vinetur

El auténtico ron de Canarias y de España, Ron Aldea

Ron Aldea es sin duda alguna, el mejor exponente de los rones de España

jueves 2 de noviembre de 2023

ESCRITO POR JAVIER HERRERA

Hablar del ron en España es adentrarse en ciertas regiones con historias fascinantes. En concreto, es necesario mencionar aquellas áreas que alguna vez tuvieron y todavía conservan Indicaciones Geográficas (I.G.) para el ron, las cuales eran de las más antiguas del mundo. En el sur de España, en la provincia de Málaga, existió la I.G. Ron de Málaga, la cual desapareció debido al abandono de los cultivos de caña en la región. De manera similar, la I.G. Ron de Granada también dejó de existir, a pesar de que aún hay destilerías y producción de ron, aunque utilizando melaza de caña importada.

Sin embargo, es en las hermosas islas Canarias donde se mantiene la única IG de ron en España, el ron miel. Esta denominación protegida, asegura la calidad y autenticidad de los rones de miel canarios. Pero además de este ron, Aldea produce rones "agrícolas" elaborado directamente a partir del jugo de caña. Curiosamente, a pesar de su excelencia, el Ron Aldea no cuenta con una I.G. propia en sus rones salvo el mencionado. Esta ausencia se debe principalmente a la falta de interés por parte de las destilerías canarias y a la falta de apoyo por parte de los políticos. Los rones de Canarias son, en última instancia, hermanos de los famosos rones de Madeira que si lucharon y consiguieron la I.G. en Europa.


ROQUE DE LOS MUCHACHOS
CALDERA
TABURIENTE
LOMO DE LAS CRUZAS
Garafía
Puntagorda
Tijarafe
Puntallana
Barlovento
Punta Gorda
Punta Cumplida
Los Llanos de Aridane
El Paso
Tazacorte
Tenagua
Los Cancajos
Mazo
Fuencaliente
Punta de Fuencaliente

La Destilería Aldea hizo un intento de obtener su propia IG, pero se encontró con la burocracia de la Unión Europea y con la escasa ayuda de los políticos tanto a nivel local como nacional, lo que finalmente desestimó su lucha.

Ahora, permíteme llevarte a la fascinante isla de La Palma, la cual guarda una belleza única entre las islas volcánicas de Canarias. Su terreno accidentado y boscoso está salpicado de volcanes impresionantes como el Teneguía y Cumbre Vieja. La capital, Santa Cruz de La Palma, es un puerto encantador con estrechas calles adoquinadas y pintorescas casas con balcones de madera. El parque nacional de la Caldera de Taburiente, con su extenso cráter rodeado de bosques de pinos y cascadas, es otro tesoro natural de la isla. Además, en la parte noreste de La Palma se encuentran las plantaciones de caña de azúcar que abastecen a la destilería.



Personalmente conozco bien la isla de La Palma, la cual siempre llevo dentro.Yo tuve casa en propiedad hasta el año 2019, lo cual me permitió entablar amistad con Jose Quevedo (El actual director)durante muchos años y conocer a fondo la destilería Aldea.

En esta isla además del ron,estuve inmerso en la recuperación del perro Pastor Garafiano, Sigo en contacto con amigos de la isla y como no, sigo haciendo mis mojos con las pimientas que me da el dueño del mejor restaurante de la isla "el Campesino" (Por lo menos para mi).

La historia de cómo llegó la Destilería Aldea a la isla de La Palma es verdaderamente sorprendente y llena de giros.

Historia

A principios del siglo XIX, la industria del vino y del aguardiente de vino estaba en declive en Canarias. A pesar de ello, se contabilizaban 150 alambiques activos, con 49 de ellos ubicados en la isla de La Palma. La producción alcanzaba los 1.4 millones de litros anuales en todas las islas, e incluso algunos aguardientes ya producían ron. Sin embargo, a partir de 1814, la producción de aguardiente se convirtió en una industria residual, destinada principalmente al consumo local en La Palma y Tenerife.

Cerca de allí, en las islas hermanas pertenecientes a Portugal, la isla de Madeira buscó otra alternativa, centrándose en el cultivo de caña para la fabricación de azúcar, ron y alcohol, mediante el uso de variedades de alto rendimiento.

En Canarias hacia 1880, bajo el marco del puerto franco, se implementó el llamado modelo cubano de desarrollo económico, que permitió volver a cubrir las zonas bajas de las islas más húmedas con cultivos de caña de azúcar. Se establecieron modernas fábricas azucareras, junto con otras más modestas.

En Canarias, se adoptaron modernos equipos, como máquinas de vapor, calderas, molinos de caña altamente mecanizados y alambiques modernos, para impulsar estas nuevas industrias

Las primeras fábricas y plantaciones dedicadas a la producción de ron, aparecen en Arucas a principios de la década de 1880 y diez años después había en producción, en el Archipiélago Canario, alrededor de unas 33 fábricas de ron.



En la isla de La Palma llego a tener unos 8 trapiches, cuya producción a nivel regional era del 30% del total de producción de caña de azúcar en las islas canarias.

Hacia 1920 la industria del azúcar complementada con la de aguardientes fracasó definitivamente en Canarias, principalmente por los problemas arancelarios debido a los arbitrios sobre el azúcar y alcoholes.



Después del cierre de las fábricas y el desmantelamiento de algunas de ellas, se trasladaron a Madeira (Portugal), donde la liberalización del sector ofrecía nuevas perspectivas a los empresarios locales. Sin embargo, a pesar de esto, la industria del aguardiente y el alcohol mantuvo una producción artesanal y limitada en la isla de La Palma, específicamente en la producción de ron.

Hacia finales de la década de los años treinta y principios de los cuarenta, se observó un resurgimiento del cultivo de la caña de azúcar, lo que podría considerarse como un tercer pero efímero ciclo. En Gran Canaria, la fábrica de Ron de La Aldea surgió en La Aldea de San Nicolás en 1936, cuyo éxito animó a la reapertura de otras fábricas, como la Azucarera de San Juan con el Ron de Telde hacia 1938, y la Destilería de San Pedro con Ron Arucas en 1940.

De manera similar, en el norte de la isla de Tenerife, la Destilería de San Bartolomé de Tejina resurgió con el Ron Tejina hacia 1950. En la isla de El Hierro, se destilaba para algunas marcas locales y otras como el Ron Atuey.

En La isla de La Palma, se mantuvo y continuó desarrollándose aún más la producción de ron de caña, siguiendo el estilo tradicional. En 1939, reapareció el Ron Valle, y más adelante se estableció otra industria, la del Ron Puerto.

La fabrica de ron Aldea, fue llevada desde La Aldea de San Nicolás (Gran Canaria) a San Andrés y Sauces (La Palma)en 1969, por la familia Quevedo.

Fundador

El fundador de Ron Aldea, Manuel Quevedo Alemán, nació en Arucas (Gran Canaria) en 1872 y vivió durante su infancia el auge de los cultivos de caña de azúcar y las fábricas azucareras en la ciudad. Su familia tenía una importante tradición en el mundo azucarero, con su padre y tíos involucrados en este negocio.



Aprendió el oficio de la mano de su tío José Alemán Castellano, propietario de un ingenio en Bañaderos, y más tarde trabajó como maestro mayor en la fábrica de azúcar de Becerril. Posteriormente, emigró a Cuba y luego a Republica Dominicana, donde adquirió experiencia en el mundo de los ingenios azucareros.

De regreso a la isla de Gran Canaria a principios del siglo XX, Manuel Quevedo trabajó junto a su padre y su tío en la fábrica de azúcar de Bañaderos, y más tarde en otra fábrica llamada La Máquina de Guía. En 1909, sustituyó a su tío como director de esta última fábrica, convirtiéndose en un reconocido maestro del azúcar y el ron.

Bajo su dirección, la fábrica estuvo en pleno funcionamiento durante unos cuatro años, pero debido a los efectos negativos de la Primera Guerra Mundial, la producción se vio limitada y finalmente se detuvo hacia 1916. La fábrica fue vendida en 1919 al industrial y banquero maderiense Henrique Figueira da Silva, quien se llevó todos los equipos y motores a Funchal (Madeira, Portugal), llevándose consigo también a Quevedo.

En Madeira, Quevedo y su familia vivieron alrededor de 15 años (de 1919 a 1934), y él se desempeñó como director de la fábrica azucarera y de aguardientes de Sao Felipe en Funchal, propiedad de Henrique Figueira da Silva. Durante su estancia en la isla, Quevedo entró en contacto con los avances tecnológicos más importantes de la industria azucarera, mieles y aguardientes.

En Madeira, conocida como "A ilha da Aguardente", los ingenios y fábricas competían por producir los mejores rones. Quevedo, con su ingenio y pasión por el conocimiento, aprovechó esta oportunidad para completar su formación como maestro mayor en la producción de azúcar, aguardiente y mieles de caña. Allí realizó numerosos ensayos sobre rones y licores, combinando su experiencia tanto cubana como canaria, además de la adquirida de los antiguos azucareros de Madeira.

La historia de Ron Aldea es una fascinante mezcla de perseverancia, innovación y cambios en la industria del ron en Canarias. Después de la estancia en Madeira, Manuel Quevedo regresó a su tierra natal con un nuevo contrato comercial para fundar una pequeña fábrica de ron en La Aldea, Gran Canaria, en sociedad con los empresarios Federico Pérez y Miguel Jorge León.

Desde Madeira, Quevedo comenzó a enviar las primeras plantas de semilla de caña de azúcar a La Aldea a través de la línea marítima de cabotaje. A su regreso en 1935, utilizando materiales recogidos de chatarras de fábricas cerradas en Arucas y Tafira, recompuso un sencillo molino para triturar la caña y un alambique Egrott del siglo XIX. Así, en 1936, se abrió la fábrica de La Aldea y comenzó la producción de un nuevo tipo

de ron mediante la destilación directa del guarapo fermentado de la caña, utilizando caldeo directo en lugar de la melaza residual, como era común en los rones del mercado internacional. Este tipo de ron era conocido como "ron agrícola", similar al que se fabricaba en las islas francesas de Ultramar.



En la década de los cuarenta y principios de los cincuenta, la producción alcanzó una cantidad cercana a los 200,000 litros anuales. Sin embargo, la empresa decidió abrirse a capital exterior y entró en escena Rodríguez Tascon-Hijos de Juan Rodríguez, productores del Ron de Telde. Adquirieron las acciones de Federico Pérez y Miguel Jorge León, pero posteriormente se separaron de la empresa llevándose consigo un alambique Egrott y un molino, estableciendo su propia fábrica de ron en San Andrés y Sauces (Isla de La Palma), bajo la denominación de Ron Puerto.

Sin embargo, a medida que otras producciones agrícolas aumentaban en la zona, la producción local de caña de azúcar disminuyó significativamente. Los Rodríguez decidieron desvincularse de la familia Quevedo y crearon una nueva marca, Ron del

Charco. Esto, junto con la necesidad de adquirir caña de otras regiones, incluidas Tenerife y La Palma, llevó al declive de la fábrica. A pesar de la inversión realizada en su capitalización.



En 1969, por iniciativa de los hermanos Quevedo Estévez, un año después de la muerte de su padre, deciden recuperar el proyecto familiar de Ron de La Aldea. Entran en sociedad para la adquisición de las instalaciones y el alambique Egrott que la empresa de Rodríguez Tascón había llevado desde La Aldea a San Andrés y Sauces (La Palma), donde se fabricaba el Ron Puerto. Y comienzan a destilar el Ron Aldea. Emplearon el mismo procedimiento de destilación que su padre había utilizado a partir de 1936.

Jose Manuel Quevedo Estevez mantiene el trabajo exactamente al igual que le había enseñado su padre en ron Aldea. Las décadas de finales del siglo XX, ron Aldea se queda como un ron circunscrito a la isla de La Palma y con muy poca presencia en otras islas canarias y ninguna fuera de Canarias.

Es en el siglo XXI, cuando ron Aldea cambia totalmente su forma de trabajar y su expansión no solamente en toda España, si no en Europa y América. Todo este ímpetu fue provocado por los hijos José Manuel y María Jesús que siempre desde pequeñitos habían trabajado en la destilería.

José Manuel y María Jesús Quevedo Rodríguez restructuran la destilería y el sistema de cultivo de caña de azúcar, así como la financiación y promoción del ron en otros mercados fuera de la isla.



La caña de azúcar desapareció de todas las islas salvo en la isla de La Palma, hoy en día también existen plantaciones (pequeñas) en otras islas, tanto en Tenerife como en Gran Canaria. En el Noreste de la isla de la Palma tenemos algo más de 30 cosecheros que venden directamente a Aldea su caña de azúcar. Aldea dispone de plantaciones propias y donde destaca la finca los Camachos, donde se planta la caña ecológica/orgánica con sello otorgado por la UE, del cual se produce un "single cane" monovarietal, de ron blanco producido por la variedad blanca-cristal con ediciones limitadas por zafra.



Aldea tiene un total 2,5 hectáreas de cultivo Orgánico y otras 7,5 hectáreas de cultivo tradicional. Toda la caña es cosechada a mano debido al terreno abrupto en la Palma. La producción por hectárea es baja 60 hectáreas +-, debido a que las plantaciones de la caña se sitúan en el noreste de la isla, donde siempre es más nuboso. Si el lector se pregunta porque no plantar en la parte Oeste donde el sol siempre abunda, la respuesta es fácil, las plataneras abarcan todo, y además después del volcán, parte de esa zona de la isla, quedo expuesta bajo la lava. Si piensa visitar la isla de La Palma (Canarias) es bueno resaltar que la zafra es de marzo a junio.

Existen 4 variedades principales de caña de azúcar en la isla, la blanca, cristal (dulce y tierna), la motril blanca, la morada y la alistada, esta última es un híbrido entre la morada y la motril, que se caracteriza por sus rayas moradas sobre fondo verde.

El molino de caña fue sustituido por uno más grande lo que incremento la capacidad de molienda y el rendimiento de extracción de jugo. El sistema de fermentación también fue cambiado de depósitos de hormigón a inoxidable. La fermentación es alrededor de 30 horas con 6 tanques de fermentación, el jugo de caña llega con un brix de 15º

dando un grado alcohólico después de fermentación de 8,3º a 9º.



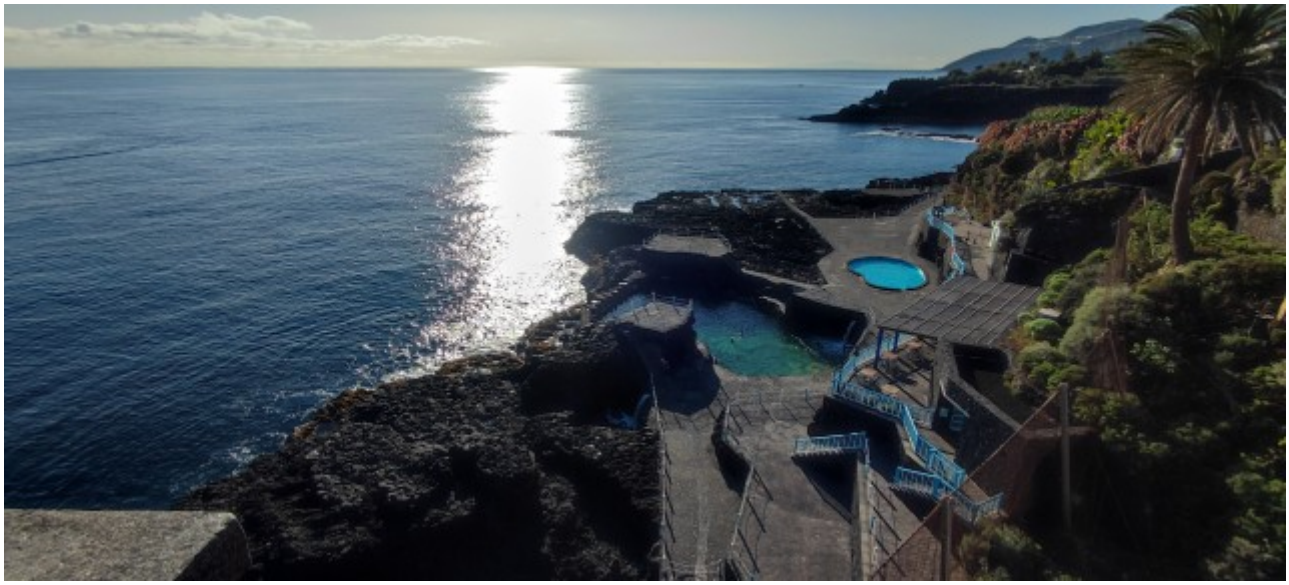
Y en cuanto a producción el gran cambio fue sustituir la antigua pequeña columna Egrott de solo 6 platos por una más moderna y más grande fabricada en Brasil, totalmente en cobre con 12 platos de destrozadora y 4 platos de concentración. El aguardiente es sacado entre 65º a 75 º, aunque la columna puede llegar a más grado de alcohol, pero prefieren la extracción a ese grado, muy estilo al ron agrícola francés. Es una columna basada y diseñada en el sistema de la antigua columna Egrott. Ellos querían mantener su tipo de ron a toda costa y no tener grandes diferencias.

Pero realmente hoy por hoy, la calidad de ron Aldea ha aumentado considerablemente por el gran trabajo de la empresa. Aldea destila 10 horas al día en zafra, la capacidad de la columna es de 3000 litros día.



Otra de las novedades que introdujo el actual Quevedo es un sistema de caldera de biomasa, antiguamente se hacía con leña a fuego directo, lo que hacía difícil controlar las temperaturas en la destilación, dando picos de temperatura que cambiaba el alcohol producido.

En la parte más comercial se ha realizado una expansión en los mercados europeos y americanos, pero lo que cambia la isla, es la llegada de cruceros, lo que provoca el aumento considerable de las ventas en la propia destilería, así como los tours turísticos de la empresa. Hoy en día puede realizar visitas a la destilería y comprar toda la gama de rones en la tienda anexa. Destacar la impresionante vista desde la destilería ya que se sitúa en un acantilado a pie del mar y un puerto pequeño de pescadores. Cerca de allí tenemos el Charco Azul, una serie de piscinas naturales de agua marina donde uno puede bañarse con tranquilidad, aunque el mar este bravo.



Destilería Aldea tiene un proyecto de hacer un pequeño hotel de 5 habitaciones justo encima de la destilería, lo que haría que muchos viajeros amantes del ron se hospedasen allí, porque dormir en ese enclave es algo único y lo sabe el autor que ha dormido en ese lugar con las olas batiendo la playa. Yo he tenido la suerte de disfrutar en ese lugar y el entorno es único para los amantes del ron.

Ron Aldea es sin duda alguna, el mejor exponente de los rones de España, cuando aprendes a tomar un ron de jugo de caña, te atrapa por la cantidad de aromas a caña que te aporta en boca y en nariz, sientes el "terroir" la tierra donde creció la caña. Es un mundo maravilloso y muy desconocido para muchos habitantes de las islas canarias y de toda España.



La mayor parte de los rones en el mundo son de melaza de caña que es un residuo de la extracción del azúcar al jugo de caña, por eso un ron puro de jugo no puede ser económico, hay mucha gente trabajando detrás de la marca en cuestión. Ambos son diferentes y buenos, pero un ron agrícola es otra dimensión para los roneros. Pero llegar a esa dimensión no es fácil y te tienen que enseñar a apreciar esos sabores muy cerca de la caña

Si quieres un buen ron, no lo dudes toma Ron Aldea.

www.rumconsultant.com asesor destilados, construcción destilerías

info@rumconsultant.com