vinetur

El ron nipón por excelencia

El ron desaparecido

martes 23 de julio de 2024

ESCRITO POR JAVIER HERRERA


patagonia

Hablar del ron japonés es hablar de la marca Nine Leaves, cuya desaparición dejó un vacío para los aficionados al ron que conocieron a Yoshiharu Takeuchi, propietario y alma de la empresa. Fue él quien impulsó la marca por toda Europa con su presencia en diversos festivales a través de los países europeos. Una persona muy carismática e increíble que irradiaba amabilidad y sonrisas cada vez que uno se acercaba a degustar sus rones.

Nine Leaves fue fundada en 2013, el nombre proviene en realidad del escudo de la familia Takeuchi, que presenta nueve hojas de bambú, modificado para convertirse en el logo del ron artesanal japonés. Takeuchi se formó con Ichiro Akuto de la destilería Chichibu, que produce whisky artesanal. Si aún no has probado sus whiskys, te los recomiendo. No son muy caros para la calidad del producto, es uno de mis whiskys favoritos de Japón, te aconsejo encarecidamente que lo compres.

Takeuchi aprendió mucho del fabricante de whisky artesanal, sus métodos de trabajo y su visión de los destilados, lo que le ayudó a identificar el producto que quería crear y así producir un ron premium, utilizando las técnicas empleadas en el mundo del whisky artesanal. En general, se construye una destilería donde hay suficiente caña de azúcar, donde el suministro está asegurado. En Japón, toda la caña de azúcar se planta debido a las condiciones climáticas alrededor de la isla de Okinawa, conocida por su azúcar moreno kokuto, un azúcar bastante especial llamado azúcar negro de Okinawa, más oscuro que el azúcar moreno clásico del Caribe. Esto se debe a la forma en que se fabrica, lo que le da un sabor más maltoso y ligeramente salado. Sabiendo todo esto, Yoshiharu decidió no instalar la destilería en esta parte del país, aconsejado por el maestro Akuto (destilería de whisky Chichibu), construyó su destilería cerca de la ciudad de Otsu (prefectura de Shiga). La razón era seguir los preceptos del maestro Akuto y encontrar la calidad del producto teniendo la calidad del agua. Y así se instaló cerca de la montaña Ishiyama, que tiene una fuente subterránea de agua dulce y pura. Bueno, esta fuente, si no me equivoco, está a 150 metros de profundidad. He visitado cientos de destilerías en todo el mundo y nunca había descendido para ver la fuente de un manantial.



Fue una verdadera aventura, ya que la cueva y los cientos de escalones descendentes se complican por la humedad de la cueva. Llegar al final, ver y probar esta agua te hacía entender el sacrificio de construir la destilería de Nine Leaves en este lado de Japón. Un lugar idílico en medio de la naturaleza.



La destilería es una copia de muchas destilerías de whisky de Escocia, el pensamiento de Yoshi (como lo llamábamos amistosamente) no podía ser otro que hacer ron, como lo hacen con el whisky de malta simple. Dos alambiques en serie, el primero ancho y grueso con una mayor capacidad que el segundo, que era más alto y más estrecho e incorporaba una pequeña bola de cocción, similar a lo que se usa en la destilería Glenmorangie. La forma de trabajar estos alambiques es con azúcar de caña en forma de "briks" del productor Tarama-jima, ubicado en una pequeña isla entre Miyako e Ishigaki en el archipiélago de Okinawa.



Esto hace que los costos de producción sean más altos debido al alejamiento del proveedor de azúcar. El proceso de fermentación se hace con levadura de panadería local, probó diferentes levaduras, industriales y de marcas muy conocidas, y finalmente optó por un tipo de levadura de panadería muy específica, con tiempos de fermentación de unos 4 días, antes de pasar a la destilación en los alambiques en serie, donde "Yoshi" pone todo su saber hacer en la segunda destilación, cortando con un sistema manual y solo con su nariz y su paladar, decide el aguardiente que luego se convertirá en el ron de Nine Leaves.



Esta metodología de trabajo hace que el ron Nine Leaves sea de tal calidad, mucha gente no entenderá que producir un ron de esta calidad es bastante caro y que su calidad no es casualidad, no hay ningún aditivo artificial y mucho menos azúcar. Yo que he sido director del Congreso Internacional del Ron, donde tuvimos más de 400 rones en competencia cada año, puedo decir que Nine Leaves es un excelente ron.

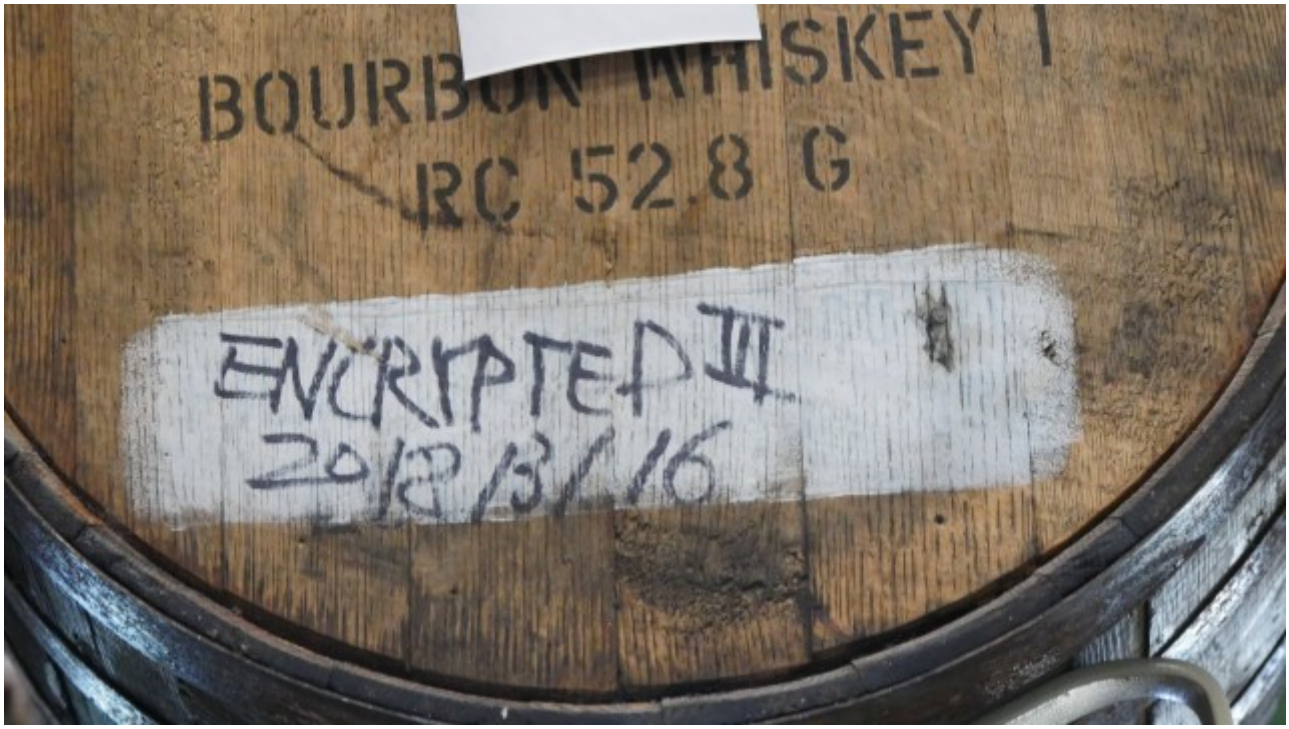
Para el ron blanco, el aguardiente se reduce al 50% ABV, luego se embotella bajo la etiqueta "Clear", todo etiquetado y escrito a mano. El 20% de su stock de ron está destinado a la etiqueta "Clear" Ron Blanco. El resto del ron se divide en 60% para las versiones "Gold", con una edad entre 6 meses y 2 años, y 20% para las versiones "Dark", para los rones de más de 2 años.

En Japón, existe una ley que complica la vida de los destiladores, ya que para obtener o mantener una licencia de destilación, se necesitaría producir alcohol para un total de 6,000 litros de alcohol absoluto por año, además los impuestos sobre el alcohol en Japón son muy altos, lo que hace que los envejecimientos prolongados sean costosos. Por eso, la mayor parte de la producción de Nine Leaves debe ser rápidamente puesta a la venta, bajo las etiquetas "Clear" y "Gold". El envejecimiento se hace en dos

almacenes diferentes y a diferentes temperaturas, uno en un almacén y otro en una mina abandonada, adyacente a la destilería, donde guarda sus tesoros como me dijo. Mucha humedad y temperaturas bajas como en Escocia.



La producción de ron envejecido se hace principalmente en barricas de roble americano y francés, pero fue durante un viaje al Congreso del Ron de Madrid que decidió viajar al sur de España, a Córdoba, donde compró "Botas" (500 litros) de PX y de Oloroso, los famosos vinos de Jerez de gran calidad. Todas las "Botas" fueron compradas en la Tonelería Juan Pino, sin duda la mejor tonelería donde puedes comprar barricas o "botas" y donde también compro regularmente. Pero su deseo de experimentar con diferentes tipos de barricas lo animó a comprar barricas de vino Cabernet Sauvignon de Wente Vineyards de California, para mí este ron es uno de los que más me han marcado por su delicadeza, también tiene barricas de Armagnac, que dan un sabor muy agradable.



Uno de los primeros ensayos de Takeuchi para envejecer el ron en dos barricas de tamaño similar, con el mismo nivel de carbonización, una de roble americano y otra de roble francés, resultó en el lanzamiento del Angel's Half, donde se puede ver claramente la diferencia entre los tipos de madera. Los rones de Nine Leaves son:

- "Claro", ron no envejecido, 50% ABV
- "Angel's Half", barrica de roble americano, ron dorado, 50% ABV
- "Angel's Half", barrica de roble francés, ron dorado, 48% ABV
- "Almost Spring", Gold Rum, que presenta varias terminaciones en barrica, como Cabernet Sauvignon y PX Casks
- "Encrypted", Gold/Dark Rum, una mezcla de diferentes rones envejecidos en barricas.



Para mí, este último y su Encrypted IV son joyas, que en 10 años muchos coleccionistas pagarán 10 veces su valor. Es un ron envejecido de cinco años, una mezcla de diferentes envejecimientos y de diferentes métodos.

Para concluir este artículo, quisiera contar una anécdota que le ocurrió a "Yoshi" en la destilería y donde podría haber tenido un desenlace fatal. La destilería Nine Leaves está ubicada en un lugar que es un parque natural, rodeado de árboles y animales. Trabajando de noche, salió de la destilería y al abrir la puerta a 2 metros de distancia, encontró un enorme ciervo macho que, asustado, lo embistió, y afortunadamente pudo bloquearlo por los cuernos sin hacerse daño, lucharon durante 2 minutos, y afortunadamente el ciervo renunció y se fue asustado. Producir un ron de tal calidad en un entorno idílico puede a veces tener este tipo de incidentes.

Te extrañaremos en el mundo del ron.

Por Javier Herrera

https://www.rumconsultant.com/en

https://www.haciendaocu.com/