vinetur

David Ortiz lanza Ozama Rum, un ron dominicano premium con compromiso social y ambiental

El exbeisbolista apuesta por la sostenibilidad y destina el 2% de ingresos a proyectos en el río Ozama

viernes 20 de marzo de 2026


OZAMA
RON DOMINICANO
AÑEJO

El exjugador de béisbol David “Big Papi” Ortiz ha presentado una nueva marca de ron premium elaborada íntegramente en República Dominicana. El producto, llamado Ozama Rum, toma su nombre del río Ozama, un lugar importante en la infancia de Ortiz y símbolo central de la marca. La iniciativa busca rendir homenaje a la tierra natal del deportista y, al mismo tiempo, ofrecer una visión renovada del ron dominicano.

Ozama Rum se produce bajo la Denominación de Origen “Ron Dominicano”, lo que garantiza que todo el proceso, desde el cultivo de la caña de azúcar hasta el embotellado, se realiza en República Dominicana. La destilería utiliza únicamente caña de azúcar local y mantiene un compromiso con la sostenibilidad. Según la empresa, el 97% de la energía empleada en la producción proviene de fuentes renovables y los subproductos generados durante el proceso se reutilizan. Además, el 2% de los ingresos anuales se destina a proyectos medioambientales y sociales enfocados en el río Ozama y las comunidades cercanas.

La dirección técnica está a cargo de Williams Chirinos, profesional con más de tres décadas de experiencia en la industria del ron caribeño. Chirinos ha participado en la definición del estándar del ron dominicano y ha trabajado para lograr un perfil refinado y accesible en los productos Ozama.

La gama inicial incluye tres referencias principales, todas con una graduación alcohólica del 40% y presentadas en botellas de 700 mililitros. Ozama Blanco es un ron pensado para coctelería, con notas de almendra, coco y un toque cítrico. Ozama Añejo pasa al menos un año en barricas de roble blanco americano y ofrece matices de coco y vainilla junto a un final equilibrado y ligeramente dulce. Por último, Ozama Gran Añejo presenta aromas más complejos que incluyen madera, vainilla, coco y fruta seca; está recomendado para tomar solo o con hielo.

Los precios recomendados son 30 dólares para las versiones Blanco y Añejo, mientras que Gran Añejo se sitúa en 45 dólares. La marca subraya su carácter artesanal y su vínculo con la cultura dominicana como elementos diferenciadores.

David Ortiz ha explicado que su motivación principal es devolver parte de lo recibido a su país natal. El proyecto pretende combinar calidad enológica con impacto social positivo. La empresa asegura que cada botella refleja tanto el origen dominicano como

el compromiso con las comunidades locales.

Ozama Rum ya está disponible en varios mercados internacionales y planea ampliar su presencia durante los próximos meses.