

Museo del Ron
Santiago de Cuba

La caña de azúcar, su arribo al Caribe.
Acercamiento histórico a la producción
y consumo de *Ron o Rum de Aguardiente
de caña*
en las colonias caribeñas no españolas
durante los siglos XVII al XIX.

Conferencista: Lic. José Antonio Olmedo Soteras.

Santiago de Cuba.

Enero, 2010

“El Caribe ha desempeñado un papel privilegiado y único en la historia del continente americano y del mundo. En primer lugar, allí se realiza el descubrimiento del paisaje americano, de la realidad de otras vegetaciones, ... por primera vez el hombre tiene una noción cabal del mundo en que vive. Ya conoce su planeta, ya sabe que es redondo, lo va a explorar. Ha sido descubierta América y de repente, por una serie de circunstancias el suelo del Caribe, se vuelve teatro de la primera simbiosis, del primer encuentro registrado en la historia de tres razas humanas, que como tales no se habían encontrado nunca: la blanca europea, la de nuestros aborígenes (caribes y arahuaca) y la africana, (conocida por los europeos, pero desconocida en esta región del mundo). En esta unión surge una simbiosis monumental de tres razas, que por su riqueza y su posibilidad de aportaciones culturales crea una civilización enteramente original.”

Alejo Carpentier. Lo que el Caribe ha dado al mundo. 1984.

Mapa publicado en Amsterdam en 1662, que muestra claramente el arco formado por las islas del Caribe.



Antillas Mayores:

- 15- *Jamaica*.
- 16- *Haití*

Antillas Menores

Islas de Barlovento:

- 1- *Islas Vírgenes*.
- 2- *Antigua y Barbuda*.
- 3- *San Cristóbal Nevi*
- 4- *Guadalupe*.
- 5- *Dominica*.
- 6- *Martinica*.
- 7- *Santa Lucía*.
- 8- *Barbados*.
- 9- *San Vicente y las Granadinas*.

Islas de Sotavento:

- 10- *Granada*.
- 11- *Trinidad y Tobago*.
- 12- *Aruba*.
- 13- *Curazao*.
- 14- *Tortuga*.

Desde la llegada de Colón en el año 1492, el Mar Caribe será el punto de partida para la conquista y construcción del nuevo mundo. Las islas caribeñas se convierten en teatro de operaciones para los excluidos del Tratado de Tordesillas. Tras los favorecidos ibéricos, españoles y portugueses, también llegarán franceses, ingleses, holandeses y daneses.



A partir de 1600, aventureros holandeses, ingleses y franceses apoyados por sus reyes y primeros ministros, se van apropiando en un proceso lento pero seguro de las pequeñas islas solitarias que España ni puede, ni tiene los medios para mantener bajo su control. Los holandeses a partir de 1634, se irán apoderando de las Islas ubicadas en el arco de las Antillas Menores, Curazao, Donaire, San Eustaquio, Saba y Aruba.

Francia hace incursiones por Santa Cruz, Martinica, Guadalupe y las pequeñas islas de San Cristóbal. Los ingleses ocupan Barbados, abandonada por los portugueses; y en 1655 después de encarnizados combates con las defensas españolas, se apoderan de Jamaica, donde fundan Port Royal, ciudad que los cronistas de la época la describen como la más corrupta, por ser asiento de cuento pirata y barco sin bandera operaba en el Caribe y donde una bebida preparada a base de *jugo de caña* o *aguardiente* traída de la vecina Barbados tendrá una gran demanda, el Rumbullion o Kill-divil como también era conocida

Serán los conquistadores europeos, los responsables de expandir en las islas del Caribe y el sur del continente americano la caña de azúcar, Españoles y portugueses son reconocidos como los pioneros en introducir la gramínea en tierras caribeñas y americanas.

Sin embargo la responsabilidad de generalizar el dulzor de la caña de azúcar por todo el Caribe Insular, correspondió a franceses, holandeses e ingleses. Junto a la estampa del europeo, se constata la presencia del azúcar y la esclavitud del negro africano en las Antillas Menores. Durante gran parte del siglo XVII, las Antillas francesas, holandesas, danesas e inglesas eran consideradas por sus metrópolis como islas azucareras o *Sugar Island* y en donde se había hecho extensivo el *Sistema de Plantación Azucarera*.

El Sistema de Plantación Azucarera, significó la presencia en el Caribe de una diversidad de razas y etnias provenientes de Europa, África y Asia que darían a nuestras Islas las formas sociales que le son propias que le distinguen y que no pueden ser borradas.

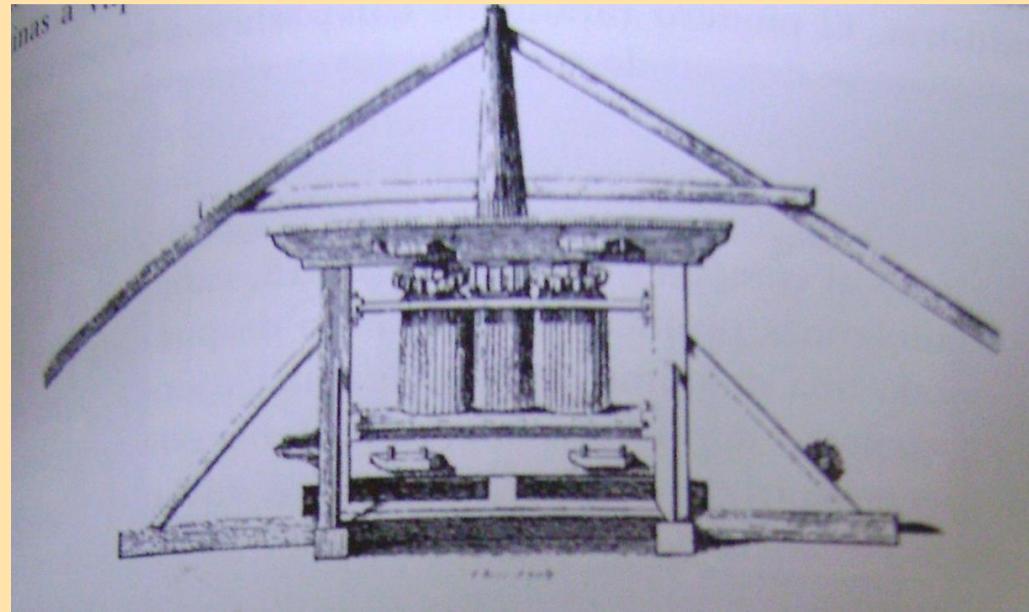


Formas sociales, resultado de una encrucijada de razas y culturas que ha constituido un proceso común en una gran parte de las naciones que integran el Caribe, aunque con algunos elementos diferenciados según el país colonizador. Además, ha sido una fuente productora de focos particularmente complejos de civilización en donde a decir por el escritor haitiano René

Depestre, [...] lo barroco, lo píquresco, lo mágico, lo épico y lo maravilloso se penetran y recortan mutuamente – con igual exuberancia – en los terrenos político, social, religioso y cultural.

La cultura caribeña ha nacido dentro de esta encrucijada, y en esos elementos de mestizaje de los factores culturales de cada uno de estos grupos que estarán acompañados por una especie de red de conocimientos, nacerá la cultura de hacer Ron, Rum o Rhum a partir de la destilación de las mieles finales de la caña de azúcar.

Ingleses y franceses establecieron desde el temprano proceso de colonización, siglos XVI-XVII, una estructura esclavista bien definida, estimulando y brindando a sus colonos, capitales destinados a la inversión en equipamientos técnicos para establecer trapiches e ingenios. En los mismos instantes en que se van sucediendo las particularidades de las estructuras de la plantación azucarera, coinciden las experiencias técnicas destinadas a producir aguardientes extraídos de miel de caña de azúcar.



Trapiche. S XVIII.

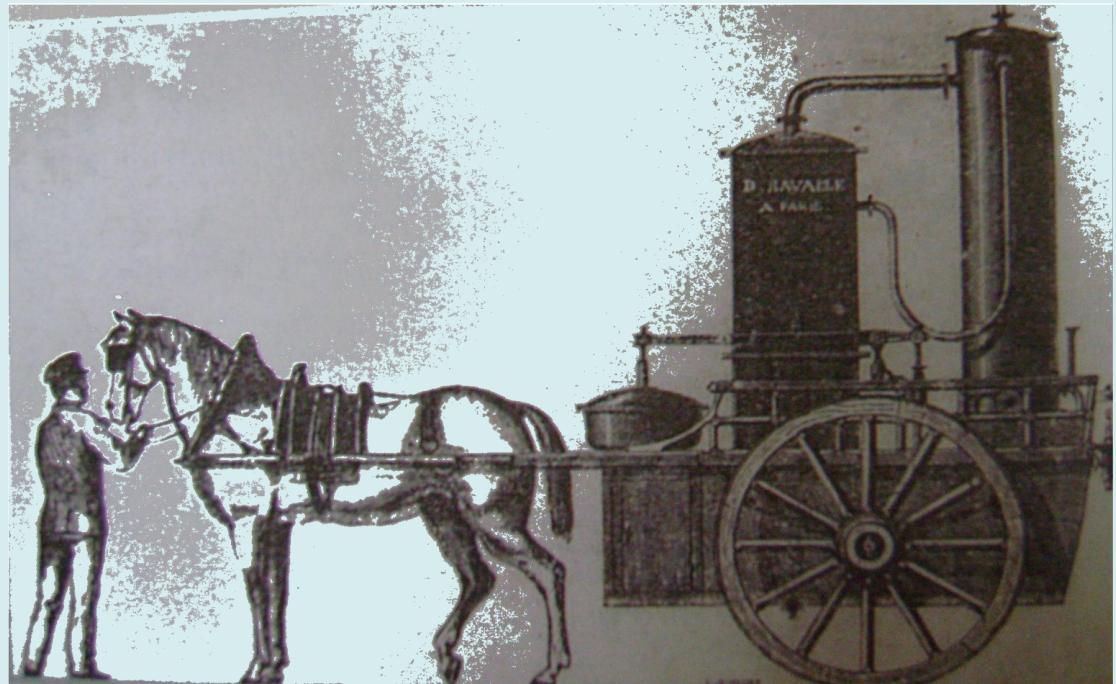
En los finales del siglo XVII e inicios del XVIII la producción de aguardientes de caña en las Antillas anglófonas y francófonas, no contaba con el consentimiento justo de las metrópolis, hecho que sucedía por varios motivos fundamentalmente económicos, como era el control sobre las producciones o tratar de proteger el mercado de importación y consumo de bebidas tradicionales europeas como vinos y cognac.

A pesar de estas restricciones económicas, algunas colonias recibieron el beneplácito de sus metrópolis en poder refinar sus propios azúcares como sucedió en las colonias francesas de Martinica y Guadalupe o en la británica Jamaica.

En el orden industrial, esta medida, le permitió a los dueños de ingenios el poder acceder a un residuo conocido como jugo de caña o melaza, que una vez destilado y convertido en bebida alcohólica se convirtió en una de las más consumidas por los residentes en América según lo refleja el padre Labat, [...] *los salvajes, los negros, los colonos de clase humilde y las gentes de oficio. No buscaban otra y su intemperancia en cuanto a este artículo es indecible; les basta que este Licor sea fuerte, violento y barato.*

**Equipo para transportar
aguardiente.**

S. XIX



Además la nueva orden les permitió a estas colonias, el poder exportar aguardientes de caña hacia Europa, así como a otros territorios caribeños o continentales de América, expandiendo de esta manera los conocimientos y gustos de una bebida fuerte en contenido y olor a miel, que, según narra el Padre Labat en sus crónicas:

[...] Se llevaba en cantidad a los españoles de las costas de Caracas, Cartagena, de Honduras y de las grandes islas; ellos no reparan en ninguna diferencia con el que está hecho de uva, con tal que esté en botellas de vidrio de Inglaterra bien taponeadas y atadas con hilo metálico, o en canastillas de Holanda de diez a doce frascos.

En la segunda mitad del siglo XVIII el término y consumo del *Ron* o *Rum* de aguardientes de caña se expande con mayor ímpetu en casi todas las posesiones europeas del Caribe y en algunas regiones de los Estados Unidos. Para los productores de azúcar, el aguardiente de caña continuaba siendo un “subproducto”, no obstante se trabajaba en mejorar sus características alifáticas y aromáticas corrigiendo y optimizando el proceso de tratamiento que se le daba al aguardiente de origen.

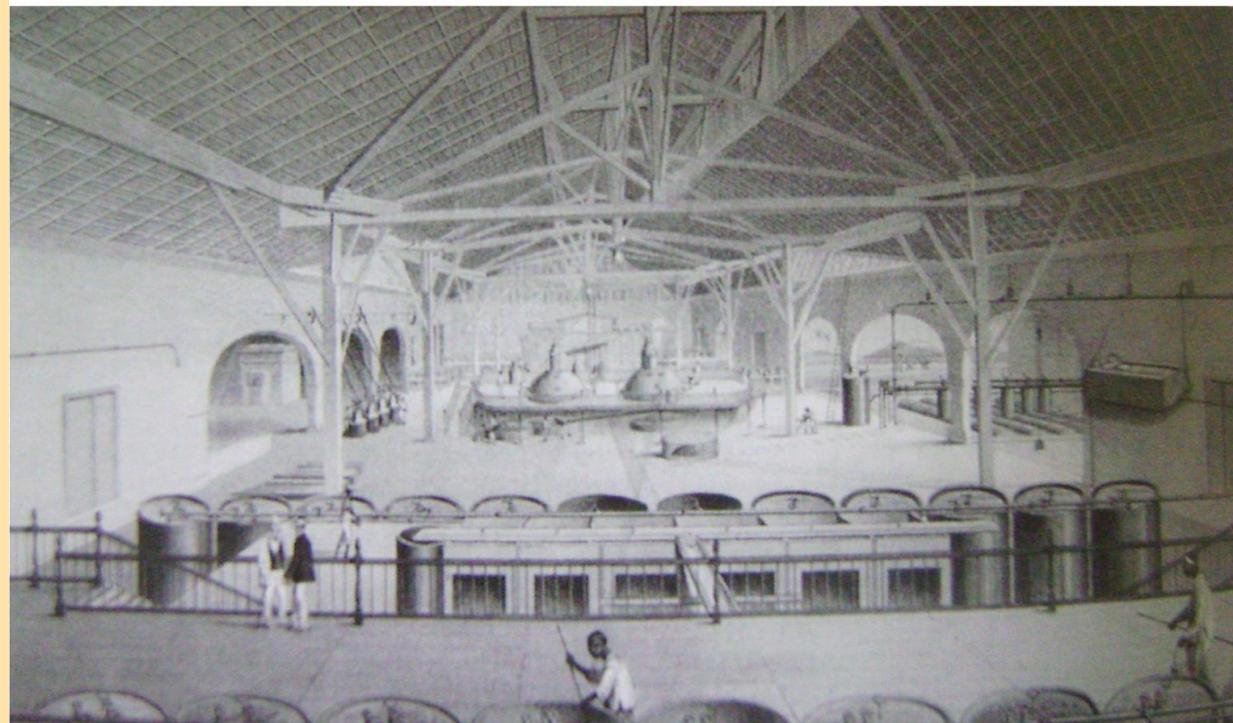
La palabra **ron** se menciona por primera vez en **1650**, en documentos de Barbados, donde los colonos ingleses iniciaron la elaboración **20** años antes. Se le llamaba ***kill-devil***, que en inglés significa “mata-diablo” o ***rumbellion***, una palabra de Devonshire, Inglaterra, que significa “gran bullicio”, nombre que se le daba a las fiestas que los piratas celebraban después de haber obtenido grandes tesoros en sus incursiones.

Ya en **1667** se le llamaba simplemente ***rum***, que tal vez se deriva de ***rumbeillon*** o quizás de la última sílaba del nombre científico de la caña de azúcar, *Saccharum officinarum*.

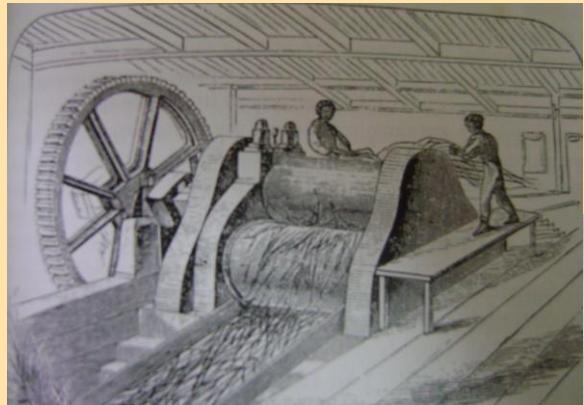
Del vocablo inglés ***rum*** provienen la palabra francesa ***rhum*** y la española ***ron***.

A finales del siglo XVIII varios hechos intervendrán de manera positiva en la historia futura del aguardiente de caña:

1. Los nuevos adelantos técnicos introducidos en el ingenio resultado de la Revolución Industrial que acontecía en Europa. La energía de la máquina de vapor en la molienda de la caña se hizo sentir, aumentaba la producción de azúcar y a su vez, excedentes de melaza o miel, producto que ya había adquirido cierto valor entre los dueños de ingenios.

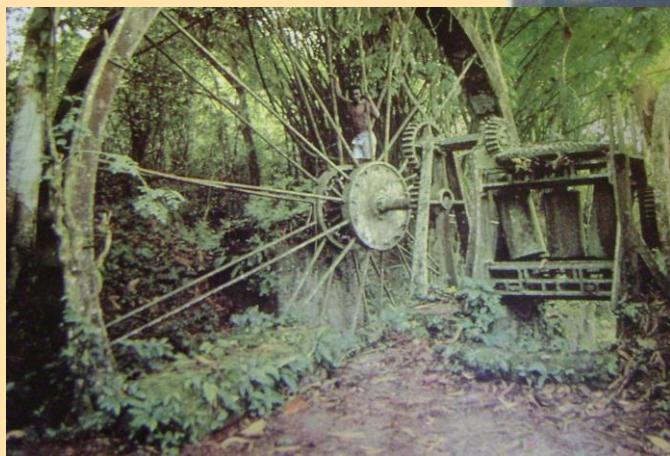
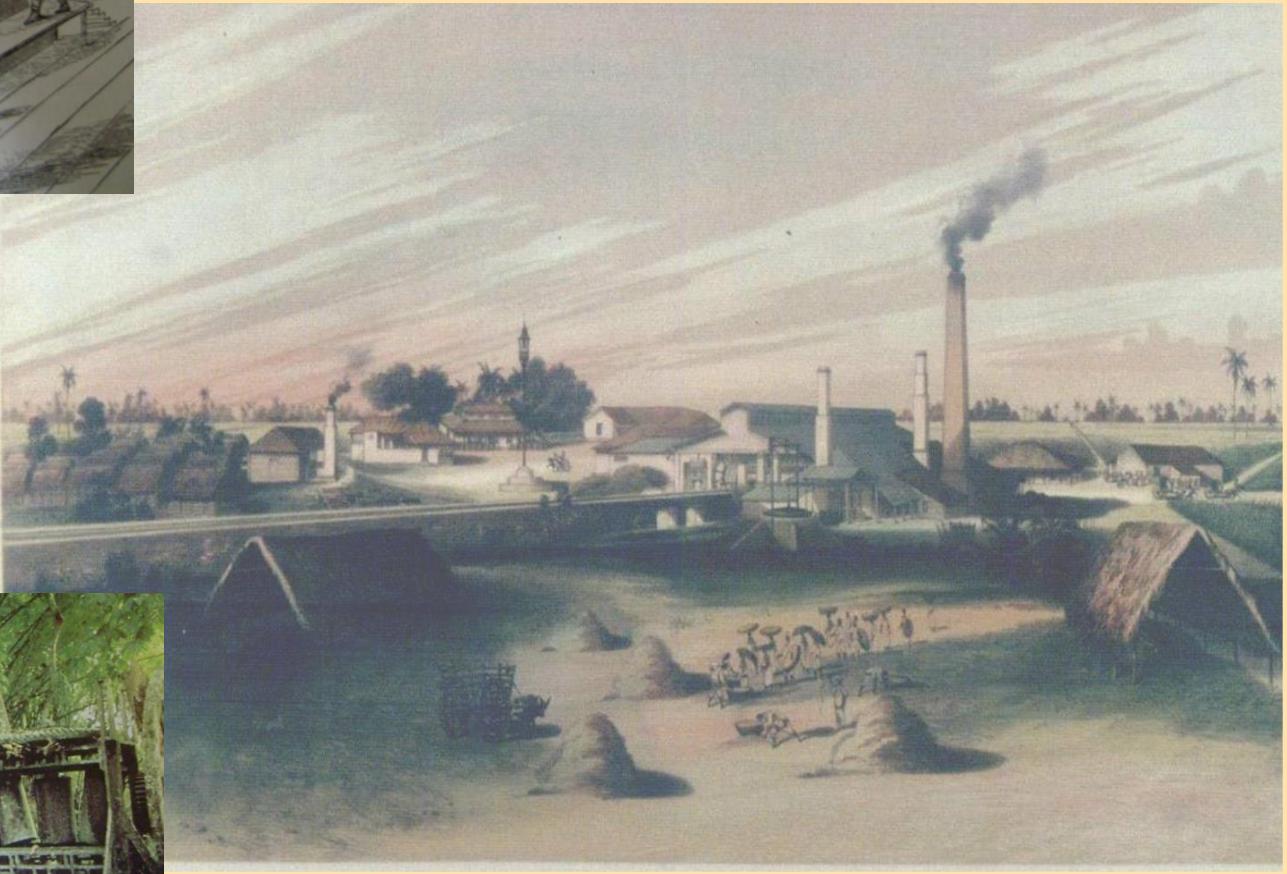


**Casa de calderas
impulsada por máquina
de vapor.
Inicios s. XIX**



**Molino caña de azúcar
impulsado por
máquina de vapor.
1873**

**Ingenio Azucarero del siglo XIX donde se emplea
la máquina de vapor.**

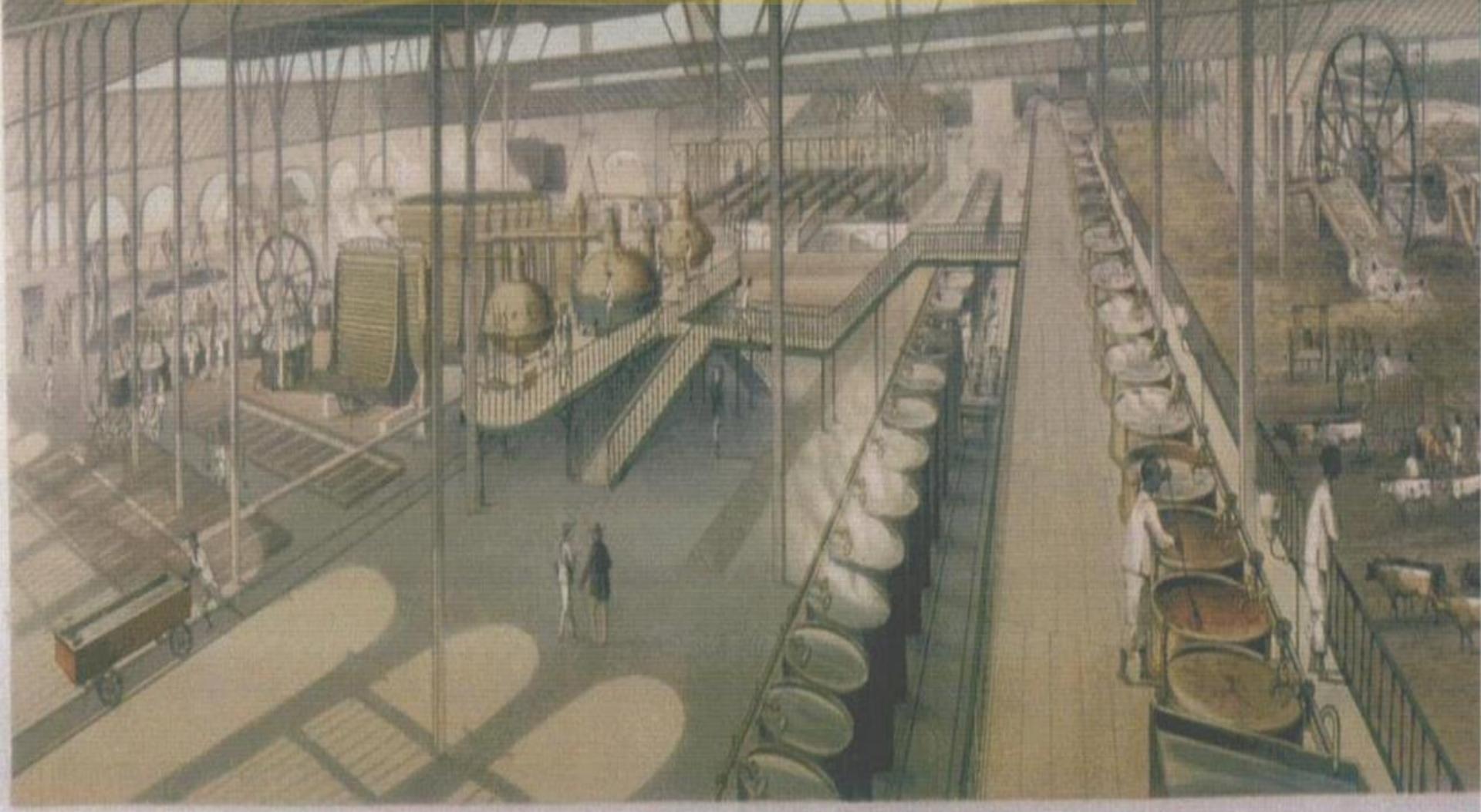


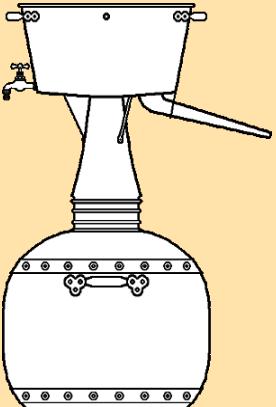
**Ruinas del Ingenio Azucarero impulsado
por máquina de vapor.
Trinidad y Tobago. molino 1857**

2.Aumentaban los productores de aguardientes de caña que ponían en práctica conocimientos acerca de concebir vinos y cognac, utilizando como materia prima, mosto con melaza, residuos de destilación (vinazas) y a veces también las espumas provenientes de la defecación del zumo de caña a la que agregaban agua.

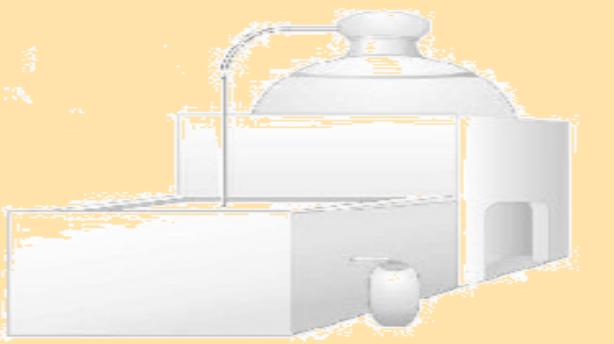


3. La Casa del Alambique, lugar donde se efectuaba la destilación del aguardiente, pasó a formar parte del ingenio como una dependencia más junto a otras casas, la de moler caña, la del proceso de evaporación y la de purga.

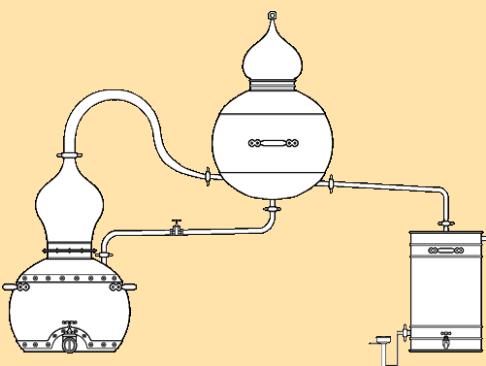




Alquitara. Destilador más antiguo. S. XV.

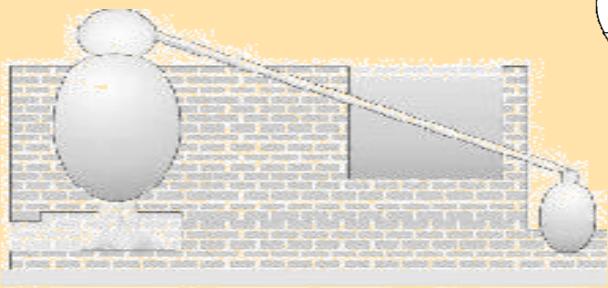


Alambique tipo *Pailón*.
S. XVI



Alambique Francés.
Utilizado por los
fabricantes de coñac.

S XVIII y XIX.

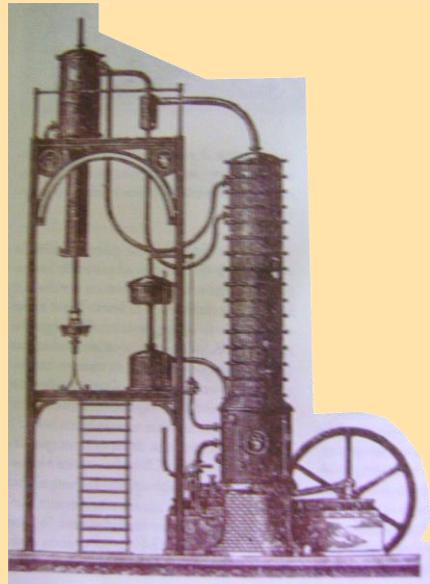
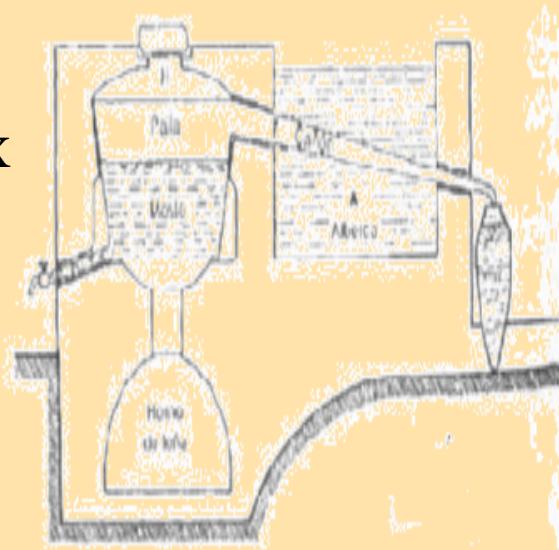
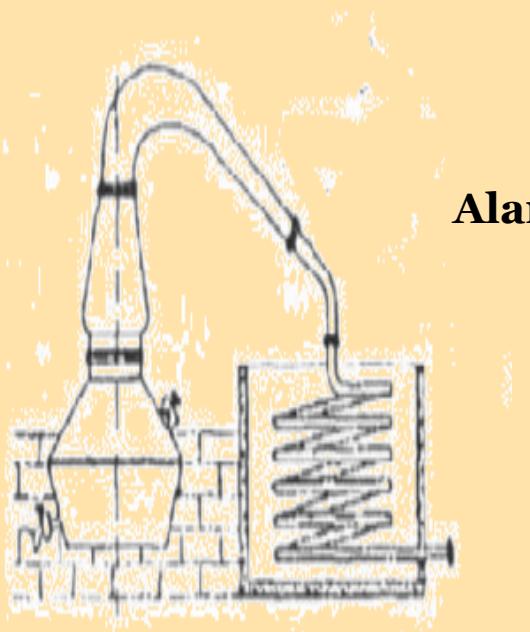


Alambique o aguardentera .
Siglo XVIII

4. El Alambique, fue beneficiado con modernas innovaciones técnicas, los denominados alambiques de carga que eran construidos de hierro, fueron sustituidos por nuevos equipos de cobre batido que eran menos contaminantes e incluían medios que le permitieron utilizar el vapor de agua que produce la melaza para evaporar el alcohol. El nuevo destilador, incluía una caldera o cucúrbita donde se originaba el vapor, una cubierta que servía de receptor y que luego trasladaba hacia un serpentín refrigerante.

Este suceso tecnológico les facilitó a los productores, ahorrar leña, eliminar un mayor número de impurezas en el líquido resultante, así como abaratar su producción.

Alambiques. Siglo XIX



Alambique de Savalle.
1867

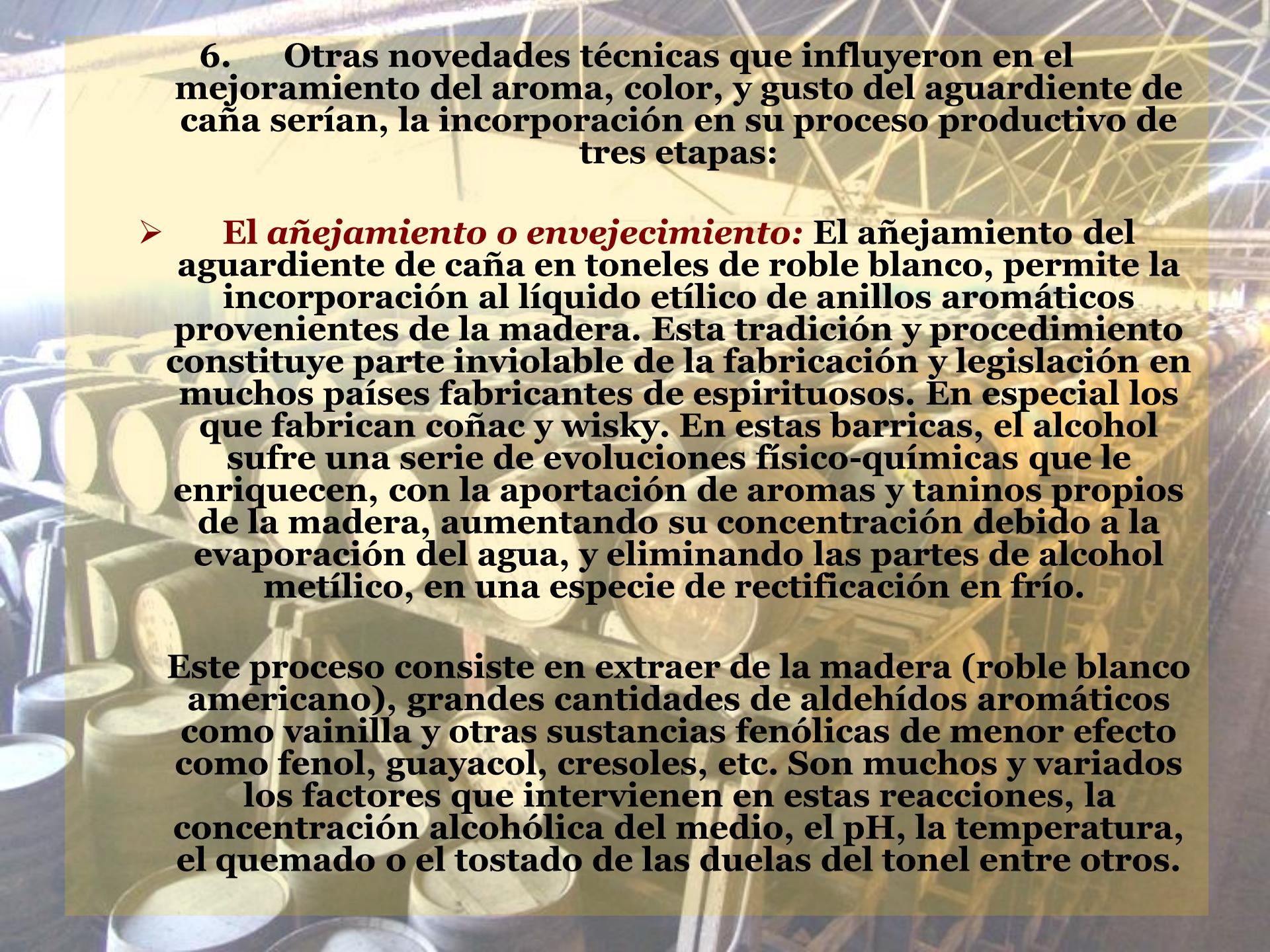


Alambique de paila o de olla.
S. XIX

5. Junto a las nuevas tecnologías traídas de Europa, el fabricante de aguardiente caribeño ponía en práctica la agudeza de sus aptitudes sensoriales como la memoria visual, olfativa y gustativa.

Al respecto, durante nuestra investigación no se ha corroborado esta consideración, pero partiendo del análisis lógico del proceso de fabricación del aguardiente, saber seleccionar la materia prima a utilizar, preparar el mosto fermentado, conocer y aprender a controlar el proceso natural de fermentación que sucedía en el Curbato, así como obtener destilados sensorialmente seleccionados, constituyeron otros pasos tecnológicos trascendentales en la historia del aguardiente de caña y en las mejoras de sus características organolépticas.

Estos pasos o procedimientos son resultados de la transferencia de la cultura vinícola europea, del fabricante de coñac y otras bebidas al productor y destilador de aguardiente del Caribe.



6. Otras novedades técnicas que influyeron en el mejoramiento del aroma, color, y gusto del aguardiente de caña serían, la incorporación en su proceso productivo de tres etapas:

- **El añejamiento o envejecimiento:** El añejamiento del aguardiente de caña en toneles de roble blanco, permite la incorporación al líquido etílico de anillos aromáticos provenientes de la madera. Esta tradición y procedimiento constituye parte inviolable de la fabricación y legislación en muchos países fabricantes de espirituosos. En especial los que fabrican coñac y whisky. En estas barricas, el alcohol sufre una serie de evoluciones físico-químicas que le enriquecen, con la aportación de aromas y taninos propios de la madera, aumentando su concentración debido a la evaporación del agua, y eliminando las partes de alcohol metílico, en una especie de rectificación en frío.

Este proceso consiste en extraer de la madera (roble blanco americano), grandes cantidades de aldehídos aromáticos como vainilla y otras sustancias fenólicas de menor efecto como fenol, guayacol, cresoles, etc. Son muchos y variados los factores que intervienen en estas reacciones, la concentración alcohólica del medio, el pH, la temperatura, el quemado o el tostado de las duelas del tonel entre otros.

Sustancias que participan en este proceso:

Fenol: Compuesto orgánico unido a átomos de carbono de un anillo bencénico.

Benzaldehidos: Aldehídos aromáticos, líquido de agradable olor a almendras amargas.

Guayacol: Sustancia medicinal extraída de la resina del guayacán.

Cresol: Es un antioxidante, se encuentra en la brea de la hulla y en los ácidos sulfónicos.

Se obtiene así un *bouquet* más fino y un color ambarino característico. Naturalmente, tanto el tipo de madera como el tiempo de envejecimiento dependen de cada aguardiente. Por ejemplo, el whisky se envejece en roble blanco, que en EE. UU. se quema por dentro; el coñac lo hace en roble limousin oscuro. Y en el caso del tequila, en madera de encina, para que no adquiera color.

Los orígenes del envejecimiento estuvieron en la necesidad de almacenar la bebida destilada, luego, el fabricante descubrió que los toneles confeccionados con duelas de roble le incorporaban al líquido mejoras alifáticas y organolépticas.

➤ **La mezcla:** Etapa importante en el proceso de fabricación de bebidas espirituosas. Saber mezclar rones viejos con aguardientes y alcoholes frescos constituyó una novedad. El fabricante de ron mediante este método pudo diversificar el producto, hacerlo más noble al gusto del consumidor así como ampliar la producción. Con el paso del tiempo *La mezcla de rones* se convirtió en uno de los grandes secretos del fabricante de ron.

(Las mezclas resultante denominadas “ron fresco” en el lenguaje de los maestros roneros son sometidas entonces al menos a otra etapa de añejamiento en barriles de roble. La sucesión de mezclas y etapas de añejamiento acorde con la evolución de este proceso constituye la más rica y recreada herencia cultural de los roneros cubanos de donde se obtienen no sólo las especificaciones físicas-químicas establecidas sino lo más importante, el color, olor, sabor, cuerpo y madurez que corresponde conforme a la memoria de los maestros roneros.

Además es necesario precisar que en la formación de los componentes que conforman el perfil sensorial de los rones cubanos, sólo intervienen procesos naturales. (Navarro Campa.2001), (Entrevista a José Navarro Campa, mayo 2003) (Entrevista a José Pupo Trompeta, octubre 2003)

➤ **El filtrado:** Es un paso importante para la producción de rones espirituosos donde se purifica el producto final. El empleo de carbón activado en este proceso es bien antiguo y no es exclusivo del ron. Este proceso garantiza la obtención de un producto final de mayor calidad y depende en gran medida de la experiencia del fabricante, al que hoy denominamos *maestro ronero*.

➤ **Según el primer maestro ronero cubano José Navarro Campa:**

“Si usted compara una filtración con carbón (activado) hecha del aguardiente cubano y hecha por los cubanos, será tremadamente distinta a la que puede probar en otro lugar. Estamos hablando de un mundo donde el carbón está al alcance de todos, ahora, la manera de hacer la filtración, la velocidad, el tiempo de contacto, el tipo de aguardiente, los congéneres que queremos en este aguardiente inicial, cuando hacemos la purificación por carbón, en qué momento se realiza.

(...) es el hombre el que tiene una memoria del aguardiente purificado que se corresponde con el ron cubano y que va a transformarse luego en ron cubano. El que tiene esa memoria es el que sabe: *-éste es el punto de la filtración, de la purificación*. Así que la filtración con carbón sí es un elemento importante, lo que no es tampoco una operación mágica. Es una relación unitaria que todo ingeniero químico estudia en su carrera. No es un descubrimiento, lo importante en mi criterio está en la manera, el momento de hacer esta filtración o purificación”.

Estas tres etapas o pasos **El añejamiento o envejecimiento, la mezcla y el filtrado** van a garantizar por primera vez en la producción del *Aguardientes Rum*, la interacción exclusiva de los aromas provenientes del aguardiente de caña con los elementos que aporta la madera del barril, la unión de los rones jóvenes y viejos y a su vez, la calidad en la purificación del producto final, sin obviar la fundamental intervención del fabricante

Las novedades técnicas e innovaciones puestas al servicio de la producción de *Aguardiente*, abrirán grandes posibilidades para la expansión que en el Caribe tuvo la *Industria del Aguardiente Rum*. El Ron, se convirtió a partir de entonces, en una mercancía de importancia económica para gran parte de las naciones del Caribe, será utilizado entre otros fines, como renglón exportable hacia Europa o empleándolo como moneda de cambio para la compra de esclavos por los colonos dueños de Ingenios, así como en el negocio de pieles con indios de América del Norte.



Rhum Appleton Special.
Jamaica.
Colecc. Museo del Ron.
Santiago de Cuba.

De los productos que entonces se comercializaban en las colonias británicas, tenemos dos importantes ejemplos en este período de auge del *Aguardiente Rum* :

- En la Guayana Inglesa, hoy **República Cooperativa de Guyana**, se elaboraba un *Rum* áspido y espeso el que se conocía como *Rum de Demarera*, su producción se realizaba en la *Destilería Demarera*, cuya existencia data desde los finales del siglo XVII. Este ron se caracterizaba por su grueso cuerpo y olores aromáticos, en especial el de la caña de azúcar.
- En **Jamaica**, considerada por muchos la cuna del *Ron* o *Rum* contemporáneo, existía desde 1665 la *Hacienda Appleton* que cuenta con una de las destilerías más antigua del Caribe, la *Appleton Estate* fundada en 1749 y que procesaba un producto célebre en la época, el *Rum Jamaica*. Bebida de elevado cuerpo, color oscuro y realzado grado alcohólico que se diferenciaba de los tradicionales *Aguardientes-Rums* elaborados en el Caribe hispano o francófono, por su marcado aroma frutal.

Las colonias de habla francesa del Caribe, también contaban con bebidas elaboradas a partir de la miel final de la caña:

➤ **Martinica:** Sus destilerías fueron de las más prolíficas en la producción de aguardientes y rones. Antecedente importante en la historia de estas producciones lo tiene el religioso Dominico francés, Jean Baptiste Labat, fundador en 1694 de la destilería *Saint Jacques*, precedente del ron *Saint James* -una de las bebidas espirituosas producidas en el Caribe más conocida en la actualidad-, la producción industrial de esta bebida se inicia en la *Destilería Saint James* en el año 1765.

De este período son también, el *Ron Dillon*, elaborado en la *Refinería Dillon (Reg de Dillon)* establecida en 1779 y el *Aguardiente* destilado por Antonie Leroux-Previle, colono criollo que adquirió en 1790 una plantación cañera y fundó en ese mismo año la *Destilería Fonds Previle*.



Ron Saint James.



Ron Dillon y Ron Saint James.

Colecc. Museo del Ron.

En Haití y Guadalupe el Aguardiente-Rum era popularmente conocido con los nombres de *Guildive* y *Tafiá*, este último nombre se extendió hasta nuestra isla, traído por esclavos y comerciantes.

Estos rones se caracterizaban por su cuerpo espeso, altos contenidos de ésteres y alcohol, así como un aroma cercano a la melaza.

Estas características son resultantes del poco dominio que se tenía de los procesos de fermentación y destilación de los aguardientes.



Datos curiosos acerca de los rones caribeños

1. El prestigio alcanzado por los Aguardientes elaborados en Caribe era tal, que le habían surgido imitadores como el *West Indies Rum* conocido también como el mejor Ron de las Antillas, elaborado en territorios de Norteamérica a partir de la producción local de aguardientes o utilizando las mieles importadas de las colonias inglesas del caribe
2. La demanda de mieles o melaza para destilar y obtener *Rum* en las comarcas de Norteamérica llegó a ser tan grande, que en algunos de sus territorios los precios llegaron a incrementarse velozmente, situación que convirtió el *desecho de jugo de caña* en un producto muy cotizado, obligando a las autoridades a dictar leyes prohibiendo su destilación por considerarlo *un producto pernicioso y nocivo*.



El 17 de mayo de 1733 las dos cámaras del Parlamento británico aprobaron una ley conocida popularmente como *Molasses Act*, por lo cual prohibía la importación de melazas y espíritus destilados desde territorio extranjero, considerando dentro de esta categoría a las colonias españolas y francesas.

Esta medida que se extendió por varios años durante el siglo XVIII, pretendió proteger a los fabricantes y comerciantes ingleses de vinos, whisky y otras bebidas que habían experimentado un marcado descenso en la demanda de sus productos por parte de las colonias de Norteamérica así como tratar de detener el aumento cada vez mayor del consumo de *Rum*, bebida, que no sólo estaba ligada a la vida de contrabandistas, piratas y traficantes de esclavos, también tenía su demanda entre algunos funcionarios y representantes oficiales de las cortes británicas en América y hasta en la famosa Armada Británica, donde una bebida elaborada con agua caliente, ron, azúcar y limón conocida con el término de *Grog*, se hizo muy popular.

Causas económicas y políticas que influyeron en el surgimiento de los *Rones Agrícolas* en el siglo XIX caribeño.

En algunas regiones del mundo y en especial Europa, el siglo XIX se inicia con signos de libertad, la evolución del pensamiento humano abre pasos al progreso material de la naciente sociedad capitalista gracias al crecimiento de la ciencia y la economía, necesario para poner al hombre en relación eficaz con el nuevo contorno social creado. Junto al progreso, llegan nuevas guerras entre las potencias ahora, para tratar de frenar el ímpetu del imperio napoleónico.

Los cambios determinantes ocurridos en Europa, se reflejaron con peculiar características en la evolución económica, política y social de sus colonias del Caribe, pues muchas de ellas habían llegado al límite de explotación productiva. Esta evolución en las colonias inglesas, francesas, danesas y holandesas no era más que la voluntad de los políticos de adecuar el poder del Estado a las nuevas ideas intelectuales, económicas y políticas que conformaron el basamento del nuevo pensamiento capitalista europeo.

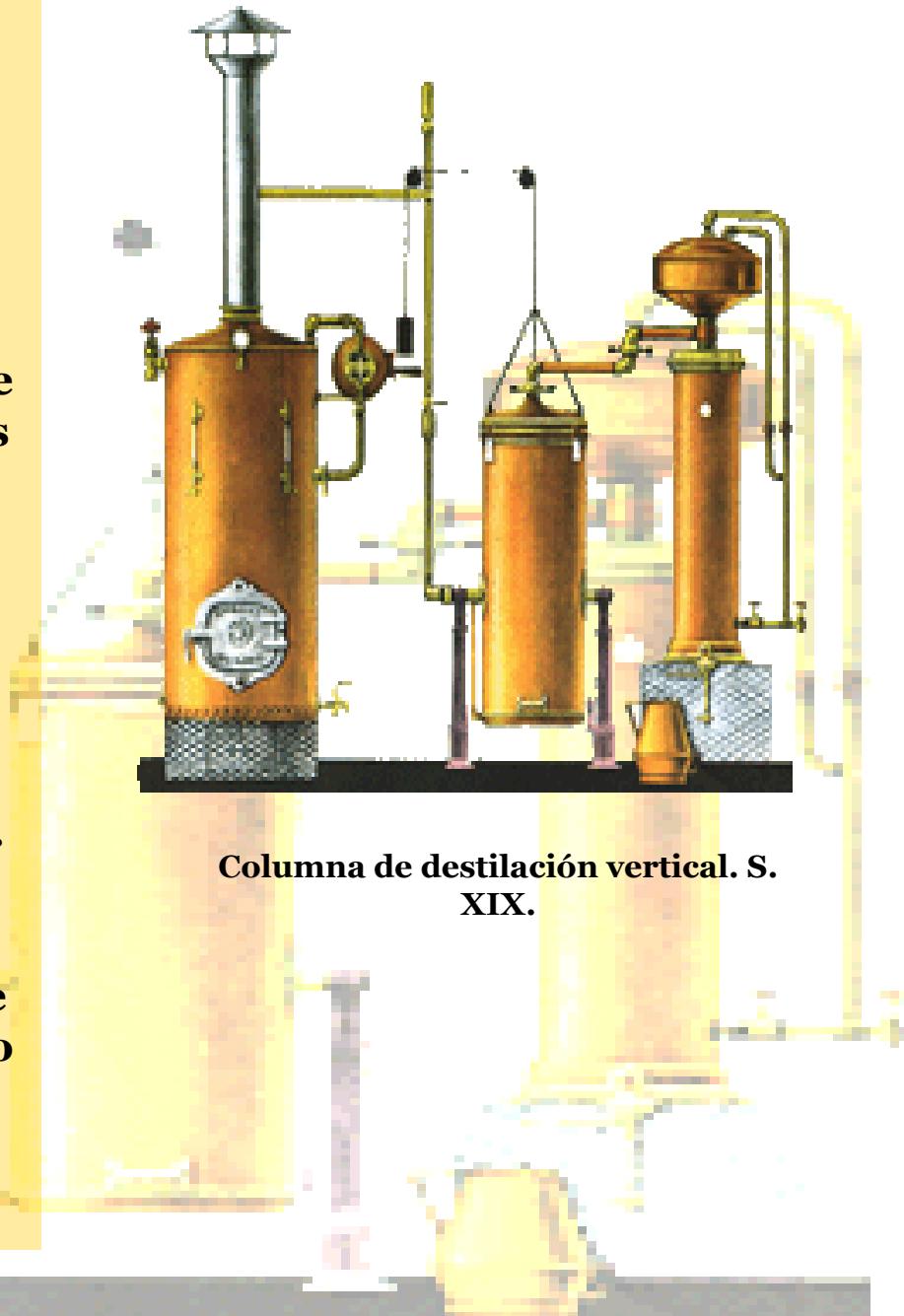
Causas

- 1. La persistencia de las metrópolis europeas en continuar controlando el mercado azucarero y sus derivados de las islas del Caribe mediante políticas proteccionistas.**
- 2. La Gran Bretaña, en plena expansión industrial suspende la trata negrera en 1833. Francia, España y el resto de las metrópolis europeas, lo harán años más tarde.**
- 3. De poco alentador para los azucares del Caribe puede definirse el mercado europeo en la segunda mitad del siglo XIX, a los bajos precios, se sumó la competencia del azúcar de remolacha, un producto que ganaba adeptos en el viejo continente**

Pese esta realidad, colonos y productores caribeños iniciaron un proceso de modernización de la industria azucarera y con tal fin, desmantelaron unidades de baja productividad, impulsaron varios intentos de mecanización agrícola que junto a los nuevos ingenios equipados con máquinas de vapor, proporcionarán signos de recuperación en la manufactura azucarera.

En la incipiente industria de rones, suceden dos hechos trascendentales, aparecen los productores independientes, es decir fuera de los ingenios con nuevas tecnologías de destilación y métodos de fabricación y se utiliza en el Caribe nuevos adelantos científicos resultado de la revolución industrial,

La columna de destilación.



Columna de destilación vertical. S. XIX.

Con las nuevas técnicas, los destiladores y productores de aguardiente de caña y ron de las colonias francesas e inglesas, trabajaron en hallar nuevos caminos que disminuyesen los costos del proceso de destilación y mantuviese vivo el *espíritu* y *sabor ardiente del Rum*. Este producto, a pesar de ser una mercancía, daba los primeros pasos para insertarse en el complejo y amplio espectro de las manifestaciones culturales que identifican al Caribe.

En el caso específico de las colonias de habla francesa surgía entonces, la idea de sustituir la *melaza o miel final* utilizada en la producción tradicional del ron industrial, por el *jugo de caña*, producto resultado de la primera molida o trituración de la caña de azúcar. De este jugo, luego de pasar por las necesaria etapas de fermentación y una destilación relativamente baja, se logró un *Aguardiente* con un 70% de alcohol en volumen que dará origen, a un nuevo tipo de ron más pesado que identificaría por siempre a los rones del Caribe francófono, el *rum agricole* o *rum habitant*



Será en la Isla de **Martinica**, donde echará raíces con mayor vigor este nuevo tipo de ron. A los establecidos **Saint James** (1765) y **Dillon** (1779), La **Destilería Fonds Preville** adquiere en **1845** una nueva refinería y presenta el producto **J.M.** En **1870** se funda la Destillery Habitation Macouba produciendo el **Ron Macouba** y años más tarde, en **1887** saldrá al mercado el **Ron Agrícola Clement**, producido por la Refinería del mismo nombre. A partir de entonces, todos los rones producidos en Martinica tendrán en sus etiquetas, la marca que los identifica y el término de **rhum agricole** o **rhum habitant**.



Rones martiniqueños. Colecc. Museo del Ron



Ron Barbancourt. Haití.
Colecc. Museo del Ron

Otros territorios caribeños de habla francesa, también emprenderán la fabricación de nuevas bebidas y marcas a partir del aguardiente de caña, son los casos de la **Guyana Francesa** con su **Rhuns Saint Maurice** fundado en 1858 y el sólido **ron haitiano Barbancourt** (1862), nacido de las manos de un nativo francés, Dupré Barabancourt, natural de una región famosa en fabricar coñac *Charente*, y que a diferencia del resto de los rones de tipo agrícola, mantendrá la producción tradicional del ron industrial, adicionándole una novedad industrial en la fabricación de rones, la doble destilación de la miel final o melaza, procedimiento usualmente reservado en la fabricación de los coñac más finos, el procedimiento, garantizaba un aguardiente más suave y con menos fetidez a melaza.

Por su parte, las colonias de habla inglesa mantuvieron sus manufacturas de aguardientes y rones siguiendo el método tradicional. Jamaica, conservaba los *Rones tipo Jamaica*^[1] como el *Appleton* y se incorporaba en 1889, la *Rum Company (Jamaica) Ltd* que concebía los productos *Ron Jamaica* y *Ron Yoruba*. Trinidad y Tobago, isla incorporadas al dominio inglés en 1802, había iniciado la elaboración del *Royal Oak* en 1824 y en 1898 es fundada la fábrica que produce el ron *Furner Park*. En Barbados, se consumía desde 1884 el *Cockspur*, un tipo de ron ligero y aromático, concebido fundamentalmente para beber mezclado con vinos y concluyendo el siglo XIX, en 1893 surgía la *West Indies Rum Refinery* dueños de la marca de ron *Black Roackl*.

[1] El llamado Ron Jamaica, está hecho de templas consistente principalmente de natas y otros productos de desechos de los defecados de las fábricas de azúcar de caña. Este ron tiene un rudo ácido, ardiente gusto y ardiente sabor. El Ron Jamaica está clasificado en tres clases: Comercio local, calidad para consumo doméstico; Comercio de Casa, calidad que constituye el grueso del ron consumido por la Isla del Caribe anglófono y Comercio de exportación, calidad para comercializar en Europa y otros países.



Ron Cockspur.
Barbados.
Colecc. Museo del Ron.



Ron Hernandes y
Ron Puncheon.



Rones blancos



Rones Oak.

Trinidad y Tobago. Colecc. Museo del Ron

Los destiladores de aguardientes del Caribe insular o continental, encontraron e imaginaron nuevos tipos de rones como respuesta motriz a la crisis del mercado azucarero del siglo XIX. De un territorio a otro, se difundió por regiones de habla hispana, francesa o inglesa la dinámica de fórmulas ennoblecedoras de los aguardientes de caña, concepción íntimamente ligada a la fuerza cultural de estos pueblos, que con paciencia la han incorporado a su patrimonio cultural, a su existencia, a sus trabajos y también a sus sueños más secretos.

