



MITOS INTERESANTES SOBRE EL RON Y POR QUÉ ES UNA DE LAS BEBIDAS FAVORITAS PARA LOS AMANTES DE LOS DESTILADOS

Carlos Báez, Embajador de marca de Brugal en México, nos comparte algunos datos importantes sobre una de las bebidas preferidas de los consumidores en el mercado mexicano.

Ciudad de México, xx de abril de 2023 — El ron es la bebida espirituosa que se produce en el Caribe desde el Siglo XVI. La mayoría de los historiadores coinciden en que el primer uso de la palabra ron surge en la década de 1650 en las regiones del Caribe y las Indias Occidentales.

"Hablar de ron, es hablar de historia pura. A lo largo de cinco generaciones, los Maestros Roneros de La Casa Brugal han perfeccionado los procesos de destilación y añejamiento en barricas ex Bourbon y ex Jerez para crear un espirituoso superior. La selección a mano de sus barricas y las bondades del clima de la República Dominicana, son elementos que ayudan a crear el sabor complejo y suave de Brugal 1888. Son características inigualables que han acompañado por más de 130 años a este espirituoso", explica **Carlos Báez, Embajador en México de Brugal**, considerado por muchos expertos como el mejor ron del mundo.

Con tantos antecedentes, se han construido innumerables historias y mitos a su alrededor. Desde entonces, han pasado leyendas en el arte de crear ron y en el proceso de añejamiento, utilizando algunas de las mejores barricas de roble del mundo.

Por esta razón charlamos con Carlos Báez, uno de los expertos más reconocidos en el universo de los destilados de lujo de la región para que nos despejara algunas dudas y mitos alrededor de esta bebida tan especial:

El ron entre más añejo es más oscuro. El color del ron es obtenido mediante el proceso de envejecimiento, según el tipo de roble, aportará diferentes matices de colores. Ejemplo: Roble americano, aportará diferentes colores de caramelo, amarillos, amarillos claros, colores pajizos etc. Roble europeo ex Jerez: aporta color con tonos anaranjados y rojizos.

El ron no se puede tomar solo, siempre debe ser mezclado: No es correcto. Existen rones en el mercado que pasan por un riguroso proceso de envejecimiento. Para Brugal 1888 utilizamos un proceso de doble añejamiento en barricas, utilizando barricas de roble americano ex Bourbon y roble europeo ex Jerez obteniendo un ron de carácter suave, delicado con textura aterciopelada. Es por ello, que es ideal para disfrutarse solo o acompañado.

¿El ron es dulce porque su materia prima es la caña de azúcar? No, las notas de dulzura de un ron de calidad no provienen de la caña, provienen del paso por barrica de roble, en caso de ser envejecido en barricas ex Jerez, aportará notas frutales.

El ron ha destacado en los últimos años como uno de los mejores destilados y se ha convertido en el favorito de los consumidores. Los productores de ron se han enfocado en mantener una constante innovación en la categoría. Se han ideado nuevos procesos de añejamiento



al utilizar diferentes tipos de barricas, creando envejecidos únicos, esto nos ha llevado a competir con espirituosos de lujo y transformarnos en el trago favorito de los consumidores que buscan un espirituoso elaborado artesanalmente y con sabores más complejos.

No se puede distinguir fácilmente un ron de excelencia. Esto se puede lograr identificando la coherencia de complejidad en nariz y balance en boca. Evaluamos en nariz los aromas de vainilla, caramelo, chocolate, café, especiado entre otras, y que estos mismos aromas que percibimos, podamos identificarlos en las sensaciones en nuestro paladar.

El clima influye en el sabor del ron. Las reacciones que surgen dentro de las barricas se agilizan por el clima cálido y húmedo, como por ejemplo el de República Dominicana, lo cual permite obtener añejados muy complejos y únicos. Siempre y cuando las barricas sean de excelente calidad.

Maridar con ron resulta complejo. El ron es un destilado muy versátil, el cual nos permite disfrutar desde comidas saladas, como carnes, mariscos o postres de chocolate como fondant, brownie o un chocolate con 70% u 80% de cacao. Las características de esta bebida hacen que las notas se complementen a la perfección.

El ron no hace *match* con la gastronomía mexicana. El mole poblano con Brugal 1888 es un maridaje espectacular. Los sabores de los distintos ingredientes del mole poblano, como el chocolate, hacen una sinergia interesante en nuestro paladar, ya que las notas de chocolate amargo de Brugal 1888 se complementan y crean una armonía única de sabores en la boca.

-oOo-

Evita el exceso.

Acerca de Brugal 1888

Brugal 1888 es un ron verdaderamente extraordinario, producido en la República Dominicana, que combina los ricos sabores adquiridos de las barricas ex Bourbon y ex Jerez mediante un proceso de doble añejamiento. Es un espirituoso complejo pero equilibrado que estimula los sentidos y evoluciona en la copa: recomendado para ser disfrutado sorbo a sorbo.

Doblemente destilado y envejecido, en barricas de roble americano ex Bourbon y luego en barricas ex Jerez, **Brugal 1888** es extremadamente suave, con ligeras notas dulces, especias y amaderado. El envejecimiento aporta sabores profundos de caramelo y vainilla con ligeras especias. El final es largo y meloso.

Con una rica historia en Puerto Plata, y fundado por Don Andrés Brugal Montaner, ron Brugal 1888 sigue siendo elaborado por la familia **Brugal**; ahora por la quinta generación de Maestros Roneros, Jassil Villanueva Quintana, Miguel Ripoll y Gustavo Ortega Zeller.

CONTACTO

another

Adrián Ávila, PR Expert

(55) 69 34 63 38 | adrian.avila@another.co