

LA DESTILACIÓN EN LA ISLA DE LA PALMA DURANTE EL SEGUNDO CICLO DE LA CAÑA DE AZÚCAR

José F. Sentís de Paz

PRELIMINARES

Mi más sincero agradecimiento por el asesoramiento y valiosas aportaciones a don Santiago de Luxán Meléndez y a don Néstor Hernández López.

Considerando de interés la conservación de los sistemas que llevan a la destilación de caldos de caña de azúcar en la isla de La Palma para la obtención de aguardientes, pretendo dar a conocer su naturaleza que, basada lógicamente en los principios elementales de la fabricación de alcoholes, intenta buscar la perfección en sus fases. Creemos que, tanto por las calidades obtenidas como por la originalidad de algunos aspectos, merece la pena ponerlos sobre la mesa en este pequeño trabajo, en que sólo se bosquejan, en el intento de, en sus connotaciones históricas, abrir posibilidades a los investigadores y estudiosos de esa disciplina. Asimismo, pretendo contribuir al mantenimiento de estas prácticas pensando más en su valor etnográfico e histórico que económico.

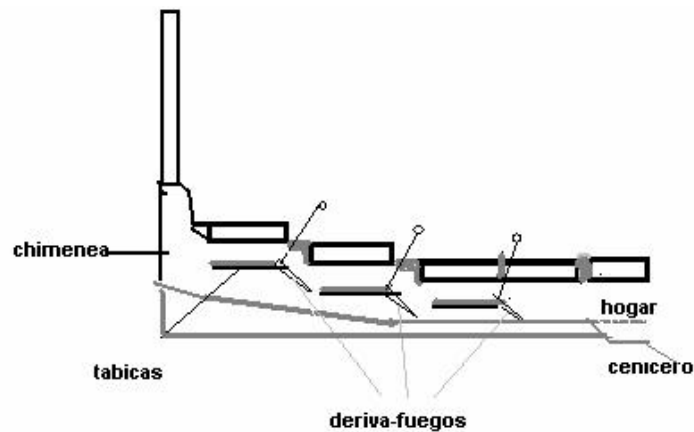
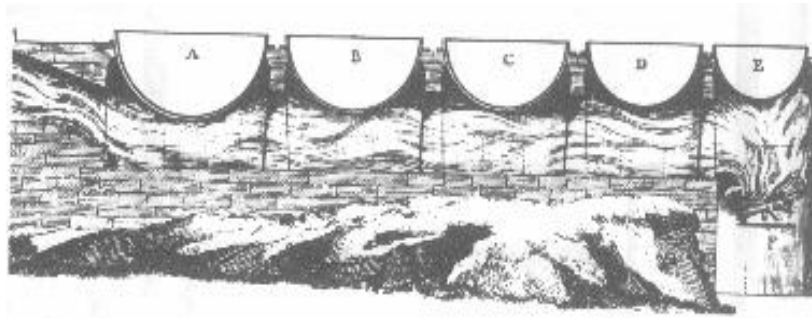
Para entender las diferencias con que nos encontramos en los sistemas de destilación practicados en la isla hay que remontarse a los años inmediatos a la conquista y comenzar por los sistemas de obtención de azúcar.

Mientras Gran Canaria, en esos primeros momentos, parece que fue casi un coto cerrado de las tecnologías madeirenses, tanto en los molinos como en los trenes de calderas, en La Palma seguramente por la aún más compleja mezcla de pobladores y en unos ámbitos espaciales más reducidos, los ensayos “renacentistas” creemos que se iniciaron desde el primer momento.

Ya en los primeros inventarios aparecen los tres rodillos verticales, relegando las cajas-prensa, al inicio imprescindibles, que aparecen arrinconadas en la casa de purga:¹ “[...] e le metió dentro de la casa de e yngenio donde se prensa la caña, en la cual estaban tres presnas [...] con sus chapas e verdugos y una rueda [...] llegó a la casa de purgar [...] tres caxas de con sus çinchos donde se eprime el bagoço de la caña [...]” .

En las ruinas del mismo ingenio (“Los Señores”) de Los Sauces, hemos llegado a ver unos escalones correspondientes a un tren de calderas en un solo hogar que debió ser el precursor de los más tarde llamados “jamaiquinos”. Las muy tempranas noticias de aguardientes se ven confirmadas por un pleito sobre la propiedad de una caldera de “destilar caña” [...].²

Esta inquietud técnica claramente diferencial en su momento, se constata más claramente en la zona NE, aplicada a ingenios de dimensiones muy reducidas.



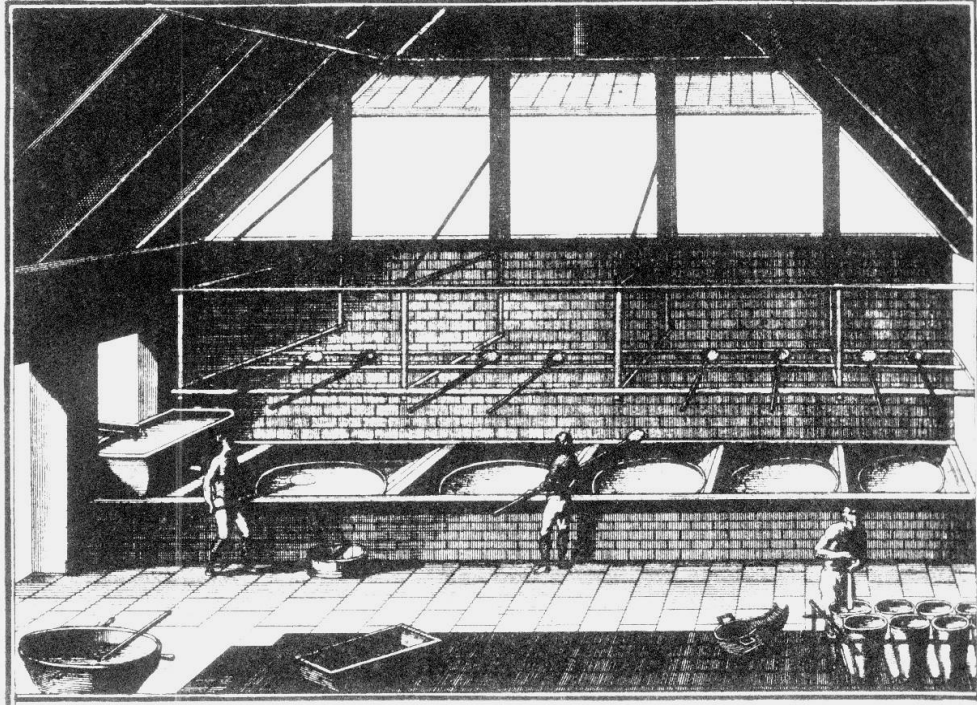
TREN PALMERO.-Obsérvese el sistema de "tabicas" horizontales y deriva-fuegos que permite dirigir el calor al fondo de las calderas o alejarlo bajo las "tabicas".

Corte de tren Jamaiquino.

Donde los esclavos sólo trabajan durante tres meses y luego combinan su actividad en las plantaciones con labores domésticas y de ayuda a herreros, albañiles, alfareros y carpinteros,³ donde a veces el maestro azucarero es a la vez tonelero o herrero, y donde los aparceros y pequeños propietarios participan en las labores del ingenio, es normal que surja una forma de trabajo más imaginativa, con menos miedo a las averías, con más confianza en el operario y por tanto, mucho más proclive a los cambios técnicos.

La primera consecuencia de esta forma de trabajo fue el gran aprecio de que gozaron muy pronto los maestros palmeros en el Caribe. Desde aquel "grupo de canarios" con que Gonzalo de Velosa monta el primer trío en La Española,⁴ hasta José Luis Casaseca que, ya en el XIX, se erige en el primer químico serio y de formación académica en las colonias españolas, son innumerables los maestros que aparecen en documentos en unos y otros lugares del Nuevo Mundo.

Todo esto sin restar ningún mérito al importantísimo impulso madeirense, a su continua colaboración y a la forma robusta y fiable con que concebían y fabricaban cualquier implemento del ingenio.



Tren Jamaiquino (XVIII).



Tren palmero evolucionado de los primitivos. 1950.

El hecho es que en la zona NE de La Palma, en que como hemos dicho, las dimensiones, tanto de los ingenios como de las escalonadas plantaciones, son menores, los archivos nos demuestran que en ningún momento desaparece totalmente la caña de azúcar pero, desde

mediados del xvii hasta poco antes del segundo ciclo no aparecen datos sino del cultivo, sin menciones conocidas a sus transformaciones. Nuestra hipótesis es que debieron de limitarse a la obtención de melados y aguardientes clandestinos y al parecer siempre con gran manejo de los trenes de calderas, de donde debió nacer la tradición de la llamada “escuela palmera” aplicada a la destilación.

Por tanto, la segunda consecuencia de estos condicionantes sería el perfeccionamiento en la construcción y manejo de los trenes de calderas, tanto para la obtención de azúcares o melados como para la de aguardientes, dando un tratamiento, previo a la fermentación, y estableciendo esa centenaria tradición que reporta destilados realmente originales.

Llegando al segundo ciclo el primer dato que se ha encontrado del xix hace mención a que los aguardientes de caña producidos en La Palma “tienen poca importancia y son destinados casi exclusivamente a su embarque a Cuba”.⁵ Curiosamente podemos contar que, mientras existen estos datos de exportaciones, se dan casos como el del magnífico velero de construcción palmera *La Verdad*, que en su último viaje de regreso a La Palma recibió orden de cargar totalmente de aguardiente en La Habana, lo que le produjo un retraso que contribuyó a ser alcanzado por un ciclón y que éste fuera su último viaje.⁶

Éste es un curioso momento en que la evolución tecnológica de las azucareras cubanas empieza a rendir unas “mieles finales” (melazas) cuya destilación da lugar a unos aguardientes de mal sabor. En una primera etapa los fabricantes cubanos, como tantas veces, pretenden recurrir a soluciones mágicas aplicables al producto final. Incluso el prestigioso químico Casaseca llega a caer en la trampa y comete su quizá único error conocido proponiendo a la Real Junta de Comercio (1841) unos tratamientos con cal, inspirados en un fracasado método francés (Lenormand 1817) para mejorar los aguardientes de vino.⁷

La realidad es que la verdadera solución consistió en ir elevando el grado de los destilados a medida que la melaza empeoraba y, por tanto, obteniendo unos aguardientes más neutros, cuyo sabor potenciaban con aromáticos destilados palmeros, a veces, para su exportación de nuevo a Canarias.

Al llegar el segundo ciclo, en el Valle de Aridane comienzan a instalarse nuevos ingenios, ya con utilización del vapor y con unas capacidades más importantes.⁸ Sin embargo, éstos conviven con algunos pequeños trapiches que, ahora, mezclan la tradición palmera con la influencia cubana. En el NE concretamente en San Andrés y Sauces se instalan dos ingenios de vapor (Manos de Oro y Melonar), otros cinco con molinos americanos de bueyes (Valle, Convento, El Topo, Gallegos en Barlovento y Don Pedro en Garafia) y sólo uno recurre a la tracción hidráulica (Oropesa en Barlovento).⁹ Según todos los testimonios, en la mayor parte de ellos se destilan clandestinamente algunos caldos por el “sistema palmero”, y continuando la evolución de los métodos de siempre.

En esta ocasión, el “sistema palmero” se ve, como en muchos lugares y como en los primeros tiempos, fuertemente condicionado por la combinación azúcar-aguardiente, es decir que tras una primera extracción de azúcar se trabajaban las llamadas mieles de primera o segunda para su fermentación y destilación. En esta forma de trabajo, la calidad final dependía de la prioridad que se diera a uno u otro producto. Quede claro que esta combinación no tiene nada de original pues éste debió de ser el sistema que dio lugar al nacimiento de los rones en gran escala, tanto en el Caribe como incluso en las refinerías de las metrópolis. No obstante, al apoyar la práctica secular con la utilización de los nuevos

instrumentos disponibles (areómetros, termómetros, ebulómetros...) debieron de obtenerse resultados bastante positivos.

Finalmente, la conversión a destilerías de algunos de aquellos trapiches volvió a impulsar la recuperación de los viejos procesos centrados exclusivamente en los aguardientes y haciendo los tratamientos del guarapo *ex profeso* para una “fermentación ideal”, en lo cual radica la principal característica diferencial del sistema. También en ese momento irrumpen en la isla algunos maestros que fermentan los guarapos directamente, sin su paso por el calor, en lo que se ha venido a llamar la “escuela grancanaria”

Trataré, pues, de describir comparativamente los dos sistemas, pero no sin antes reconocer la dificultad que para mí tiene ser imparcial habiendo tenido la suerte de nacer en el trapiche seguramente más típicamente palmero, viendo dirigir las labores a mi abuelo, Norberto de Paz González y acompañando la actuación de hombres de “casa calderas” como Miguel González o Máximo Marante (*El Chico*), de mujeres que manipulaban los guarapos con extremada habilidad como Nieves Machín (*Paletona*) María Pérez (*Truena*) María Marante u Obdulia Concepción; de fermentadores como Juan R. Delgado o Norberto Cáceres (*Cafetín*), de magníficos conductores de alambique como Tomás Hernández o Antonio Machín (*Perverso*). En fin, que no deben considerar auténtica mi imparcialidad en el análisis de uno y otro proceso aunque, desde luego, intentaré presentarlos lo más fielmente que me sea posible.

LOS PROCESOS

Como es sabido, estos aguardientes o rones, que en la actualidad recibirían la denominación de *agrícolas*, se elaboran en tres pasos principales: molturación de la caña, fermentación del guarapo y destilación del caldo resultante. Podría agregarse el de aromatizar y/o envejecer, pero estos toques finales no son de interés para el conocimiento diferencial que nos ocupa.

El primero, es decir, la molturación de la caña, por conocido y similar en todos los lugares tampoco nos va a merecer especial atención. Baste decir que en la isla siempre se realizó bastante rudimentariamente, generalmente con un solo “trío” por el que se pasa dos o tres veces la caña, sin efectuar “imbibición” o “difusión” y con unos rendimientos que raramente llegan al 60% (peso caña/jugo). Esta escasa extracción y la ausencia de cortacañas, desmenuzadoras y desfibradoras, además de trabajar con caña muy limpia de hoja y tierras, tiene cierta influencia en la naturaleza de los caldos por rendirlos relativamente limpios, con lo que se facilita la depuración o en su caso la fermentación directa.

La fermentación

Es en esta fase donde mayores diferencias se aprecian con el resto de lugares cañeros, principalmente en el sistema “palmero”.

1. En el “grancanario”, las diferencias con el de los “rones agrícolas” de lugares como Martinica, Guadalupe o Reunión, son más sutiles. Los fabricantes que utilizan este sistema, generalmente originarios de la isla de Gran Canaria, hacen gala de muchos años de una experiencia que no por simple deja de tener gran operatividad y resultados muy característicos.

Sin profundizar demasiado, este paso se realiza como sigue:

El guarapo después de un ligero tamizado a la salida de los molinos, entra directamente en las cubas de fermentación, normalmente de roble o castaño y de unos 400 litros de capacidad, donde con la ayuda de las aguas de refrigeración del alambique y a veces con adición de vinazas,¹⁰ se corrigen en temperatura y densidad.

Se suelen manejar densidades de entre 7° y 8° de la vieja escala Baumé (entre 13° y 14° Brix) y temperaturas de alrededor de 28°C. Normalmente no se emplean sistemas de enfriamiento sino, en raros casos, combinaciones con caldos más fríos. Las levaduras, del género *Sacharomyces*, procedentes de una “madre” de mantenimiento más o menos continuo, se agregan de una sola vez en cada cuba que en unas 36 horas ha terminado el proceso. Esta fermentación suele ser bastante tumultuosa y los operarios suelen batir la superficie para evitar el reboso de las tinas.

2. Para el sistema palmero, el guarapo, antes de la fermentación, pasa una fase de depuración específica en un original tren de calderas en tres niveles, (sucesor de los primitivos mencionados) y que en la actualidad tiene replicas, con pequeños cambios, en lugares como Colombia o Venezuela para la fabricación de panela. Este tren utiliza como combustible prácticamente exclusivo el bagazo de la misma caña y en él, el fabricante ha de realizar su proceso mirando al resultado final de la destilación.

Después de los tamizados de eliminar el bagacillo, se realizan dos decantaciones a temperatura progresiva y un “descachazado” manual llevando el guarapo a la ebullición. En ocasiones se efectúa un leve filtrado hasta obtener un caldo estéril y brillante que se ha de enfriar rápidamente en la corrección de temperatura y densidad. A veces, una pequeña parte de los caldos se concentra para ser usada en repostería como melado e incluso, en alguna fábrica, otra parte, se llega a dejar caramelizar para agregada a la fermentación, en determinados momentos, conservar ciertos sabores “tostados” que por descuidos del pasado suelen tener estos aguardientes.

Con este proceso previo, el fermentador tiene un abanico de posibilidades en grados de depuración y concentración que dan lugar a productos diferentes.

Frecuentemente, y pasado el primer día, se sigue el método consistente en introducir los nuevos caldos en cubas que ya contienen 1/3 de caldos “vivos” de los iniciados el día anterior, completando las cubas de origen con caldos frescos que acabarán unas 10 horas después. Pero, realmente en esto hay muchas variaciones.

Al igual que en el otro sistema se usaban habitualmente tinas de roble de 400 L. En ocasiones se alcanzaba el nivel de concentración de levaduras en una primera fase para luego pasar a una especie de posfermentación anaerobia en tinas cubiertas, que para ello eran de mayores dimensiones y de cobre o hierro. Normalmente sólo se aportaba levadura al inicio de la zafra (genero *Sacharomyces*) lo que la hacía, con un buen manejo, ir mejorando progresivamente su adaptación a los caldos de caña.

En fin, este tipo de fermentación en sus múltiples variables se caracteriza generalmente por una gran perfección, sin ningún tipo de nutrientes agregados ni correcciones de PH. Ello quizá sea debido a la naturaleza estéril de estos caldos hervidos y a la larga experiencia en su manejo. Es curioso que encerrando en determinado momento de la fermentación caldos

de esta naturaleza en envases herméticos, se han obtenido unas curiosas “sidretas” de unos 3° o 4° (% de alcohol) y de muy agradables sabores.

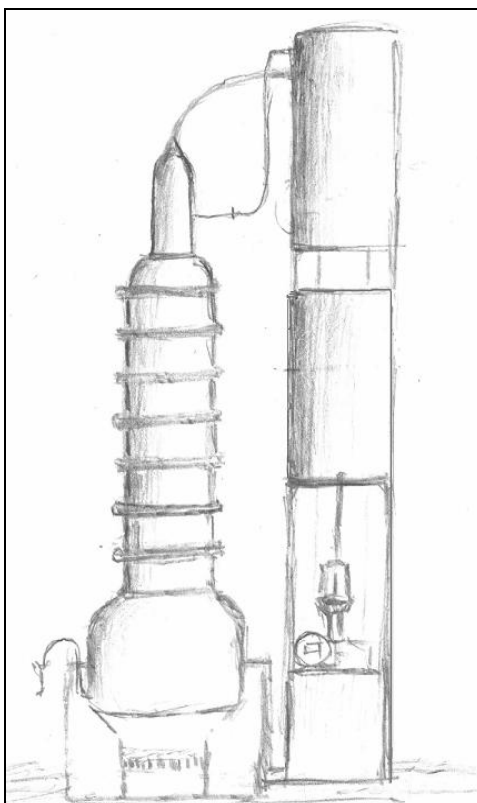
Por razones de cautela empresarial no entramos en más detalles técnicos del sistema, pero lo que sí queda claro es que la gama de posibilidades que se abren al destilador con estas prácticas es mucho mayor que con el manejo simple del guarapo de la caña. Existe la creencia de que los aguardientes así obtenidos son menos “cabezudos” y de más llevadera “resaca”.

La destilación

También en esta fase hay gran diferencia en los dos sistemas, pues el “grancanario” adoptó a principios del xx los más técnicos equipos *continuos* mientras, el “palmero” solo lo hizo en un caso, tarde y durante poco tiempo (“El Convento” 1948-1957) por lo que se ha considerado el aparato primitivo o intermitente como característico del sistema palmero.

1. Los aparatos *continuos* empleados en el “grancanario” fueron siempre de la casa francesa Egrot. Es curioso que este tipo de equipo creado para la obtención de aguardientes de vino, presenta ciertas dificultades con los caldos crudos que suelen contener bastantes sólidos en suspensión obstruyendo los orificios de sus platos y obligando a paradas cada 50/60 horas para su limpieza. Pero como en este sistema la calidad suele confiarse a la de la caña y al funcionamiento del alambique, sus usuarios no quieren ni oír hablar de cambios.

El aparato Egrot que mencionamos suele tener entre 6 y 12 platos con el sistema de orificios y sombreretes característicos de esta casa, un calentavinos y bajo él un condensador refrigerado por agua.



Aparato Egrot

Sobre una caldera de base se erige la columna en cuerpos cilíndricos unidos por bridas de bronce o hierro atornilladas y que han de desmontarse trabajosamente para las periódicas limpiezas. En lo alto un domo o cúpula recoge el conjunto de vapores para llevarlos al calentavinos y condensador. Siempre han sido de pequeñas dimensiones y las producciones diarias oscilan entre los 120 litros del más pequeño (El Convento) a los 350/400 del mayor (“Aldea”), refiriéndonos a aguardientes de 58°/62°. Siempre se usó como combustible la leña de brezo y faya en pequeños trozos.

2. Los destiladores del “sistema palmero” fueron casi todos reacios a la implantación de los aparatos continuos. De hecho, ninguno que usara el sistema intermitente pasó al continuo.

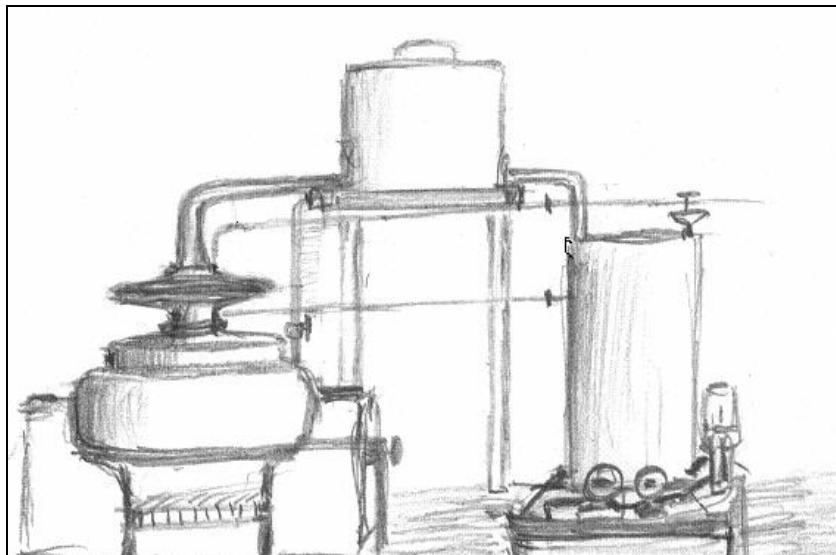
La larga polémica que enfrentó en Francia a los fabricantes de distintas zonas, en cada lugar defendiendo un sistema de destilación, tuvo su reflejo en La Palma. Y aquí como en La Charente se consideró más adecuado para la obtención característica, el intermitente en algunas de sus versiones.

Este alambique no es otra cosa que una ligera evolución del “caldero cuello y serpentín” descrito por el padre J. B. Labat (xviii), que tras unos primeros momentos de diseño tipo “cabeza de moro” y en una etapa de bastantes intercambios comerciales con Francia se generaliza el de la casa “Deroy” de París que con su “lenteja” y cierre característico pasó a ser el utilizado por todos los fabricantes. Incluso en la isla de Tenerife (trapiche Curbelo) hemos llegado a conocer en los años 50 uno de estos alambiques llamados en Francia *de premier jet* por dar de primera pasada una buena cantidad de producto final.

Todos los que hemos llegado a conocer fueron ya fabricados en la isla, con ciertas adaptaciones para el manejo de caldos de caña pero respetando en general el diseño de la casa parisina.

Las dimensiones oscilaron entre los 350 L. por carga, para una producción diaria máxima de unos 180 L., hasta los mayores, de 1.800 L. por carga y hasta 750 litros diarios de aguardientes de 60°/62°.

En estos aparatos, la calidad obtenida depende principalmente del manejo que el destilador haga de ellos. En el trapiche “El Valle” (Norberto de Paz González, luego sus sucesores y luego Destilerías del Valle S.A.) que obviamente es el más que conocemos, se le da un curioso manejo en que su característica *de premier jet* interviene sólo parcialmente pues, en cada pasada, el caldo, después de desechadas las cabezas, rinde una cantidad más reducida de lo normal de flor o corazón de aguardiente, casi sin aplicar refrigeración en la “lenteja” (desflemador “Pictorius”). Luego se aplica refrigeración para una segunda calidad e incluso se ha agregado un segundo desflemador original para refinar aún más un segundo producto y que se activa principalmente en segundas pasadas.



Alambique Deroy

Es, pues, el sistema de destilación empleado por la “escuela palmera” una versión *sui generis* del *charentaise* aplicado a los caldos de caña de azúcar. Los proyectos actuales de nuevas instalaciones inciden aún más en esta idea, tratando además de emplear dos alambiques para mejor dividir los aguardientes en dos productos diferentes que dadas las actuales tendencias del consumo serían: un “característico” aromático y de marcado *bouquet* a servir en versiones con o sin añejamiento, y un “mezclador” refinado.

Descritos los dos sistemas, y considerando de más interés por su mayor originalidad e historia el “palmero” pasamos a hacer una breve comparación entre ambos.

a. *La fermentación* “directa” del “grancanario” tiene la ventaja de una fuerte economía al no necesitar de tratamientos previos, es internacionalmente conocida y también de larga experiencia en sus operadores, debiendo producir un rendimiento (caña/aguardiente) ligeramente superior.

Como inconvenientes citaremos la dificultad que existe para los filtrados en frío del guarapo y por tanto la presencia de bagacillo, ceras, albúminas y otros subproductos que en nada benefician el resultado. En todo caso si se consigue perfeccionar los sistemas de limpieza en frío nunca llegarían a las posibilidades de los calóricos. La ventaja en rendimientos muy raramente se verifica pues requiere una atención y asepsia que instalaciones y personal no siempre pueden aportar.

La fermentación de los caldos depurados con calor tiene como ventaja principal el abanico de posibilidades de selección de sabores y aromas que brinda al fabricante que mire desde el principio hacia el producto final. Otra ventaja radica en que trabajar con caldos hervidos reporta menor posibilidad de infecciones tanto por hongos como víricas y bacterianas lo que frecuentemente compensa la pretendida inferioridad de rendimiento porcentual total.

Como inconveniente citaremos su coste en la depuración que no siempre se compensa con las ventajas de seguridad y regularidad. Su mayor coste en capacidad de instalaciones. En cuanto a la calidad, en que todo parecen ventajas hay que destacar el *discutible* inconveniente de que separa mucho el producto final de las diferencias de calidad en las cañas manipuladas,

de forma que con las correcciones previas, se hace imposible averiguar variedades, procedencias y calidades de las cañas en los aguardientes, lo que siempre es muy difícil, pero podría decirse que, siéndolo aún más con el sistema, ello restaría cierta sensación de autenticidad, convirtiéndolos más en rones “de autor” que de zona o variedad.

b. *La destilación* continua del sistema “grancanario”, similar a la practicada para los rones agrícolas de los Dominios Franceses de Ultramar, aunque en la isla en menor escala, tiene la ventaja de un rendimiento óptimo en cantidad (% aguardiente/caña), una mayor economía de combustible (alrededor de los 2/3 en peso de leña que el otro sistema), y un menor coste de mano de obra al poder incluso semi-automatizarse (boca de cenicero y válvulas reguladas por presión interior). Una vez vista la calidad que proporciona cada aparato, sólo la hará variar la naturaleza de la caña y el proceso de fermentación.

Como inconvenientes citaré principalmente que, como hemos dicho, la calidad del producto, la selecciona el aparato más que su conductor, un mayor coste inicial del aparato en sí, y la mencionada necesidad de limpieza frecuente desarmando toda la columna, aunque este inconveniente lo he visto bastante paliado en un aparato de la isla de El Hierro que teniendo los platos más distantes disponía de unos “ojos de buey” de fácil apertura que permitía una rápida limpieza con agua a presión o vapor.

La destilación intermitente presenta como ventaja las citadas mayores posibilidades de elección de que dispone el fabricante, de donde se puede deducir casi cualquier calidad.

Como inconvenientes citaremos su mayor consumo de leña (1/3 más), el requerimiento de operarios con mayor preparación y práctica. Mayor coste de mano de obra, teóricamente menor rendimiento porcentual, y finalmente que si bien en ellos pueden obtenerse las mejores calidades, también pueden cometerse los mayores errores.

Curiosamente, si destiláramos caldos “palmeros” en alambiques continuos, no habría problemas de limpieza y su marcha sería perfecta. Asimismo, si destiláramos en los aparatos charentaises los caldos “directos” o crudos, tampoco tendríamos ningún problema. Pero así son las cosas de las costumbres y mentalidades.

Quiero hacer mención a la repetida manifestación de que “los entendidos” dicen que “la destilación continua da unos productos más sanos”. Pienso que sería más exacto decir que “la intermitente no siempre da productos más sanos, sino que ello depende del manejo que el conductor haga del alambique”, ya que en una o varias pasadas no hay casi ningún congenérico que no se pueda aprovechar o desechar en el manual y si en el automático.

Estos dos sistemas, como hemos dicho, tienen cierta correspondencia con los empleados en otros lugares del mundo, y aunque se han ramificado de lo común casi desde los comienzos, consideramos interesante ponerlas de relieve.

El sistema “directo y continuo” en su etapa de Gran Canaria, tuvo momentos en que se pudo tildar de igual a los agrícolas de los Dominios Franceses, aunque sus dificultades eran otras y la mano de obra que lo sustentó creo que podemos considerarla más capacitada. El problema radicó en unas instalaciones a menudo sobredimensionadas para unas pequeñas cantidades de materia prima. Esta escasez hizo extender las labores a Tenerife y La Palma. En Tenerife hubo un momento de cierta importancia en cuanto a los contingentes de caña y el sistema se acercó aún más al llamémosle “francés”. En La Palma, el tener que repartir la caña

entre siete u ocho “trapiches”, no permitió tales dimensiones, por lo que con unas instalaciones más pequeñas, todo quedó en un *modus operandi* más primitivo, casi artesanal, desmarcándose en los resultados de las fábricas originarias y siendo éste el motivo de su inclusión en este comunicado.

El parangón que se puede encontrar al “sistema palmero” es quizá más complejo y distante:

Está claro que los aguardientes de caña empezaron a adquirir importancia por ser su producción un lógico método de aprovechar las melazas residuales de la fabricación del azúcar.

Aquellas melazas anteriores a la “revolución industrial” tenían una naturaleza bastante adecuada para su fermentación y destilación por lo que envejecidos sus aguardientes dieron lugar a una gran difusión y, seguramente, incluso al vocablo “ron” o “rhum” de los sajones. Pero no solamente en los lugares cañeros, sino que también en las metrópolis. El Reino Unido traía de sus colonias los mascabados que cristalizaba y refinaba en los puertos ingleses, pero gran parte de los alcoholes que obtenían de la fermentación de las melazas residuales, iban a parar generalmente a los embotelladores de whisky y ginebra de Londres. Los franceses permitieron algo más la cristalización y refino en las colonias pero también, y especialmente en el refino, obtuvieron algunos alcoholes en la metrópoli cuyo uso final no conocemos. Fue en los Estados Unidos, principal cliente de las colonias españolas, donde ya a finales del XVIII (siendo aún colonia inglesa) se fabricaba mayor cantidad de rones. El “West Indies Rum” que surte a la marina del Imperio según la Ley de Vernon, es considerado el mejor ron de “las Antillas” y se utiliza como moneda de cambio en el comercio de esclavos.

Por ese tiempo nació como seudónimo de calidad la palabra “old”, ‘viejo’, que tenía dos vertientes. Por una parte denominaba rones envejecidos, con el aumento de calidad que ello ya supone, pero en los momentos clave (hacia la mitad del XIX), denominó productos anteriores al perfeccionamiento y complejidad técnica de azucareras y refinerías por lo que hubo un antes y un después marcadísimo en la calidad intrínseca de los productos. Ello trajo consigo que se relacione siempre en los rones la vejez con la calidad, lo cual no es necesariamente cierto.

Pues bien, aun admitiendo que el comienzo de la “escuela palmera” se debió a parecido afán de aprovechamiento de las melazas que el del resto del mundo, la realidad es que muy pronto debió de molerse caña sólo para convertirla en aguardiente y, en la isla, como hemos visto, se prefirió siempre efectuar tratamientos calóricos antes de la fermentación. Esa experiencia en este tipo de manipulación llega a tener correspondencia al otro lado del océano. Concretamente en la isla de Cuba, y a finales del XVIII, se constata la existencia de más de 70 pequeños “trapiches” en la zona de Matanzas, de los que gran parte eran de dueños palmeros y cuya actividad se centraba en la fabricación de “melados” para su conversión en ron. A veces estos melados eran vendidos a destiladores de dentro y fuera de la isla y otros, hechos aguardiente por ellos mismos y expedidos en barricas. Esta actividad resurgió varias veces desplazándose hacia Oriente, como si fuera huyendo del avance de los grandes ingenios, hasta desaparecer del todo con la llamada guerra de los diez años.

Éste es el caso más claro de expansión del sistema que hemos encontrado, ya que sin duda aquellos palmeros debieron extrapolar de alguna manera sus conocimientos en su quehacer cubano.¹¹

CONCLUSIONES

Éstos son dos sistemas de obtención de aguardientes y rones que en sus pormenores, nos llevan a la creencia de que en la producción de estas bebidas queda aun mucho por decir.

Sabemos muy bien que en todo el mundo, las grandes marcas han optado por la utilización de alcohol de casi cualquier origen (aunque principalmente el de las melazas de caña). No estamos contra ello ni dejamos de entender que el auge mundial de los rones se ha conseguido gracias a que esas fórmulas han permitido notables inversiones en publicidad. Vemos que lo mismo ha pasado con otros productos, pero en algunos de ellos se ha seguido más una línea de confluencia, como en el caso del whisky en que se menciona el porcentaje de destilado de malta en las marcas de más nivel.

Por otra parte, en la concepción y fabricación de los rones agrícolas de los Dominios Franceses de Ultramar observamos una mentalidad excesivamente industrial. En su publicidad se habla de importantes producciones horarias en altísimas y modernas columnas, de eficaces grupos de molinos, raras veces de adecuadas fermentaciones y poco más. De la calidad se encargará la naturaleza de la caña y como siempre, la vejez. Como si fabricar licores fuera una cuestión meramente fisico-química de eficacia industrial más que un casi arte equiparable a la alta cocina. Están un poco en el XIX, cuando en otras bebidas se ha avanzado mucho y siempre dando una imagen que va desde lo artesanal a lo más emblemático e histórico.

Somos partidarios de avanzar en el perfeccionamiento de los sistemas de fabricación “agrícola”, tanto en Canarias como en el otro lado del Atlántico, situar estos rones con mayor o menor vejez en la cumbre del sibaritismo y poco a poco llevar a las marcas de gran consumo al uso de algunos porcentajes en su composición, sin detrimento de las características que poseen. Hablamos de productos diferentes, pero creemos que de su colaboración saldrían beneficios para ambos.

En la actualidad, en la isla de La Palma se pueden calcular unas producciones anuales de unas 200 Tm. Se espera un incremento de casi 1/3 anual en los próximos años gracias a las subvenciones del Cabildo Insular y a la crisis de los plátanos. Una vez en marcha la nueva fábrica de El Paso y el Parque Temático de Los Sauces, pensamos llegar a unas cantidades anuales que permitan la implantación testimonial de una actividad complementaria, tanto para el sector agrícola como para el turístico, reimplantando, a pequeña escala, el más tradicional quehacer de nuestros habitantes, con todas esas connotaciones de valor etnográfico e histórico que estamos obligados a conservar.

En este sentido, creemos que la puesta en marcha del Parque Temático de la Caña de Azúcar que proyectamos en San Andrés y Sauces, puede ser hasta cierto punto el factor desencadenante que falta para completar el anillo de producción-transformación-popularización-expansión necesario. En este recinto se proyecta la instalación de todos los tipos de “trapiches” utilizados hasta la fecha (agua, bueyes, vapor, diesel y electricidad), con las variantes en los trenes de calderas, sistemas de fermentación y alambiques, pero todo ello con componentes “vivos”, que funcionen, y con el respaldo de una modesta plantación de caña biológica (1 Ha) en que se muestren las variedades primitivas que además de recolectarse para las labores testimoniales, suministre planta a los agricultores de la isla.

NOTAS

- ¹ Hernández López, Néstor y Batista Medina, J. Antonio, *San Andrés y Sauces. Una mirada a su pasado*, p. 83. Varios archivos recopilados por estos autores. Deducciones propias basadas en estos archivos, la constatación de los resultados y la evolución en otras actividades y parcelas de la Historia.
- ² *Ídem*.
- ³ *Ídem*.
- ⁴ Múltiples testimonios en varias enciclopedias.

G. Campoamor, Fernando, *El hijo alegre de la caña de azúcar*, cap. II, p. 25 y 26.

Fernández de Oviedo, Gonzalo, *Historia General y Natural de las Indias. Islas y Tierra Firme del Mar Océano*, parte 1ª, lib. 4º, capítulo VIII, p. 223.

De las Casas, Bartolomé, *Historia de Las Indias*, t. III cap. CXXIX, p. 249.

Castellanos, Juan de, *Elegías de varones ilustres*.

López de Gómara, Francisco, *Hispania Victrix.- Historiadores primitivos de Indias*, Madrid, 1875, L. XXII, p. 177.
- ⁵ Archivos de Hacienda.
- ⁶ Díaz Lorenzo, J. C.-Varias publicaciones periodísticas en *Diario de Avisos*.
- ⁷ Moreno Friginal, Manuel, *El Ingenio*, Editorial Crítica, Edición 2001, pp. 679 a 681.
- ⁸ Viña, Ana y Hernández, Mª Victoria, Varias obras (manifestaciones verbales).
- ⁹ Rodríguez, Hermenegildo, *El Impuesto sobre el azúcar en la Provincia de Canarias*.

Constataciones propias.
- ¹⁰ Las *vinazas* son los residuos de la destilación. Se trata de los caldos fermentados una vez desprovistos del alcohol y los congénicos volátiles que han acompañado a los aguardientes en la destilación. La práctica de reutilizarlos agregándolos a los nuevos caldos es bastante antigua y con buen criterio puede tener bastante sentido práctico. Su otra aplicación es como fertilizante, agregándolas a las aguas de riego de las plantaciones o evaporándolas para la obtención principalmente de compuestos de potasio.
- ¹¹ Moreno Friginal, Manuel, (*El Ingenio*). *Ampliando el tema en conversación mantenida en 1990*.