
“La copa seca”: ¿Cómo reconocer el ron cubano?

04/04/2018



¿Pero cómo se distingue a un buen ron? El maestro Asbel Morales explica la técnica de “la copa seca” usando el ron Havana Club 7 Años.

Una cascada de aromas

En una copa pequeña de cristal, sirva un poco de ron, y gírela hasta humedecer todas sus paredes. Deseche el ron y coloque la copa boca abajo. Espere un minuto. Levante la copa y huela su interior. El aroma será como de caña de azúcar. Repita la operación. El aroma ahora será como de melaza. Una vez más. Ahora tendrá un buqué con notas frutadas. Otra vez. Ahora, de especias.

“Siempre que hayan moléculas de añejamiento natural no sólo se van a notar en nariz y en boca sino que se van a fijar en el cristal. Y el ron cubano tiene que estar oliendo en copa por horas (...) Si no es así no es ron cubano, ni es Havana Club”, explica Morales.

¿El ron tiene la edad que dice la botella?

“Afortunadamente no tuvimos que cambiar nada para entrar en la Unión Europea, que nos exigía los mismos requisitos que para el whisky: que la mezcla más joven tenga como mínimo la edad que declaras en la botella”, explica Asbel. “Para nosotros ya era algo que llevábamos en la producción del ron”.

El producto final es un conjunto de mezclas en donde el maestro ronero aplica toda su sabiduría. El ron de 7 años tiene bases que superan los siete años. ¿Por qué? Porque hay “elementos muy finos y delicados” que lo integran, y que se consiguen con 10 o 12 años de añejamiento, como la vainillina, el compuesto primario de la vainilla.

“Cuando se mezcla, en ese ron puedes sentir esa delicadeza y fortaleza al mismo tiempo. Eso nunca se va a sustituir por añejamientos artificiales”, agrega.

Moléculas antiguas

En la elaboración del ron de 7 años, una parte de esas mezclas se vuelve a guardar para que se sigan añejando y se usen en la siguiente producción. Al año siguiente se repite la operación. Así, un ron puede llegar a tener moléculas de licores de hace 50 años. Y pueden identificarse. Hay notas afrutadas que salen del aguardiente que le dio origen.

“Ya estamos poniendo barriles a añejar para producir ron del 2032. Como es un añejamiento natural, el maestro dice qué mezcla y qué barril se utilizará para ese ron. Esa es una decisión sensorial del maestro. No es que seamos perfectos pero tampoco hay margen para mucho error”, agrega Asbel.
