vinetur

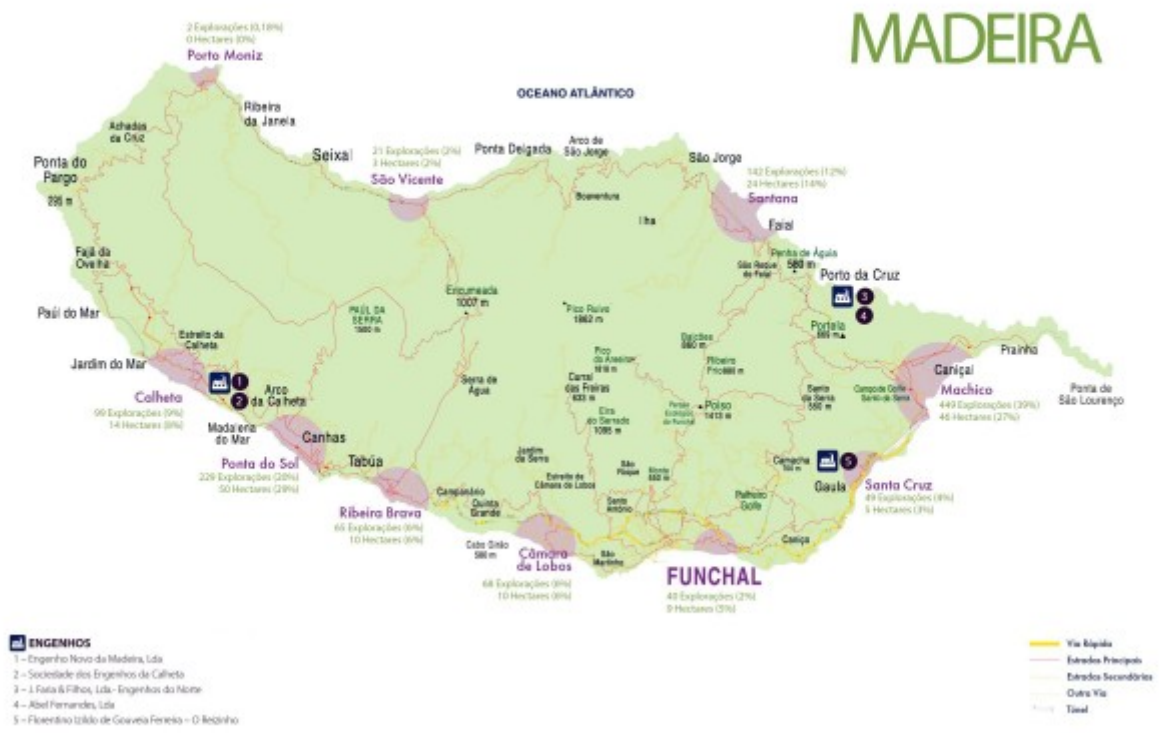
Engenho del Norte, el ron de Madeira

Madeira es un conjunto de islas subtropicales pertenecientes a Portugal, muy cercanas a las islas Canarias, con el mismo origen volcánico, lo que da un carácter y fuerza a las islas.

miércoles 30 de agosto de 2023

ESCRITO POR JAVIER HERRERA

Madeira es un conjunto de islas subtropicales pertenecientes a Portugal, muy cercanas a las islas Canarias, con el mismo origen volcánico, lo que da un carácter y fuerza a las islas. Madeira es una isla donde la caña de azúcar tiene un lugar privilegiado para su crecimiento. En pocos lugares como esta isla se ve tanta agua y una tierra tan fértil . En esta isla es posible bañarse en una playa, donde una cascada de agua dulce desemboca en el mar. Viajar a Madeira es soñar y disfrutar.Sus habitantes son hospitalarios con los foráneos, la riqueza gastronómica que tiene, sus vinos, sus senderos verdes y por supuesto sus rones.



En el pueblo de Porto Cruz, encontramos una increíble postal de una vieja destilería junto a una playa y rodeada de mar, un lugar privilegiado para la producción de ron. Esta destilería no es otra que Engenhos do Norte, una de las tres destilerías más antiguas en actividad en Madeira. Este ingenio o "engenho" fue construido en 1927, como resultado de la reunificación de cerca de cincuenta destilerías existentes en la isla en aquel entonces. Aún utiliza las máquinas de esa época, siendo la única en Europa que utiliza vapor como fuerza motriz. La destilería es un precioso edificio de techo a dos aguas con gran altura y forrado de madera en su interior. Es un edificio rectangular construido con mampostería de basalto y mortero de cal. Adosada en la parte norte del edificio hay una alta chimenea de forma cilíndrica, construida con ladrillos rojos.



La producción del ron es totalmente agrícola y 100% de Madeira. Para este control, existe un organismo llamado Instituto del Vino de Madeira que protege todo el proceso y el cumplimiento de la normativa de la Unión Europea. El ron de Madeira es una "Indicación Geográfica de la Unión Europea", lo que significa que el ron agrícola está protegido por las normas de la Indicación Geográfica de la isla. El Ron de Madeira se clasifica como "ron agrícola" porque se obtiene exclusivamente mediante la fermentación alcohólica y destilación del jugo de caña de azúcar. Sus características y cualidades únicas se deben no solo a los procesos de producción tradicionales, sino también a la experiencia de generaciones dedicadas que han valorado y mejorado su producción.



La Indicación Geográfica (IG) del Ron de Madeira se basa en una serie de condiciones y requisitos que deben cumplirse para que un ron pueda ser considerado como tal. Estos aspectos incluyen:

1. **Origen geográfico:** El ron debe ser producido en la isla de Madeira, que es conocida por su clima subtropical, su tierra volcánica fértil y su agua ilimitada, que son propicias para el cultivo de caña de azúcar.
2. **Materia prima:** La caña de azúcar utilizada para la producción del ron debe ser 100% de Madeira, lo cual significa que debe ser cultivada en la isla. Se pueden utilizar diferentes tipos de caña, como Canica, Blanca y Roja, que aportan diferentes características y sabores al ron.
3. **Proceso de producción:** El proceso de producción del ron debe incluir la molienda de la caña de azúcar y la fermentación del jugo de caña, seguido de la destilación. La graduación alcohólica mínima del ron de Madeira debe ser del 37,5% en volumen, según lo establecido por la Unión Europea. Además, se permite la adición de caramelo como medio de ajuste del color.
4. **Envejecimiento:** El ron de Madeira debe ser envejecido en barricas de roble durante un mínimo de tres años. Esto es un requisito importante para el ron de Madeira, y las barricas deben llevar sellos de la IG para su apertura y control.
5. **Labor agrícola:** La recolección de la caña de azúcar en Madeira es un proceso dificultoso debido a la topografía montañosa de la isla y al hecho de que los agricultores son en su mayoría pequeños productores. La recolección se realiza a mano, cortando o rompiendo la caña de azúcar una vez que ha sido limpiada de hojas. El rendimiento de la caña por hectáreas puede variar considerablemente debido a las diferencias en el cuidado y manejo de la cosecha por parte de los agricultores.

En resumen, para que un ron pueda ser considerado como Ron de Madeira, debe cumplir con los requisitos de origen geográfico, materia prima, proceso de producción, envejecimiento y labor agrícola establecidos por la Indicación Geográfica de Madeira. Esto garantiza la calidad y autenticidad del ron producido en la isla de Madeira.



Labor agrícola

Esta labor a es bastante difícil en Madeira debido a la recolección de caña de azúcar. Madeira es una isla muy montañosa con pocos terrenos planos. Engenho del Norte trabaja con alrededor de 500 agricultores para la producción de ron. Son agricultores pequeños, lo que dificulta aún más el trabajo. La recolección se realiza a mano, cortando o, curiosamente, rompiendo la caña por abajo una vez que se ha limpiado de hojas. Este proceso fue algo que vi por primera vez. Hay tres tipos de caña: Canica (muy dulce pero de caña pequeña), Blanca y Roja (dulces y grandes, que aportan ricos aromas al ron). El rendimiento de la caña por hectárea varía mucho debido a que son parcelas de tierra de muchos agricultores, yendo desde 45 toneladas en aquellos que no cuidan mucho su cosecha hasta las 130 toneladas. Estas diferencias también se encuentran en el rendimiento de brix, que varía entre 15 y 21 Brix, lo cual son buenos datos para comenzar una fermentación. Madeira es una isla donde la caña de azúcar se desarrolla bastante bien, con agua ilimitada, tierra volcánica muy fértil y temperaturas subtropicales que cumplen todas las premisas para el cultivo de la caña de azúcar. En Madeira se cultivan alrededor de 8000 toneladas de caña de azúcar, de las cuales más de 4000 toneladas corresponden a Engenho del Norte, lo que la convierte en la empresa número uno de la isla en la producción de ron.



Fabricación del ron

En el interior de la fábrica se encuentra toda la maquinaria que nos remonta a una época en la que la máquina de vapor era el motor de la Revolución Industrial. Ver el molino funcionando con el vapor de antaño es una estampa difícil de ver hoy en día en Europa. Engenho del Norte tiene varios molinos, pero solo utiliza los necesarios debido a que hoy en día no hay tanta caña de azúcar en Madeira. Los motivos de la falta de caña son varios, pero los principales son el cambio de caña de azúcar por plantaciones de plátanos y la presión turística en la isla. Si el gobierno de Madeira no cuida este patrimonio del cultivo de la caña, dentro de unos años la producción de caña será insignificante. La fermentación es abierta y llega a un grado alcohólico de alrededor de 6 grados, con fermentaciones de alrededor de 36 horas. Luego, el vino de caña se pasa por 3 columnas de cobre totalmente independientes, con 14 platos cada una y con ciertos cambios en el diseño de algunos platos, lo que diferencia tanto el grado alcohólico como las cualidades organolépticas de cada aguardiente. Todas estas columnas son del fabricante de nombre Barbet de origen frances.El rendimiento de estas columnas son entre 1000 a 1200 litros diarios.También podemos ver un alambique de origen portugués con una producción entre 150 a 200 litros. Hoy en dia se puede degustar rones 100% de alambique de esta empresa.



Engenho do Norte es una bodega destacada en Madeira, conocida por sus diferentes marcas de ron, entre las que destaca la famosa 970, que ha lanzado recientemente una novedad de ron acabado en barrica de brandy de madeira. Además de la 970,

otras marcas populares de ron de Engenho del Norte incluyen la 980, Branca, Zarco, Rum North, Lido Rum y Tristao Vaz Teixeira.

El proceso de añejamiento de los rones de Engenho del Norte se lleva a cabo en las bodegas de Funchal y Porto Cruz, donde se almacenan diferentes tipos de barricas, como las de brandy, vino de madeira y cognac, de diferentes tamaños. El embotellamiento de los rones se realiza en las modernas instalaciones de Funchal, donde también se almacenan las referencias para su distribución.



Cabe destacar que el gobierno de Madeira, junto al Instituto del Vino de Madeira organizan anualmente un festival de ron con las 5 empresas roneras durante el mes de abril, que ha ido ganando popularidad, tanto entre los turistas, como entre los habitantes de Madeira. El Instituto del Vino de Madeira y sus trabajadores desempeñan un papel fundamental en el buen desarrollo de este evento, con el apoyo del presidente de la isla, quien está involucrado en la defensa del ron de Madeira. El festival de ron de Engenho del Norte se ha convertido en una excelente excusa para visitar la isla y conocer más sobre esta destacada bodega.

Salud

Javier Herrera



RUMCONSULTANT S.A.

ASESORÍA DESTILADOS Y CONSTRUCCIÓN DE DESTILERÍAS