vinetur

Pampero regresa a España con sus rones Aniversario y Especial

La marca venezolana apuesta por el mercado nacional tras años de ausencia y precios competitivos para la campaña navideña

jueves 4 de diciembre de 2025



La marca venezolana de ron Pampero ha regresado al mercado español con sus dos referencias más conocidas: Pampero Aniversario y Pampero Especial. Fundada en Caracas en 1938, Pampero fue pionera en la introducción de un periodo mínimo de maduración de dos años para sus rones, una práctica que más tarde se convirtió en norma en Venezuela. Esta decisión, junto con el uso de ingredientes locales y el clima

tropical del país, ha dado lugar a productos con perfiles aromáticos y gustativos reconocidos internacionalmente.

Pampero Aniversario nació en 1973 para conmemorar el 25 aniversario de la destilería. Se trata del primer ron premium de Venezuela y su presentación está inspirada en elementos tradicionales del país, como las taparas, vasijas hechas a partir del fruto del árbol taparo, y una funda de piel que recuerda a las monturas utilizadas por los llaneros venezolanos. El proceso de elaboración de este ron incluye un envejecimiento entre seis y ocho años en barricas que previamente han contenido bourbon y jerez. Tras una primera fase, los rones se mezclan y continúan su maduración en nuevas barricas. El maestro destilador Luis Gerardo Figueroa Tovar es el responsable de supervisar este proceso, que da como resultado un producto con una intensidad comparable a la de un whisky escocés añejo debido al clima cálido venezolano.

Pampero Aniversario se recomienda para tomar solo, aunque también puede utilizarse en cócteles. Presenta un color ámbar intenso y aromas a melaza, chocolate, vainilla y especias dulces. En boca es suave y redondo, con notas de frutos secos, azúcar moreno, café moka y especias como nuez moscada o canela.

Por su parte, Pampero Especial fue lanzado en 1953 e introdujo el estándar de maduración mínima que luego adoptó la Denominación de Origen Controlada venezolana en 2003. Este ron se elabora a partir de melaza procedente de caña de azúcar local, conocida por su alto contenido en compuestos azucarados. El licor resultante es ligero y se envejece exclusivamente en barriles que antes contuvieron bourbon. El clima cálido venezolano acelera el proceso de maduración, lo que permite obtener un producto equilibrado con notas a madera, vainilla y frutas dulces. Su color es dorado y en nariz ofrece aromas cremosos, dulces y herbales. En boca predominan los sabores amaderados, dulces y afrutados.

Ambas referencias ya están disponibles en supermercados, bares, coctelerías y restaurantes españoles. El precio recomendado para Pampero Aniversario es de 29,60 euros y para Pampero Especial es de 18,45 euros. Con este regreso al mercado nacional durante la temporada navideña, la marca busca recuperar su presencia entre los consumidores españoles aficionados al ron añejo y a los destilados latinoamericanos.