

---

Por qué Havana Club es único y por qué en Miami no se vende mojito (+ Video)

08/04/2019



Sin embargo, Yahima del Pilar Rodríguez Álvarez, especialista en Comunicación de la ronera San José, donde se produce el Havana Club hecho en Cuba, el que se comercializa en “el resto del mundo”, me asegura que existe solo uno y explica algunas particularidades del proceso que lo hacen irreplicable:

Para obtener el aguardiente base, “la materia prima, la primera, que es el agua y la melaza, tiene que ser auténtica de nosotros. La melaza, que es un subproducto de la industria azucarera cubana, la tenemos que diluir con agua y le agregamos entonces algo que desde el punto de vista del saber hacer, o de la tecnología, es propiedad de Havana Club solamente; ningún otro productor, incluso cubano, lo puede utilizar, que es la levadura”.

Y digo yo: los que producen el Havana Club y lo venden en la Calle 8 ¿importan, por ejemplo, la melaza de la isla de Cuba? Pues no. Este viene siendo un Havana Club puertorriqueño, fruto de aquellos cañaverales hermanos, pero ajenos.

Y mire que la receta del ron de Cuba tiene muchas exigencias. La propia Yahima nos contó otros detalles que lo diferencian del resto de los rones ligeros nacionales y foráneos: “La levadura en el proceso de interacción aporta ciertos compuestos, como éteres, que se desean para obtener un aguardiente de calidad única, y luego la estructura de la columna de destilación completa el sentido particular del licor de caña que sirve de base a nuestro ron Havana Club”.

Hay otros datos importantes: “el añejamiento es natural, no hay control de temperatura, ni control de humedad; es el intercambio entre ese aguardiente, el oxígeno que entra por las hebras del barril y el mismo barril”.

“El añejamiento natural distingue al ron ligero cubano. En el caso del Havana Club, lo identifica plenamente un

---

añejamiento natural, en barriles de roble blanco, que ya hayan añejado whisky con anterioridad. Eso es parte de la tradición que se ha hecho ley, o sea, es parte de las normativas que vienen de Cuba Ron, que es la parte cubana a la que pertenecemos. Tiene que ser un añejamiento natural, total y continuo; esas son las características que tratamos de mantener para poderle dar al cliente entonces ese ron de calidad.

Y así, con paciencia y cuidado, “se obtiene un sistema dinámico de bases de ron y con diferentes formulaciones, en distintas proporciones, el maestro ronero es capaz de llegar a diferenciar un producto de otro, creando un perfil sensorial para todos los rones oscuros de la marca Havana Club, comenzando por el Especial, el Especial Plus, el Ritual, el Reserva; después vienen marcadores de edad, como es el caso del 3 y el 7 años”.

Claro que también la exquisitez del maestro ronero y los jueces sensoriales le pone adobos al proceso: “Las bases tienen una edad mínima que es la del ron que se está produciendo, pero más difícil que tener las bases correctas es lograr el mismo perfil sensorial en cada edición del producto. En eso va también el aporte de los maestros roneros, que le hacen ajustes a la fórmula para buscar precisamente el perfil sensorial”.

Y no es que uno no quiera brindar con mojito...

Dice la receta que la bebida lleva yerbabuena y azúcar y limón, en fin, que bien podría prepararla un bartender de cualquier sitio, pero aclara: ron cubano. Entonces entiendo por qué en Estados Unidos, lamentablemente, no se puede vender mojito.

Queda más claro en tiempos de administración fundamentalista en la Casa Blanca y sistemático retorno a engendros como la Ley Helms-Burton, pensados para separar dos pueblos, incluso familias, como no ha logrado hacerlo el mar. Y es que el bloqueo nos prohíbe brindar, cada uno en su orilla, con el mismo trago:

“Estamos presentes en más de 120 países alrededor del mundo; trabajamos con el 60%, aproximadamente, de la demanda total de ron del mundo, porque el 40% es Estados Unidos y no tenemos acceso al mercado estadounidense”, me comenta Yahima. Y su colega Venus Carrillo, especialista en Comunicación y Relaciones Públicas de Havana Club Internacional S.A., agrega:

“Por los datos que se reciben a través de los visitantes del mercado norteamericano, sí sabemos que el ron Havana Club tiene muy buena aceptación y estaría garantizada la venta. Los propios maestros han dicho públicamente que Havana Club tiene hoy la capacidad para cubrir el mercado norteamericano, tanto por el gusto como por la producción, pero no podemos llegar por las limitaciones del bloqueo”.

Pero las zancadillas del bloqueo a nuestro Havana Club comienzan antes: “Los barriles para el añejamiento son de roble blanco americano, son importados, los hacen en Estados Unidos, nosotros no podemos acceder directamente al mercado americano, entonces los compramos a Irlanda a Escocia, después que lo utilizan en el Jameson, en el Chibas, a ese tipo de productores se lo compramos usados, para que influya, pero no tanto, porque de estar nuevos sería un whisky lo que obtenemos. Claro que solo el transporte abarataría los costos, aunque son marcas que comercializa Pernod Ricard, y la negociación entre socios disminuye el precio, la distancia lo eleva”, explica Yahíma.

Venus comparte números elocuentes, de esos que abren las entendederas: “A pesar de eso, estamos en 120 países, somos hoy el número uno en rones Premium y súper Premium, es la marca mundial, aunque la marca Pernod Ricard, a la que pertenecemos, es el segundo en cuanto a comercialización, como ron estamos muy bien posicionados”.

Como bien cuenta el reporte de BBC, el litigio ha sido largo y costoso, los “expropiados” aseguran que tienen “la receta”, los dueños han demostrado que tienen el origen, la materia prima y, también, la receta (ustedes lo han probado). Yo te digo que tenemos la melaza espesa como la voluntad y claro que sí, cuando se levante el bloqueo, no el embargo como tímidamente lo llama la BBC, brindaremos con mojito.

Por cierto, lo haremos en nuestras casas, con el Havana Club que nace en los centrales, las fábricas nuestras... Si defendemos el mojito con tanta fuerza, imagine cómo será con los techos y la tierra, con la libertad y los principios...

---