

Oficios, saberes y modos de hacer

Elaboración de ron de caña de azúcar



Identificación

Localización

- PROVINCIA **Granada**
- COMARCA **Costa Tropical**
- MUNICIPIO **Motril**

Identificación

- TIPOLOGÍA
ACTIVIDAD **Elaboración de bebidas
alcohólicas**
- PERIODICIDAD **Continua**

La producción de ron es un proceso continuado, pues esta bebida de tipo alcohólico dependiendo del grado de madurez requiere un tiempo de añejamiento.



Descripción

Entre los cultivos tradicionales con mayor arraigo social e histórico en la comarca de la Costa Tropical de Granada destaca la caña de azúcar. La cultura árabe integró en el paisaje del litoral esta planta la cual adaptaron fácilmente al paisaje, pues tanto el clima y la fertilidad de los valles en la que se sembraba propiciaron un desarrollo óptimo de la misma. Tal era su importancia, que ya Cristóbal Colón, hacia su segundo viaje hacia las Américas introdujo la caña en estos países cuyo clima era muy favorable para su crecimiento. Años más tarde, a pesar del retroceso de la producción en el siglo XVIII por los altos impuestos y falta de competitividad con el mercado de ultramar, gracias a la industrialización del sector a partir del siglo XIX y XX, la integración de la actividad en la economía permitió que florecieran otros subsectores que utilizaban dicha materia prima para otros menesteres que la obtención de azúcar, como la elaboración de aguardiente, el cual se obtenía de plantas ricas en sacarosa, elemento del que se obtiene el etanol que al mezclarse con agua se convertía en esta bebida espirituosa y más tarde la producción de ron.

El aguardiente es una bebida alcohólica que se produce por la destilación proveniente de un fermentado alcohólico. Dicho proceso se realiza a través de un alambique: se calienta un líquido consiguiendo que los componentes más volátiles se evaporen y a continuación a través de la condensación de este vapor se recuperan estos componentes en forma líquida a través del frío. Su elaboración se ha reproducido a lo largo de la historia en algunas fábricas de la comarca, así como por algunas familias de forma particular.

El ron es una bebida alcohólica que se elabora a través de la fermentación, destilación y envejecimiento en barricas de roble. Se obtiene de la destilación y fermentación de la melaza de la caña de azúcar y el guarapo, que es el jugo del azúcar de caña. Finalmente con caramelo se le otorga el color ámbar. La etimología de la palabra ron procede del término inglés “rumbillion” cuyo significado era tumulto, pues parece ser que esta bebida espirituosa provocaba enfrentamientos y peleas entre las gentes del mar que consumían con asiduidad la bebida cuyo origen parece encontrarse en las islas del Caribe. La palabra del inglés “rum” transformó su pronunciación por la influencia francesa y paso a llamarse ron.

Existen referencias de la existencia de una fábrica de “rom” en las crónicas de Sebastián Miñano, en el Diccionario Geográfico Estadístico de España y Portugal en 1827: “Motril (Sexi Firmium Julium)...fábrica de salitre y de rom que no cede en calidad al mejor de la Jamaica”. En 1847 se publica en la Voz “Motril” del Diccionario de Pascual Madoz, la noticia de la existencia de una fábrica de rom que se resiste a prosperar, la cual era propiedad Juan Buenaventura Vallés, catalán que obtuvo un premio en la Exposición Industrial Española en 1828.