauny, Trois Rivieres, etc...

Por último, reseñar que España, debido a diferentes motivos políticos o administrativos, no estuvo hábil para introducir el Ron "Agricole" o "Agrícola" en nuestro país principalmente en Canarias y sur de España donde había y hay algo de caña aún.

Hoy por hoy, la UE no nos permite poner en la etiqueta a los rones españoles si son de jugo la palabra "Agrícola", esto si fue defendido por el gobierno Luso, donde el Madeira si pueden poner la palabra "Agricola."

Esperemos que nuestras "autoridades" defiendan este tipo de rones y poder usar la palabra "Agrícola" a futuro en una clara discriminación a nuestro país por parte de la UE.

"Catar un ron agrícola es sentir la caña en toda su intensidad, algo único" Asesores en destilerias






RHUMS SAINT-JAMES
MARTINIQUE



