STATUS

Submitted 20160513

SOURCE

ILLiad

BORROWER

DDI

BRL LENDERS

*PMU, UIU, UPM

TYPE

Copy

REQUEST DATE 05/13/2016

05/13/2016 RECEIVE DATE OCLC # 2520672 NEED BEFORE

06/12/2016

166624372

DUE DATE

BIBLIOGRAPHIC INFORMATION

LOCAL ID

TITLE Revista de agricultura de Puerto Rico.

IMPRINT San Juan, P.R.

ISBN

ARTICLE AUTHOR Rafael Arroyo

ARTICLE TITLE The Problem of the Ripening of Crude Rum

FORMAT Serial EDITION VOLUME 32 NUMBER DATE 1940

PAGES 588-591

INTERLIBRARY LOAN INFORMATION

ALERT

VERIFIED <TN:465640><ODYSSEY:192.80.65.228/ILL>
MAX COST OCLC IFM - 16.00 USD

LEND CHARGES LEND RESTRICTIONS

BORROWER NOTES MaxCost: 16. Please conditional if more.

AFFILIATION LVIS, Lyrasis code signers COPYRIGHT US: CCL

SHIPPED DATE FAX NUMBER

EMAIL interlibraryloan@bpl.org

ODYSSEY 192.80.65.228/ILL ARIEL FTP ARIEL EMAIL

BILL TO INTERLIBRARY LOAN

BOSTON PUBLIC LIBRARY

700 BOYLSTON ST.

BOSTON, MA, US 02116

SHIPPING INFORMATION

SHIP VIA
MA Libs -- MA delivery routes, Others -- USPS,
SHIP TO
INTERLIBRARY LOAN
BOSTON PUBLIC LIBRARY
700 BOYLSTON ST.
BOSTON, MA, US 02116

RETURN VIA RETURN TO

CPR S 181 RGZ

El Problema de la Curación del Ron Crudo

Por RAFAEL ARROYO, Ch. E. & S. E.,

Especialista en Fermentaciones Industriales; Jefe División de Química Industrial de la Estación Experimental Agrícola de la Universidad de Puerto Rico.

EXISTEN dos escuelas distintas en cuanto al método a seguir para impartir el deseable estado de madurez al ron crudo.

Uno de estos dos grupos favorece los métodos de curación acelerada, los cuales tienen por objeto tratar de impartir las características de un ron maduro al destilado crudo en el más corto tiempo posible, valiéndose de métodos físicos o químicos, o de combinación de estos. Se presume que el uso de pipas de envejecimiento queda descartado en estos métodos llamados de curación acelerada o rápida. El otro grupo sigue depositando su confianza en el método clásico de curación lenta, a través del envejecimiento natural en la pipa de roble.

Tanto los seguidores de una escuela como los de la otra han incurrido en un error común, el cual consiste en no haber reconocido el verdadero valor de la calidad del crudo, y el papel trascendental que juega ésta en el problema de la curación.

Mucho ingenio, tiempo y dinero se ha gastado tratando de confeccionar un ron maduro rápidamente, partiendo de un destilado cualquiera, carente en la mayoría de las veces de las cualidades inherentes para ser convertido en un ron maduro de calidad. Pero, en cambio, no se ha tratado de ejercitar ese mismo ingenio, y de emplear algún tiempo y dinero en la búsqueda de métodos y aparatos para la obtención de rones crudos merecedores de tal nombre. De un lado, los partidarios del envejecimiento en la pipa creyeron que sin tomar en cuenta la calidad y condiciones del crudo con que ésta se llenase, al fin del envejecimiento la pipa habría de devolver en todos los casos un ron maduro de excelentes cualidades....para éstos la pipa era el todo en la producción de ron de calidad. ¿Para qué preocuparse por las condiciones y características del crudo cuando la pipa estaba

allí para subsanar todos los errores, limar todas las asperezas, y devolver al fin al destilador el producto deseado en perfectas condiciones? Del otro lado teníamos los partidarios de los métodos de curación acelerada, creyentes fanáticos en sus métodos y fórmulas secretas, con los cuales no importaba qué clase de ron crudo llegase a sus manos, ya ellos sabrían como arreglárselas para sacar de aquella materia prima un producto de calidad incomparable.

Y de este modo, los unos con su fe ciega en las maravillas de la pipa, y los otros fanatizados por las incomparables virtudes v mágicos resultados de sus recetas, fórmulas y métodos secretos, descuidaron por completo la producción del crudo, relegando a puesto secundario el único factor capacitado para solucionar los problemas inherentes a la curación económica del ron crudo. La llave del éxito en la rápida obtención del estado de madurez consistía y consiste especialmente en la producción de destilados crudos de verdadera calidad capaces de transformarse en un ron maduro de calidad en un relativamente corto tiempo de tratamiento en pipa de curación; o de responder con efectividad al tratamiento acelerado indicado.

Es de notarse, sin embargo, que aunque tras bastidores se lleva a cabo la confección de rones mediante el uso de uno u otro de los métodos rivales, o combinaciones de ambos; todos los rones son presentados al público consumidor como rones viejos curados en las clásicas pipas.

Tal parece que los seguidores de los métodos de curación rápida prefieren que sus rones pasen por productos del método clásico. De este modo, están desde luego, concediendo supremacía a este método. Pero si así lo reconocen en su fuero interno ¿ por qué no adop-

ación

limar destis conpartierada, / fórortaba nanos, sacar to de

ciega
otros
ides y
alas y
apleto
puesto
para
curare del
do de
ite en
rerdaen un
mente
cura-

inque seción ro de mbos; o conn las

trata-

s mée sus ásico. iendo recoadop-

tar todos el método clásico? Pues sencillamente porque este método es, según consenso de opinión, tan costoso que solamente se adapta a ser usado por entidades con grandes capitales. Y el costo principal estriba precisamente en esos largos años de envejecimiento en pipas que se hace necesario dentro de la técnica usual para que el destilado crudo adquiera característica de ron maduro. No pensaron los que tal objeción presentan que tal vez habría medios de acortar esos largos años de envejecimiento sin salirse de las normas del método clásico? ¿Era realmente necesario irse a tales extremos hasta pretender en unos cuantos días, y hasta en unas cuantas horas, lo que hasta la fecha veían costaba largos años de penosa y costosa espera conseguir? ¿No sería un paso de adelanto cortar esos años por mitad o reducirlos a una tercera parte? ¿No era acaso más factible y prudente modificar un método ya comprobado como bueno, que tratar de saltar precipitadamente al descubrimiento de algo nuevo y de dudoso éxito? Pero reanudemos nuestro tema.

Decíamos que de cualquier manera que sean confeccionados los rones comerciales. éstos son anunciados al público como rones añejos, curados en pipas cuidadosamente seleccionadas. Todavía no hemos tenido ocasión de oír un anunciador por la radio refiriéndose a un ron en estos términos: "Este ron, estimados radioescuchas, no es un ron viejo, sino que es un ron preparado en pocos días. Sin embargo, es un ron bueno, con todas las características de bondad inherentes a un ron en plena madurez de primera calidad.'' Y es que para el público la frase Ron Viejo es sinónima a la de ron maduro, a ron poseyendo aquellas cualidades organolípticas de sabor y olor que tan apetecibles son para el consumidor. Sin embargo, para no tener que ocultar al público la edad de un ron, bastaría con demostrarles que madurez y vejez en un ron no son necesariamente atributos sinónimos; pues bien puede un ron ser viejo sin que por ello haya alcanzado madurez, como puede un ron estar maduro sin que necesariamente pueda ser calificado como viejo.

El consumidor no prefiere el ron viejo por el mero hecho de los años que haya pasado en pipa, sino por la modificación que adquiere durante ese tiempo, porque su experiencia pasada le dice que ron viejo significa generalmente ron maduro y bueno. Hasta la fecha, la edad ha sido el único índice de bondad.... mas, si ese grado de bondad, de excelencia de bouquet y gusto puede ser impartido sin la necesidad de muchos años de envejecimiento.... ¿ creen mis lectores que le importaría gran cosa a ese público el método usado para llegar a tal resultado? ¿Sería repudiado ese ron de exquisito bouquet y buen gusto por el mero hecho de no contar con largos años de envejecimiento? ¿Es acaso el envejecimiento un fin, o un medio que nos lleva a ese fin?

Entre los argumentos presentados por los favorecedores de las prácticas rápidas para elaboración de rones vamos a citar algunos:

- 1. Elimínanse los inconvenientes, gastos y riesgos que implica el almacenaje de miles de galones de ron durante su período de curación.
- 2. En la terrible, estéril competencia a base de niveles de precio solamente, rones de largos años de envejecimiento tendrían que ser vendidos dentro de un escaso y siempre dudoso margen de ganancia para el fabricante, o de lo contrario no podrían competir con los elaborados por otros métodos.
- 3. La inmensa mayoría de los consumidores de ron no saben apreciar ni distinguir gradaciones sutiles de bondad y exquisitez entre distintos rones.
- 4. El proceso es más barato y rinde por lo tanto mayores beneficios.
- 5. Se necesita mucho menor inversión de capital en el negocio.
- 6. No existiendo "standards" oficiales para catalogar y clasificar los diferentes rones con arreglo a calidad, sucede que en la práctica del mercado los valores se confunden, recibiendo precios muy similares los rones fabricados por uno y otro método. Bajo estas condiciones debe elegirse aquel método de fabricación que más fácil y barato resultare.

- 1. Sabor, cuerpo y aroma superiores, y sobre todo más consistentes.
- 2. Se eliminan las retrogradaciones en la calidad; pues ésta (la calidad) se acrecenta y mejora a medida que el tiempo pasa. De este modo se crea una clientela permanente.
- 3. La pureza en la constitución del ron es superior.
- 4. En el caso de ron de exportación existe un ahorro grande al no pagar el impuesto de 30 centavos por galón rectificado.
- 5. En realidad existen mejores precios para esta clase de rones tanto localmente como en Estados Unidos.
- 6. Garantía de la existencia y estabilidad económica de la industria a través de aquellos cambios y requisitos legales que pudiesen sobrevenir en el futuro afectando el estado actual de cosas en manufactura y venta de ron.

Preguntamos ahora nosotros — ¿ cuál de estos dos movimientos está mejor orientado? Creemos que al ser sometida esta pregunta a un grupo de presuntos manufactureros de ron, encontraríamos que el consenso de opinión se inclinaría en favor de los métodos acelerados. Y no es que a esta mayoría deje de constarle que los rones curados por el procedimiento clásico son en verdad y de hecho superiores hasta la fecha a los de curación artificial, sino que temen de manera extraordinaria a esos largos años de envejecimiento en pipas. Si los rones madurasen en las pipas en algunos meses en vez de años, entonces podríamos dar por desertores a todos los partidarios de métodos artificiales de curación. ¿Será esto posible? Nosotros creemos que sí; al menos nuestro trabajo experimental así lo viene comprobando.

Hasta el presente, el mayor escollo para la adopción general del sistema clásico de curación lo ha constituído la creencia de que es necesario curar un ron crudo durante cuatro o más años para convertirlo en una bebida realmente de calidad y mérito. Creemos que con los crudos fabricados actualmente ese sea el caso; pero estamos seguros

que elaborando mejores crudos podemos cortar el tiempo de curación en pipa a la mitad o una tercera parte del tiempo que ahora se juzga como indispensable. Nuestro trabajo de investigación así lo ha comprobado plenamente.

cu

CO

bť

de

a.c

111

er

nı

er

a

er

m

q

h

ti

p

q

En otras palabras hasta el presente, la opinión general es que la manufactura de ron por el método clásico rinde los mejores productos; pero que dada su carestía y complejidad excluye a todos los interesados en el negocio excepto a los que cuentan con grandes capitales. Solamente un millonario, según la opinión, podría poner en el mercado rones que necesiten de tres a cuatro años de envejecimiento en pipa para dar señales de haber adquirido el estado de deseable madurez.

Aquéllos que como el autor de estas líneas estamos interesados especialmente en la parte técnica y científica de la cuestión, creemos que ambos movimientos son saludables al presente y futuro desarrollo de esta industria. Existen buenos argumentos en ambas tendencias, pues es del todo innegable que las cualidades superiores de bondad, gusto y aroma impartidos al destilado crudo por el tiempo y la pipa son difíciles, muy difíciles de igualar, o siquiera imitar por los métodos artificiales para adquisición de madurez hasta ahora conocidos y puestos en práctica; pero también es necesario aceptar los argumentos económicos a favor de métodos rápidos, y en este sentido no hay dudas de que un ron que haya de ser envejecido por cuatro o más años para llegar a la adquisición de la madurez necesaria, resulta de manufactura casi prohibitiva a menos de contarse con grandes capitales. Y aún contando con el capital necesario, siempre quedaría pendiente la pregunta..... ¿ pagará el consumidor por esta clase de ron la diferencia de precio necesaria para que el negocio sea lucrativo al destilador fabricante?

Por otro lado, ya hemos contemplado como marca tras marca de los rones elaborados por procedimientos artificiales tienen una vida más o menos fugaz y transitoria, y un arraigo más fugaz todavía en el aprecio del pueblo consumidor; para luego caer en el más lamentable olvido y abandono.

Este estado de cosas en el problema de curación del ron crudo puede ser solucionado como indicamos anteriormente mediante la búsqueda de métodos de manufactura del destilado crudo que nos garanticen la rápida adquisición de madurez para estos destilados una vez sometidos al tratamiento clásico de curación. En otras palabras, es preciso manufacturar mejores crudos. Empecemos por envasar en la pipa de curación un destilado que pueda ser llamado un ron crudo genuino y no cualquier destilado alcohólico al que nos empeñamos en llamar ron crudo. No podemos confiar a la pipa "cualquier cosa" a que llamamos el crudo, y esperar que ésta haciendo milagros nos lo devuelva convertido en todo un ron maduro y de calidad en corto tiempo, ni aún en largo.

or-

tad

se

ajo

na-

la

con

ro-

ile-

el

les

la

1es

ve-

ber

tas

la

ee-

les

us-

Das

lue

) y

P

les

los

sta

ero

tos

en

on

ıás

1a-

asi

les

tal

re-

sta

ria

la-

no

or

da go olo iás

El estudio efectuado por nosotros sobre este problema nos pone en condiciones de ofrecer a los que temen el método clásico por el mucho tiempo y dinero que toma, un método que les permita usarlo sin necesidad de la inversión de grandes capitales. ¿Cómo? Ya lo hemos dicho, una y otra vez, poniendo más amor y cuidado en la confección del destilado crudo: ahí estriba el éxito de la curación en corto tiempo. Nuestras investigaciones nos han demostrado plenamente que la adquisición de madurez en un ron no es producto de un solo factor, como por ejemplo la pipa en que se envejece o el alambique en que se destila. Por el contrario, es el resultado de toda una serie de factores que empieza con la selección de la levadura y materia prima, y termina con su embotellamiento para el mercado. Pero todos estos factores contribuyentes a un mismo fin se pueden condensar en dos grupos:

- 1. Aquellos factores que se combinan y apoyan unos a otros para la producción de un buen ron crudo.
- 2. Aquellos otros factores que se combinan para ayudar a ese buen crudo a adquirir su deseable madurez.

Ahora bien, si el ron recien destilado (al cual denominamos el crudo) carece de las características necesarias, entonces la acción del segundo grupo de factores no puede cumplir su misión con eficiencia y a plena satisfacción. Es como si un buen maestro se empeñase en hacer un prodigio de un niño carente de inteligencia natural.

Por lo tanto, de la calidad del crudo depende el éxito de su curación, especialmente en cuanto al tiempo que ésta (la curación) ha de tomarse. ¿No creen nuestros lectores, y sobre todo aquéllos de conocimientos y experiencia en achaques de curación de ron, que valdría la pena producir un buen crudo si esto implica acortar el tiempo de curación a la mitad o una tercera parte de su duración normal?

Una vez conseguida la elaboración de un crudo de calidad verdadera, vamos a encontrarnos con el problema de la curación clásica resuelto, puesto que en término de uno a dos años en algunos casos, y hasta de pocos meses en otros, los destilados así producidos se habrán de convertir en rones maduros, listos para el mercado.

Y a aquellos fabricantes que no pueden envejecer por largo tiempo, pero que se conformarían con producir un ron genuino y bueno sin pretender entrar en competencia con los más finos y exclusivos del mercado, les decimos que podrían hacerlo mediante un envejecimiento de no más de seis a nueve meses, siempre que se esmerasen en la producción de un crudo de calidad, o que supiesen elegir éstos, en el caso de no ser destiladores de su materia prima.

A aquellos de nuestros lectores de mentes prácticas que gusten más de demostraciones objetivas y palpables que de largas disertaciones y argumentos hablados o escritos, les extendemos una cordial invitación a visitar nuestros laboratorios y presenciar y palpar los hechos que nos han inducido a escribir este artículo. Son especialmente invitados los productores de ron nativos.