vinetur

El Master Blender Tour de Ron Matusalem reúne a expertos del sector en Madrid

Cynthia Vargas comparte el proceso artesanal y presenta un nuevo ron que llegará al mercado en septiembre

jueves 17 de julio de 2025



El Master Blender Tour 2025 de Ron Matusalem ha realizado una parada en Madrid, dentro de su recorrido internacional por trece capitales de Asia y Europa. La cita ha tenido lugar en el restaurante Saddle, donde Cynthia Vargas, Master Blender de la

marca y responsable de su legado centenario, ha compartido con sumilleres, restauradores y distribuidores su experiencia en la elaboración del ron Matusalem. Vargas, que lleva más de veinte años al frente de la Casa Matusalem, ha explicado cómo la selección y el tratamiento de la madera son elementos clave en el proceso de creación del ron.

Durante el encuentro, Cynthia Vargas ha puesto en valor la importancia de la madera como herramienta fundamental para definir el carácter del ron. Según sus palabras, cada barrica aporta matices diferentes y requiere una interpretación precisa para lograr un producto equilibrado. La Master Blender ha señalado que su trabajo consiste en escuchar y entender cada barrica, guiando el proceso para que el ron alcance su mejor expresión sin perder su esencia original.

La marca Matusalem nació en Cuba hace más de 150 años y actualmente produce sus rones en República Dominicana bajo la dirección de la quinta generación de la familia Álvarez. A lo largo de su historia, la empresa ha perfeccionado técnicas como el sistema de soleras, propio de los vinos de Jerez y brandies, así como el añejamiento estático. Estas técnicas permiten obtener un ron con personalidad propia, resultado del tiempo, el conocimiento técnico y la sensibilidad sensorial aplicados durante todo el proceso.

El evento en Madrid ha reunido a profesionales reconocidos del sector, entre ellos representantes de restaurantes como Via Veneto, Zalacaín, Dani Brasserie y Basculinary, así como miembros de algunos de los principales grupos distribuidores. La sesión ha sido moderada por Rafael Bellido, presidente de la Unión Española de Sumilleres (UES), quien ha facilitado un diálogo abierto sobre los valores que definen a Ron Matusalem.

Durante la jornada también se ha presentado un nuevo producto que saldrá al mercado en septiembre. Los asistentes han podido conocer detalles sobre este lanzamiento y profundizar en las particularidades que diferencian a Matusalem dentro del sector del ron. El formato del encuentro ha permitido una conversación técnica y sensorial entre los participantes, quienes han intercambiado impresiones sobre las tendencias actuales y las demandas del consumidor.

El Master Blender Tour 2025 continuará su recorrido por otras ciudades europeas y asiáticas durante los próximos meses. La gira tiene como objetivo acercar a los profesionales del sector la filosofía y el saber hacer que caracterizan a Ron Matusalem desde sus orígenes.