

**2DA
EDICIÓN
2024**



**GUIA DE RONES PANAMEÑOS
PANAMA RUM GUIDE**

2DA EDICIÓN 2024

La Guía de Rones de Panamá es un catálogo virtual desarrollado con la finalidad de promover nuestro terruño y nuestros rones.

Un país bendecido y el clima perfecto se conjugan para cultivar la caña de azúcar que nos proporciona infinitos mostos ricos en azúcares que fermentan de forma magistral para obtener aguardientes celestiales que luego serán vestidos de madera para ir envejeciendo y moldeando su carácter convirtiendo el ron en un excelente momento para compartir lo que nos encanta, nos apasiona.

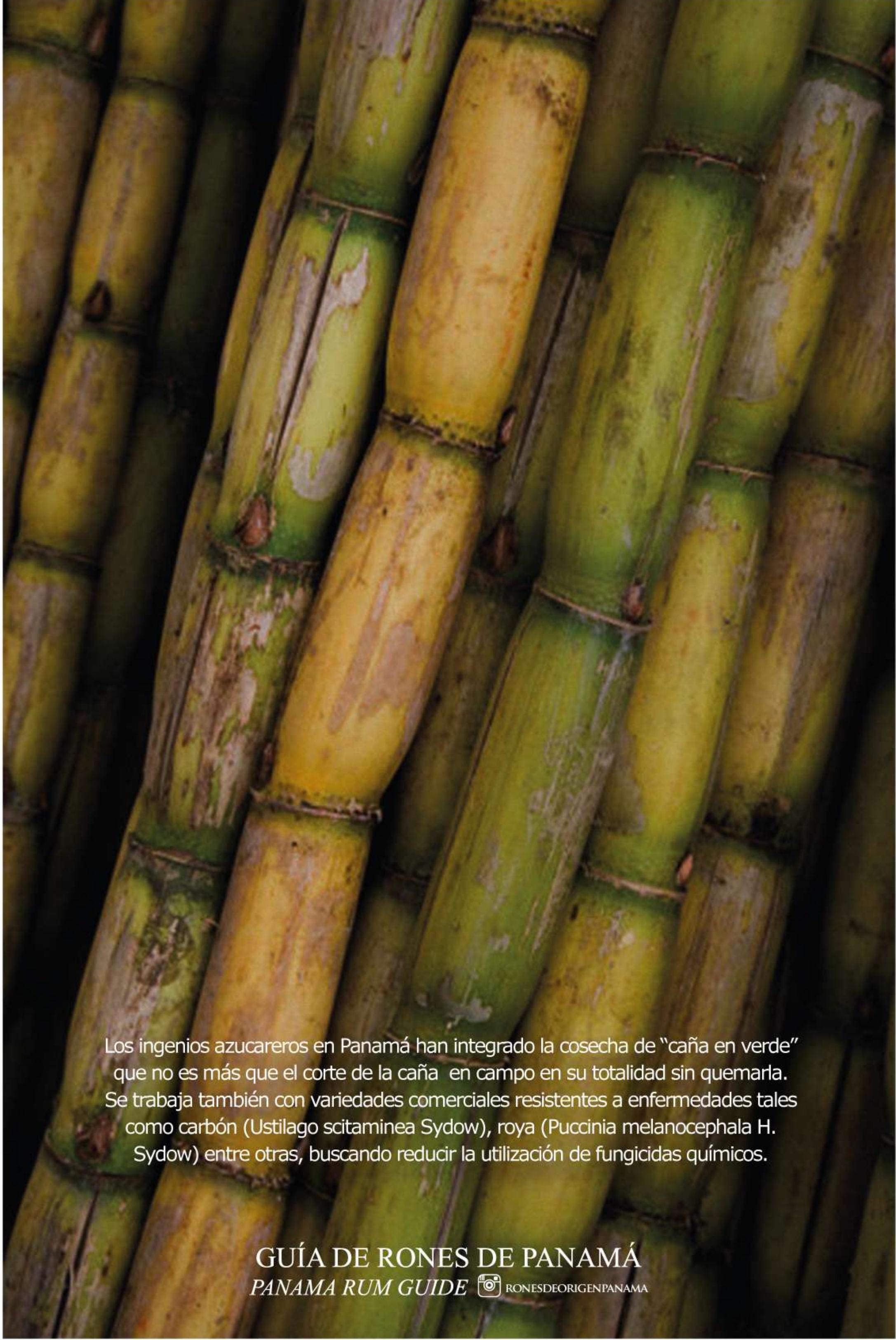
El placer que hace que lo disfrutes, es toda una gran experiencia.

RANDOLPH ASCARIS SÁNCHEZ

Fundador y promotor | Rones de Origen Panamá
Panamá Rum Fest

Esta Guía es una parte del material del Libro Rones de Origen Panamá que saldrá a la venta en la 3era edición de Panamá Rum Fest 2024

Queda totalmente prohibida cualquier forma de reproducción, distribución, venta, impresión o comunicación de esta obra sin la autorización expresa por escrito del titular con derecho de autor



Los ingenios azucareros en Panamá han integrado la cosecha de "caña en verde" que no es más que el corte de la caña en campo en su totalidad sin quemarla. Se trabaja también con variedades comerciales resistentes a enfermedades tales como carbón (*Ustilago scitaminea* Sydow), roya (*Puccinia melanocephala* H. Sydow) entre otras, buscando reducir la utilización de fungicidas químicos.

EL RON DE PANAMÁ

Legislación Norma Técnica 28-2001

Norma Copanit ISO IEC 17026
Gaceta oficial 24372 Fecha: 23 de agosto 2001
Producción de ron a nivel industrial

Objetivo

Establecer los requisitos que debe cumplir la bebida alcohólica llamada RON

Definición, Designación y Clasificación

Bebida alcohólica obtenida exclusivamente de materias primas obtenidas de la caña de azúcar, sometidos a procesos de fermentación, destilado y subsecuentemente envejecido o madurado.

Aguardiente de caña o ron base

Producto incoloro obtenido por la destilación especial del mosto de jugo de caña de azúcar o sus derivados sometidos a fermentación alcohólica.

Su graduación alcohólica será de 54° GL en volumen como mínimo y un máximo de 80° con 1° a 2° de tolerancia.

Maduración, Añejamiento y Envejecimiento

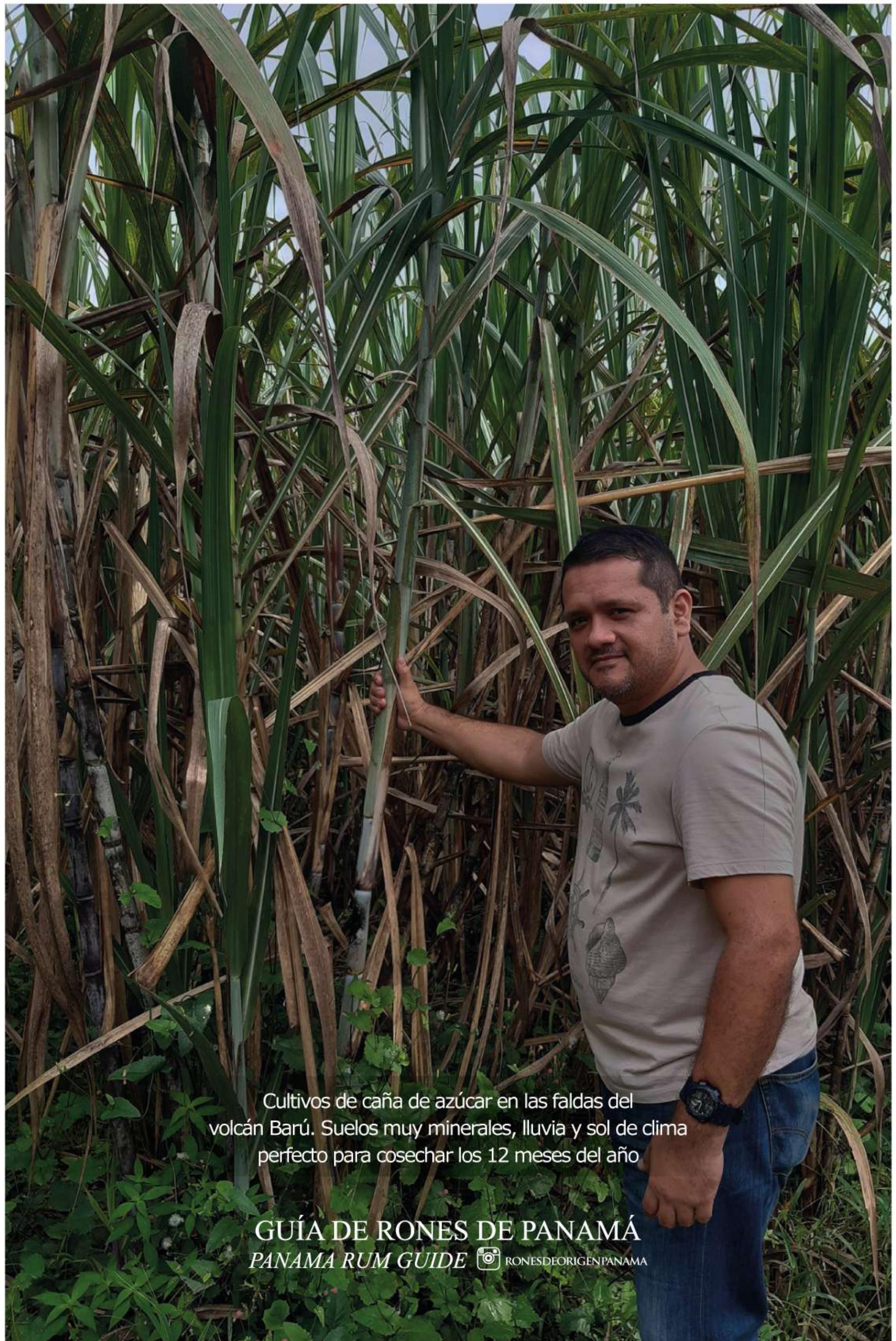
Es el proceso de la transformación lenta del producto recién destilado que le permite adquirir las características sensoriales típicas del RON por procesos físicos y químicos que tiene lugar de forma natural durante su permanencia en barriles de madera de roble.

Congénéricos

Elementos volátiles naturales, diferentes tipos de alcoholes etílicos contenidos en la bebida

Designación

El producto será designado RON, la palabra podrá escribirse o traducirse de las siguientes formas: RON, RUM, RHUM



Cultivos de caña de azúcar en las faldas del
volcán Barú. Suelos muy minerales, lluvia y sol de clima
perfecto para cosechar los 12 meses del año

GUÍA DE RONES DE PANAMÁ
PANAMA RUM GUIDE RONESDEORIGENPANAMA

CLASIFICACIÓN RON DE PANAMÁ

Ron blanco: Se caracteriza por su ausencia de color aunque puede tener tonos amarillos, puede ser un ron añejo filtrado para eliminar color.

Ron dorado: Se caracteriza por su coloración natural obtenida por su estancia en el recipiente de madera en añejamiento. Esta permitido el uso de caramelo de grado alimenticio para estabilizar lotes de producción. Como producto final puede o no contener colorantes permitidos por el Ministerio de Salud de Panamá

Ron Añejo: Es el ron sometido a un período no menor de 3 años de envejecimiento

Ron Extra Añejo o Viejo: Es el ron sometido a un período no menor de 5 años de envejecimiento. En esta categoría están incluidos rones reserva, reservas especial y añejo especial.

Mezclas de rones: Se puede obtener mediante el título alcohólico con una misma graduación alcohólica, edad, y proporción en volumen de cada uno de los rones. Se calcula a 100% del volumen en cada batch y se obtiene la edad mínima ponderada en proporción a cada uno de los rones en la mezcla.

Producto final

Debe poseer todas las propiedades como aromas, color y sabores atribuidos al ron. Esta permitido suavizar el sabor añadiendo alcohol neutro, azúcares y/o caramelos. El agua para rebajar el contenido alcohólico debe ser destilada, desionizada y desmineralizada

Se puede filtrar usando materias inocuas como papel, pasta de papel, pasta celulosa, carbón activado, amianto o tierra de diatomáceas

No está permitido en la elaboración del ron de Panamá

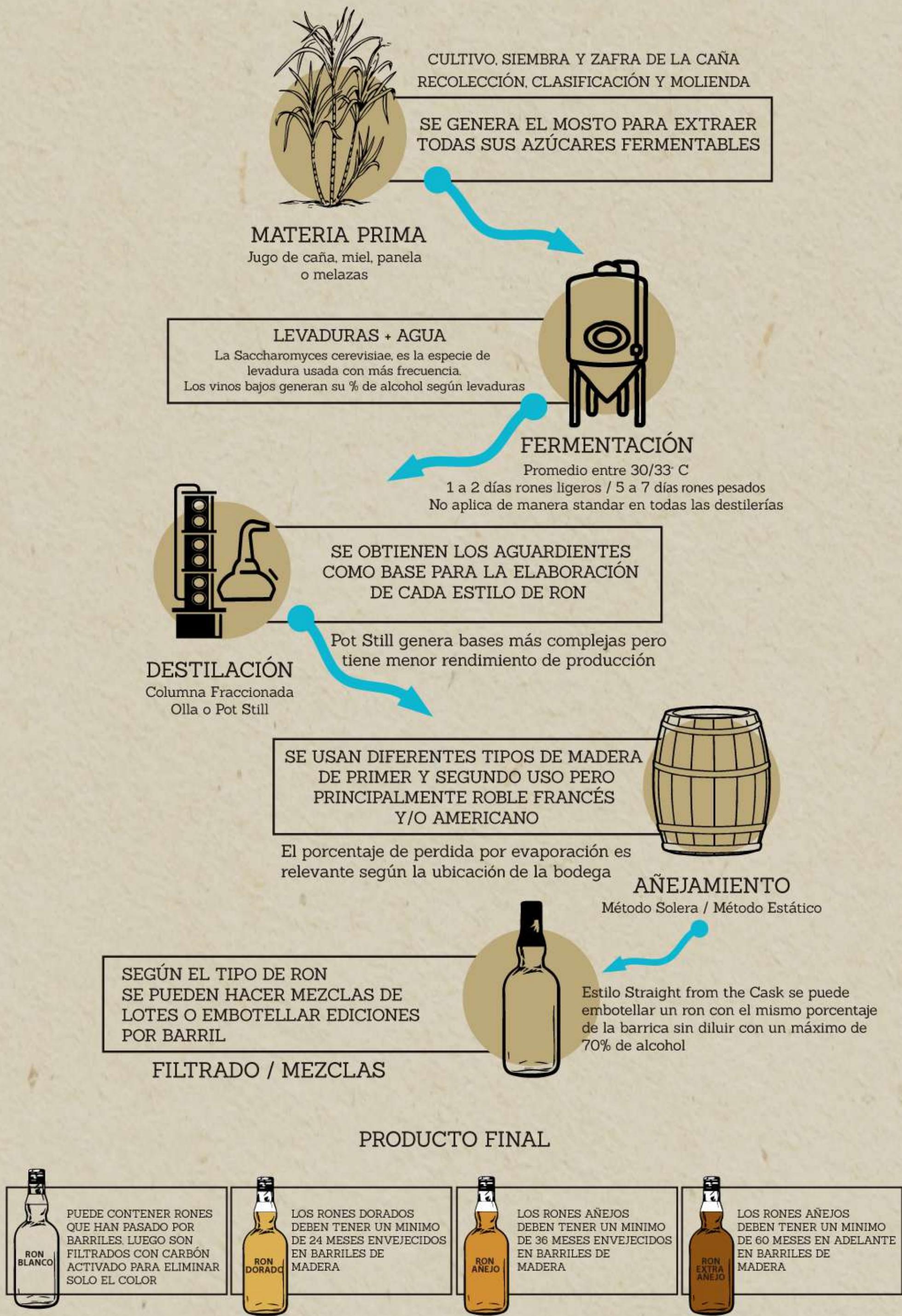
La adición de agua, mezcla o manipulación fuera de las fábricas autorizadas para la elaboración del ron en todos sus procesos.

El uso de edulcorantes artificiales como sacarina, aspartame, ciclamatos o cualquier otro aditivo diferente a los permitidos

El uso de esencias artificiales o bonificadores total o parcialmente sintéticos o cualquier aditivo que acelere de forma química los procesos de añejamiento natural obtenido de los barriles de madera

RON DE PANAMÁ

ESQUEMA DE PRODUCCIÓN



LA CAÑA DE AZÚCAR EN PANAMÁ

Saccharum officinarum usualmente conocida como caña de azúcar o simplemente caña, es una especie de planta perteneciente a la familia de las poáceas, su historia trasciende desde tiempos inmemorables.

Su antecedente según paleo-botánicas creen que es nativa de Polinesia y que se doméstico por primera vez en Nueva Guinea, hace 10,000 años; desde allí, mil años más tarde, se difundió hacia las Filipinas y la India, el hecho es que hasta el Siglo VII solo en la India, se procesaba la caña de azúcar hasta convertirlas en granos cristalizados. Luego vino la expansión árabe por el Mediterráneo a partir del Siglo VII y su cultivo se había extendido por toda la cuenca del Mediterráneo.

En España el clima fue excepcional ya que la caña de azúcar requiere de un clima muy húmedo y tropical (en torno a los 30º C, es lo ideal.)

Su difusión al continente Americano toma curso durante el segundo viaje de Cristóbal Colón en 1493, cuando transporta la primera caña de azúcar a la Isla La Española (actualmente conocida como República Dominicana). Luego en 1509 es llevada por colonos a la isla de Puerto Rico, y finalmente en 1520 llega a México por encomienda del virreinato Español.

Su colocación y plantación en el Istmo de Panamá se da por primera vez en Santa María La Antigua del Darién en 1510. Sucesivamente su producción fue netamente para obtener su miel, y para la década de 1560, un emprendedor colono panameño de nombre Francisco, propone hacerse cargo del monopolio del cultivo de la caña de azúcar, y ya en 1563 el mercado local podía contar con una abundante provisión de miel de caña.

Otros documentos sostienen que el desarrollo agrícola de la caña se asentó con mayor fortaleza en Natá de los Caballeros, esto según lo señala el escritor panameño Omar Jaén Suarez que citó en su libro "El hombre y la tierra en Nata de 1700 a 1850".

"Son importantes los cañaverales y sus trapiches, los que se encuentran en las llanuras aluviales de la Sabana desde Chame hasta la de Santamaría - Escotá floreciendo la mayor parte de ellos sobre las fértiles vegas que rodean Natá"

La caña de azúcar encontraría su perfecto aposento climático en las tierras de las provincias del Istmo (Veraguas, Chiriquí, Coclé, Herrera y Los Santos), siendo en estas zonas donde se comenzaría a inicios del Siglo XX los primeros ingenios azucareros.



Las primeras zafra tienen origen en la primera década de la República de Panamá, a partir del año 1908, tras la creación del primer ingenio azucarero del país: Ingenio San Isidro. Los principales recolectores de caña eran conocidos como 'colonos'.

GUÍA DE RONES DE PANAMÁ
PANAMA RUM GUIDE  RONESDEORIGENPANAMA

**SUPERFICIE Y COSECHA DE CAÑA DE AZÚCAR EN LA REPÚBLICA:
AÑOS AGRÍCOLAS 2018/19 A 2022/23**

Años agrícolas	Caña de azúcar							
	Superficie (En hectáreas)		Cosecha (Total en toneladas cortas)	Utilización de la cosecha (en toneladas cortas)				
	Sembrada	Cosechada		Para la venta a ingenios y alambiques	Para la molienda (Jugo, miel y panela)	Para alimento de animales	Para semilla	Para otros fines
2018/19	38,907	37,548	2,670,909	2,265,536	293,726	59,673	46,667	5,307
2019/20	38,734	37,439	2,779,176	2,364,067	300,803	60,799	48,150	5,357
2020/21	36,972	36,123	2,414,798	2,048,296	265,561	53,951	42,192	4,798
2021/22 (E)	36,767	36,303	2,576,861	2,192,473	274,681	57,941	46,329	5,437
2022/23 (P)	24,385	23,920	1,365,587	1,162,018	145,582	30,709	24,556	2,722

NOTA: Los datos presentados fueron suministrados por los ingenios azucareros del país y al resto de los productores se estimó, aplicando el método de razón geométrica. La fuente de estos datos se encuentra en la web del Ministerio de Economía y Finanzas de Panamá y en el Instituto Nacional de Estadística y Censo

(P) Cifras preliminares (E) Cifras estimadas



Cada temporada de zafra o cosecha de caña en la zona
de Azuero comienza en enero y termina en abril

GUÍA DE RONES DE PANAMÁ
PANAMA RUM GUIDE  RONESDEORIGENPANAMA

EL ESPIRÍTU DE LA CAÑA

El ron es una bebida alcohólica, destilada del jugo, miel virgen o melaza de la caña de azúcar. Llegó a ser un producto importante de las Antillas (Indias Occidentales) luego de la introducción de la caña de azúcar. Valorada inicialmente por el azúcar que produce, pronto se descubrió que había otros usos para la caña de azúcar. Podía fermentarse el espeso líquido marrón ("melaza") que queda luego de la extracción del azúcar y destilarse para producir una estimulante bebida alcohólica.

Esta bebida se menciona por primera vez en documentos provenientes de Barbados en 1650. Se le llamaba "kill-devil" ('mata-diablo') o "rumbullion" (una palabra de Devonshire, Inglaterra, que significa 'gran tumulto'). En las colonias antillanas francesas, se le llamó guildive (modificación de "kill-devil") y posteriormente tafia, un término africano o indígena.

Ya en 1667 se le llamaba simplemente "rum", de donde proviene la palabra española ron y la francesa rhum. La primera mención oficial de la palabra "rum" aparecen en una orden emitida por el Gobernador General de Jamaica con fecha 8 de julio de 1661.

El ron fue un factor económico de importancia en los siglos XVII Y XVIII siendo exportado a Europa desde las Antillas donde fue usado en el tráfico de esclavos africanos y en el negocio de pieles con indios de América del Norte. El ron también se exportaba a las colonias inglesas en América pero la demanda era tan alta que se establecieron destilerías en Nueva York y en Nueva Inglaterra en el siglo XVII. A partir de ahí, las importaciones fueron básicamente de melazas. En 1763 había 150 destilerías en Nueva Inglaterra, que se abastecían principalmente de las Antillas Francesas. Alrededor del 80% del producto era consumido en las colonias norteamericanas, y solamente el resto era enviado a África para ser intercambiado por esclavos, marfil u oro.

Los marineros británicos, de todos los rangos, recibían raciones regulares de ron desde el siglo 18 hasta 1970. El ron era el principal licor destilado en los Estados Unidos durante sus primeros años de vida independiente y a veces era obtenido de, o mezclado con, melazas de tercera por lo que era llamado blackstrap; otras veces era mezclado con cidra produciendo una bebida llamada stonewall. El consumo del ron aumentó notablemente en el siglo XVII.

A finales de ese siglo, se empezó a usar en Francia la palabra "rum" para designar las bebidas alcohólicas derivadas de la caña de azúcar. La popularidad del ron empezó a preocupar a las destilerías francesas que buscaron proteger la producción de alcohol en Francia, a costas de las colonias.



A large wooden trapiche (sugarcane press) stands in a lush green field under a thatched roof. The trapiche is made of dark wood and features two large metal cylinders on top. In the foreground, there are piles of cut sugarcane stalks. The background shows a building with a sign that reads "SALA DE ANCLAMIENTO N°2".

Trapiche de época colonial
Hacienda San Isidro

GUÍA DE RONES DE PANAMÁ
PANAMA RUM GUIDE  RONESDEORIGENPANAMA

La destilería más antigua entre las que todavía producen ron es la Mount Gay Distillery, de Barbados, que ha estado funcionando desde 1703.

A finales del siglo XIX, ocurrió un colapso de los precios del azúcar por lo que hubo la necesidad de buscar otros mercados. De aquí se originó la idea de producir un nuevo ron, el rhum agricole (o rhum habitant) de las Antillas Francesas. En este caso, el alcohol se obtenía por destilación del jugo de caña fermentado, y no de la melaza, subproducto de la producción del azúcar, como en el ron industrial.

Este alcohol proveniente del jugo fermentado de la caña es llamado Cachaça en Brasil. Difiere del rhum agricole en que, particularmente, el proceso de fermentación es de mayor duración y que se agrega azúcar al producto terminado.

Hay dos métodos de destilación usados en la producción del ron: la destilación en alambique y la destilación continua en columnas. En ambos el principio es el mismo: cuando se calienta el mosto, el alcohol se evapora a una temperatura inferior que el agua y estos vapores son recogidos y condensados para originar el licor.

Destilación en alambique

La destilación en alambique es la práctica más tradicional y antigua, y usualmente está reservada para la producción de rones 'premium' de gran complejidad y sutileza.

Se vierte el mosto en una olla circular de cobre que ayuda a eliminar las impurezas. Se aplica el calor y, luego de alrededor de una hora, el alcohol empieza a evaporarse. El vapor es transportado por un tubo a un condensador. El líquido resultante se conoce como 'destilado simple' (en francés, también como clairin - "clerén").

Para obtener un mayor contenido alcohólico y un producto final más puro, este líquido es procesado por segunda vez, produciendo así un 'destilado doble', que puede contener hasta 85-90 por ciento de alcohol por volumen. En la actualidad, la mayoría de los rones producidos con este método de destilación se hacen a partir del 'destilado doble'.

Destilación continua en columna

En contraste con la destilación en alambique, la destilación en columna permite que se destile alcohol continuamente. Esta técnica moderna fue introducida en el Caribe a finales del siglo XIX y definitivamente es el método más ampliamente usado, eficiente y económico, produciendo un licor más fuerte, más puro.

A large industrial distillation unit is shown from a low angle, looking up. The unit consists of several vertical stainless steel columns connected by a complex network of pipes and valves. The pipes are polished and reflect the overhead lights. The background shows the interior of a factory with a metal grating floor and a metal roof with skylights.

El sistema de destilación por columna fraccionada garantiza una producción a gran escala y rendimiento de alcoholes obtenidos de melazas

GUÍA DE RONES DE PANAMÁ
PANAMA RUM GUIDE  RONESDEORIGENPANAMA

Destilación continua

En su forma más simple, la construcción comprende dos columnas llamadas el "analizador" y el "rectificador". Gracias a un diseño ingenioso que utiliza la física del intercambio de calor, el mosto es separado en sus vapores constituyentes ("analizado") en el analizador y los vapores son condensados selectivamente ("rectificado") en el rectificador.

Es posible controlar la fortaleza de un ron producido por destilación continua ya que puede retirarse el condensado del rectificador a varias alturas - a mayor altura del rectificador, más fuerte es el licor y es posible lograr un destilado con 95 por ciento de alcohol por volumen.

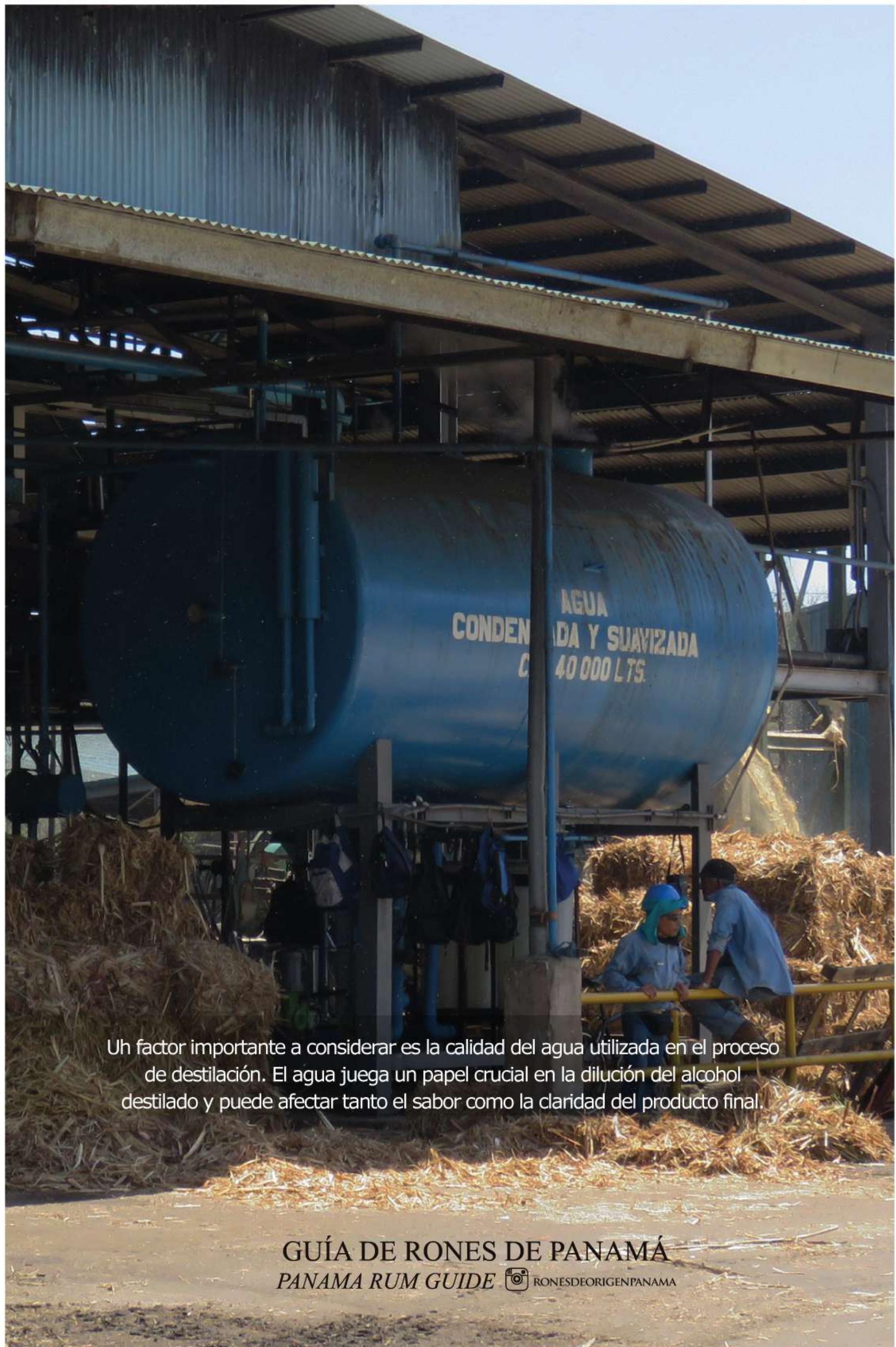
En ambos métodos de destilación, el licor producido es incoloro. Cualquier color en el producto finalizado proviene del envejecimiento en toneles y/o de caramelo.

Uno de los preceptos fundamentales de la destilación es que mientras mayor es el contenido alcohólico del destilado, más puro será. Por lo tanto, los rones destilados en columna, altamente rectificados tienden a ser vigorosos, limpios y secos con aromas sutiles y apenas se nota la melaza original (algunos incluso se aproximan al vodka en cuanto a su neutralidad) y se les describe como "ligeros". En contraste, los rones producidos en alambiques, que no pueden ser destilados con un contenido mayor de 85 por ciento de alcohol por volumen, son relativamente "pesados" en cuanto a agentes saborizantes.

Algunos fabricantes utilizan mezclas de licores obtenidos por los dos tipos de destilación. Esto se hace tratando de reunir en el producto comercial características de los dos tipos de filtrado.

Sin dudas que poner un nuevo licor claro en una barrica o tonel de roble y dejarlo ahí por unos pocos años lo mejora dramáticamente. Y esto no solamente es aplicable a los rones oscuros; también los rones blancos pueden beneficiarse grandemente.

Al igual que muchos otros procesos, las ventajas del envejecimiento en barricas de roble fueron descubiertas por accidente. En los primeros tiempos, el licor crudo se embotellaba directamente después de destilado, lo cual todavía sucede con algunos rones blancos actuales (aunque lo usual ahora es primero filtrarlos y diluirlos). Cuando los productores empezaron a hacer más ron del que se podía consumir en breve tiempo, empezaron a almacenar el exceso en barricas de roble que también eran envases adecuado para transportar el licor. Pronto se notó que el licor blanco tomaba colaración y que desarrollaba un sabor muy superior.



Un factor importante a considerar es la calidad del agua utilizada en el proceso de destilación. El agua juega un papel crucial en la dilución del alcohol destilado y puede afectar tanto el sabor como la claridad del producto final.

El envejecimiento o añejamiento es uno de los aspectos más controversiales de la producción del ron. Lo que sucede exactamente durante el envejecimiento es una de los secretos de la naturaleza, pero la fusión del licor con la madera es mágica. El ron absorbe taninos, sabor y color de la madera y, debido a la porosidad de la madera, permite que el ron "respiré", provocando cambios oxidativos complejos en su composición química.

Toneles, barriles y barricas para ron

En la actualidad casi todos los rones envejecidos se maduran en barricas de roble que fueron usadas para envejecer whisky (especialmente del tipo 'bourbon' norteamericano), aunque también se usan barricas usadas para coñac, cervezas, vino y otros destilados. El uso de barricas para 'bourbon' para añejar el ron es relativamente reciente, ya que el mismo 'bourbon' no se añejaba en barricas tostadas de roble hasta 1860, después de 71 años de empezar su destilación en Kentucky en 1789.

El proceso de envejecimiento es muy complicado y, en muchos casos, rodeado por encantadoras leyendas de tradiciones familiares. La verdad es que durante el envejecimiento suceden ciertos cambios naturales, tanto físicos como químicos. Estos cambios, denominados como maduración del ron, sirven para mejorar la calidad de la mezcla de los destilados almacenados en las barricas. Durante este tiempo, el oxígeno del aire pasa por los poros de la barrica para oxidar los alcoholes en aldehidos, y los aldehidos en ácidos.

A medida que pasa el tiempo, los ácidos reaccionan con los alcoholes para producir ésteres. El tiempo requerido para el envejecimiento apropiado del ron está en proporción directa con su cuerpo. Los rones de "cuerpo fuerte" toman más tiempo para envejecer que sus contrapartidas más ligeros.

La edad u origen de las barricas parece que tienen poca influencia, aunque son populares las barricas usadas una vez para el 'bourbon' y algunas son tostadas nuevamente en el interior. De lo que sí se está seguro es que una barrica pequeña (normalmente de 225 litros de capacidad) es crucial para una buena calidad - mientras más pequeña es la barrica, mayor es la influencia de la madera. Su fabricación suele ser de roble francés o americano, aunque también son hechos con roble español, portugués, rumano y ucraniano.

Las capacidades más comunes son las de 225 litros pero las hay también de 190 a 650 litros. Las botas: muy parecidas a las barricas pero bastante grandes con capacidades de hasta 1500 litros.

Los barriles ovales: tienen poca capacidad y no es necesario embotellar el vino, ser sirve directamente. Su capacidad ronda entre 1 a 16 litros y los solemos encontrar en bodegas o casas particulares y se utilizan también para decoración.

Los tinos o cubas: son con forma tronco-cónicas y son de las mas grandes (de 1000 a 50000 litros) se usan para guardar vinos para luego añejar en barriles pequeños.



El mosto de caña de azúcar generado por la
fermentación industrial de las melazas obtenidas
a partir de la caña de azúcar

GUÍA DE RONES DE PANAMÁ
PANAMA RUM GUIDE RONESDEORIGENPANAMA

LA DESTILACIÓN COLUMN A O POT STILL

¿Pero, cuál es mejor?

La destilación es el proceso físico de calentamiento, evaporación y posterior condensación (del latín *destillare* = gotear) de un líquido para separar líquidos con puntos de ebullición diferentes (agua y alcohol). Los productos de partida no deben contener azufre, ya que la destilación daría lugar a una sustancia viscosa y de olor desagradable. Por lo tanto, si es necesario, debe llevarse a cabo una desulfuración.

Debido a las altas temperaturas y al elevado contenido de alcohol en el producto final, no hay necesidad de azufre en términos de protección contra la oxidación en comparación con la producción de vino. El tipo de alcohol etanol (alcohol potable) tiene un punto de ebullición de 78 °C.

Este valor significativamente más bajo en comparación con el agua y otros tipos de alcohol es lo que hace posible la destilación en primer lugar.

Las modernas columnas de destilación continua utilizadas por compañías de ron de escala industrial son una invención bastante reciente, y se puede decir que su antepasado más cercano apareció a principios del siglo XIX con la introducción del primer aparato de destilación continua por Aeneas Coffey, quién fue capaz de ver el potencial de aquel aparato para producir alcohol de forma más rápida y barata, e introdujo modificaciones que finalmente culminaron en el aparato que patentó en 1830 y ha sido desde entonces la base para el diseño de las columnas de destilación modernas.

En la actualidad, muchos de los rones de distribución masiva se destilan en plantas que procesan de 100,000 a 200,000 litros de alcohol por día usando columnas de destilación continua. Sin embargo, aun se usan destiladores tipo Pot Still en Islas del Caribe, Europa, Asia y América.

Entonces para resumir la respuesta a la pregunta del título

Ambas formas usadas para destilar tienen sus ventajas o desventajas, por ejemplo en destilación en columna optimizas el rendimiento del mosto pero debes trabajar mucho más el control de los alcoholes para obtener aguardientes con más congenéres que le aporten complejidad al ron para entrar en contacto con madera potenciando su perfil.

En la destilación por alambique se tiene menor rendimiento del mosto perdiente materia prima pero obteniendo perfiles de rones mucho más complejos que le dan una personalidad única al aguardiente que se va a convertir en ron.

ÁREA DE DESTILACIÓN

Hacienda San Isidro (Pesé, Herrera)
Área de Destilación

GUÍA DE RONES DE PANAMÁ
PANAMA RUM GUIDE  RONESDEORIGENPANAMA

Como regla, los rones del tipo ligero son envejecidos de uno a tres años mientras que los de tipo pesado pasan un mínimo de tres años en la barrica. Con el paso de los años, el contenido se vuelve más suave, más maduro, y puede envejecerse con éxito hasta por 20 años antes de empezar a perder sabor, siempre que el clima sea fresco y húmedo. En ambientes más cálidos y más secos envejece más rápidamente y raramente mejora luego de siete años "tropicales", siendo un año "tropical" equivalente aproximadamente a dos o tres años en climas más frescos. Por eso es necesario tener cuidados con las declaraciones de edad; es cierto que mientras más añejo es el ron es mejor, pero también el lugar de envejecimiento es de gran importancia.

Durante el proceso se evapora algo del ron. Esto se conoce como la "**Porción del Ángel**" y también como la "**Duppy's Share**" en Jamaica ("duppy" es un término jamaiquino para un fantasma o espíritu). En climas templados, esta pérdida representa un dos por ciento anual del contenido de una barrica, pero en Jamaica, por ejemplo, este valor se eleva hasta seis por ciento. Debido a ésto es normal que los productores intenten reducir la tasa de evaporación diluyendo el licor fresco hasta 80 por ciento de alcohol por volumen antes de ponerlo a envejecer. Por suerte, los efectos más sutiles y atractivos de la maduración en roble suceden con grados alcohólicos bajos.

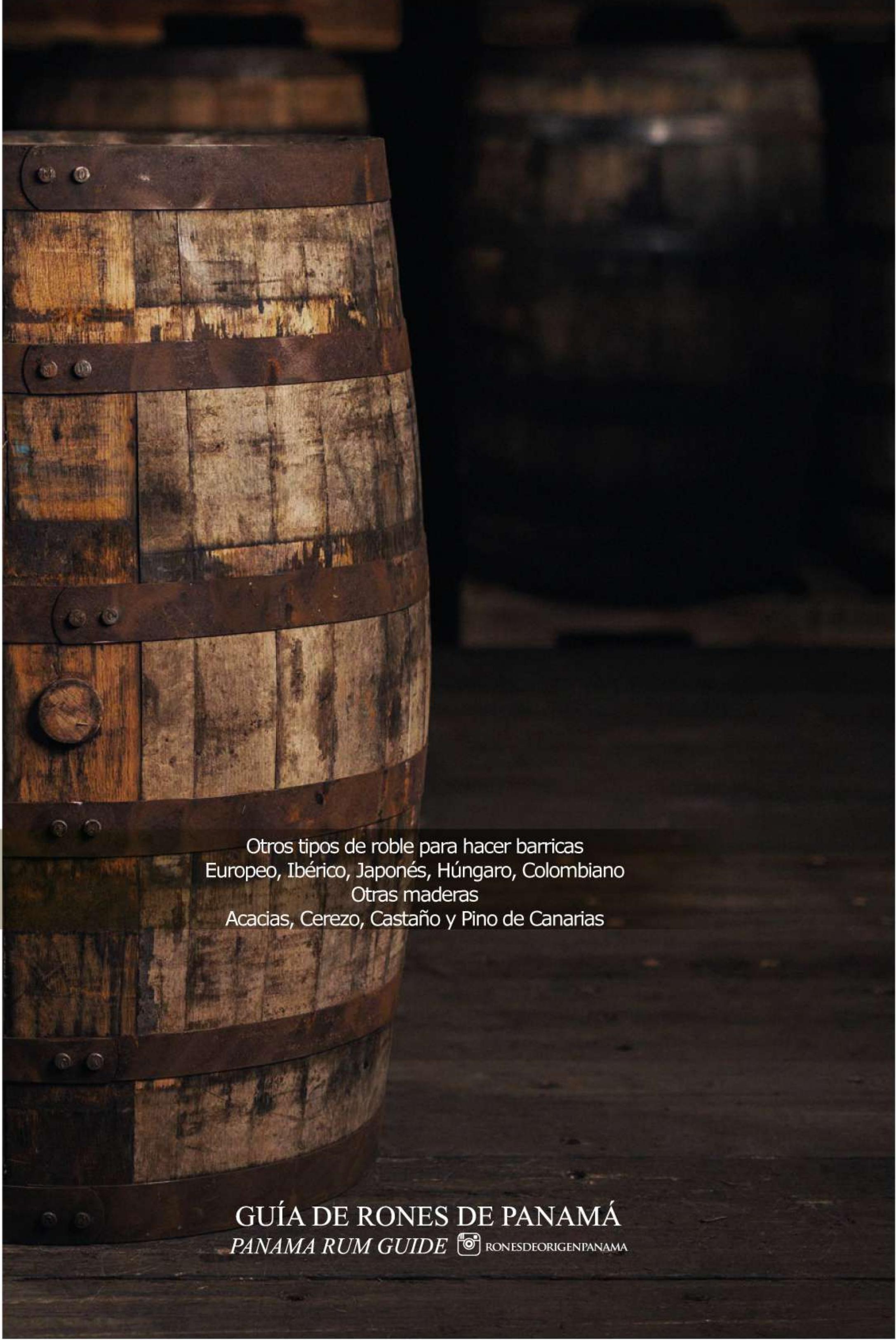
Filtración, Mezclado y Embotellamiento

Sea blanco o dorado, el ron se filtra antes de embotellarse. Esto elimina las partículas indeseables resultantes del proceso de envejecimiento al tiempo que mejora la pureza de su color. Para los rones que se van a vender como blancos, el filtrado por carbón activado elimina los tintes aportados por la madera de las barricas.

Algunas industrias aplican tipos especiales de filtración, con objetivos específicos. Barbancourt, de Haití, realiza una filtración final en frío para los rones que serían exportados a países no tropicales para evitar que el cambio de clima produzca algunos depósitos.

Mezclado y embotellado

La mayoría de los rones comerciales consisten en una mezcla de rones de diferentes tipos y edades e, incluso, de rones de diferentes países de origen, como es el caso de las marcas internacionales de grandes volúmenes. Si se desea, durante la mezcla se puede añadir caramelo, especias y sabores (aunque estos últimos puede añadirse antes o durante la destilación). En esta etapa es cuando interviene la experticia del maestro mezclador. Su enviable trabajo es asegurar que el contenido de cada botella sea consistente tanto en cuanto a sabor como a calidad - después de todo, los consumidores esperan y demandan que sus marcas favoritas sepan exactamente igual cada vez que un cliente lo compre.

A large wooden barrel, likely made of American Oak, is shown in a close-up, low-angle shot. The barrel is dark brown with visible grain and some weathering or staining. It has metal bands around it. The background is dark and out of focus, creating a moody atmosphere.

Otros tipos de roble para hacer barricas
Europeo, Ibérico, Japonés, Húngaro, Colombiano
Otras maderas
Acacias, Cerezo, Castaño y Pino de Canarias

GUÍA DE RONES DE PANAMÁ
PANAMA RUM GUIDE  RONESDEORIGENPANAMA

EL TOSTADO DEL BARRIL

Unos componentes y factores, muy importantes a resaltar, en este proceso de añejamiento de la bebida, son los taninos del roble y el quemado de la madera. Los taninos, son compuestos orgánicos contenidos en la madera, conocidos como antocianinas, y su nombre proviene de su particular efecto para teñir el cuero, donde se ha usado por mucho tiempo. Los taninos de roble tienen un efecto protagónico en los resultados del pase del ron por la madera. Estos son compuestos hidrolizables, o sea, que se descomponen en moléculas más sencillas al contacto con el oxígeno, las cuales interactúan con otros componentes orgánicos en suspensión generando reacciones químicas que le otorgan complejidad, estructura, redondez y color al ron. También limitan el proceso de oxidación de otros componentes en la mezcla.

Un ron bien envejecido, va a mostrar ciertas características que identifican la presencia de taninos de roble en el proceso de añejamiento. Entre los aportes de los taninos del roble tenemos:

Color: Desde ámbar claro a caoba oscuro.

Taninos: Varían según el quemado de la barrica

Complejidad: por su estancia en un barril adquiere todos los matices de olores, sabores y cuerpo gracias a la extracción de las propiedades que dejó el vino o destilado anterior.

En este proceso las duelas de las barricas, es decir cada uno de esos listones curvos, son tostadas con la finalidad de lograr la caramelización de los azúcares de la madera, a su vez el tostado contribuye a eliminar sabores y aromas no deseados, actuando como un filtro de carbón activado.

La intensidad del tostado de las barricas tiene un resultado definitivo en las características organolépticas del ron. Existen diferentes grados básicos de tostado:

Tostado Ligero: Se realiza en la cara interna del barril, su efecto cubre desde la superficie de la madera hasta una profundidad de unos 3 a 5 mm. Genera mayor impacto aromático, para lograrlo es imprescindible un secado extenso y riguroso de las duelas.

Tostado mediano: Este alcanza aproximadamente los 5 mm de profundidad, produce un oscurecimiento más notorio del roble y otorga un mayor equilibrio entre las notas de coco, vainilla, ahumado y especias. El tostado **Medio plus** puede llegar hasta 7mm de profundidad

Tostado fuerte: Se carbonizan los primeros milímetros de madera, disminuyen algunos aromas como el de coco y nuez, pero a su vez aumentan las notas de tostado y ahumados. En los sistemas de solera, los rones descansan por muchos años en barricas con diferentes niveles de tostado, es aquí donde la habilidad del maestro ronero es vital para sacar el mejor provecho de las notas de sabor y aromas que se desarrollan en cada una de las barricas.

DIFERENCIAS ENTRE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO

La principal diferencia entre las barricas de roble francés y roble americano es su capacidad de oxigenación.

De modo que son muchas las diferencias que encontramos entre los dos principales tipos de barricas que se usan para la vinificación en el mundo: roble francés y roble americano.

La diferencia fundamental es que las barricas de roble francés se caracterizan por tener un grano más fino y provocar una oxigenación más lenta debido a que la microoxigenación es menor. Esto significa que el vino necesita pasar más tiempo por la barrica. Por su parte, las barricas de roble americano tienen un grano más grueso siendo su oxigenación más rápida, aportando las propiedades de la madera al vino de una forma más rápida y fácil. Además, de forma general, aporta menos taninos que las barricas de roble francés.

La segunda diferencia que podemos encontrar es la calidad, la estructura de la madera y el corte que estas tienen. Por un lado, las barricas de roble francés son de corte hendido y su madera es más blanda y, por otro, las barricas de roble americano son de corte cerrado y son más resistentes e impermeables. Además, del roble francés se aprovecha el 30% de la madera para las barricas, mientras que del americano se aprovecha el 80% del corte, haciendo a las de roble francés más únicas.

Y, por último, habría que destacar la diferencia de aromas que aportan al RON. Así, atendiendo a esta premisa, encontramos principales diferencias entre los aromas que aportan las barricas de roble francés y los que aportan las barricas de roble americano. De este modo, las barricas de roble francés aportan aromas más delicados y avainillados, como a miel, vainilla, especias dulces o frutos secos, mientras que las barricas de roble americano aportan aromas más exóticos como a coco, cacao o tabaco.

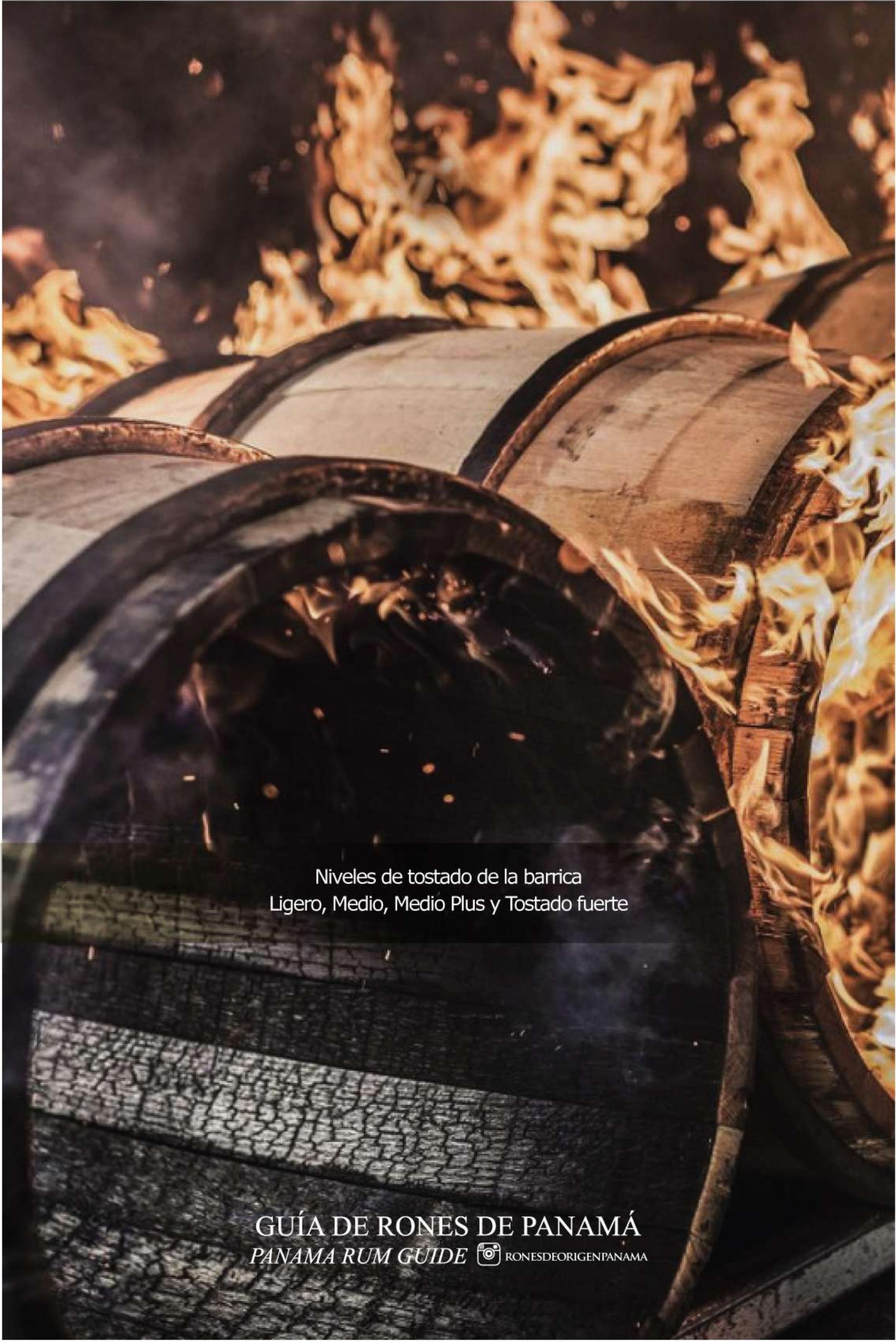
ROBLE FRANCÉS

- + Complejidad
- + Estructura
- + Costoso
- + Taninos
- + Porozo
- + Dulzor
- Aromas
Frutos secos, miel
vainilla, especias, té
balsámicos, toffee



ROBLE AMERICANO

- + Resistente
- + Económico
- + Impermeable
- + Aromático
- Aromas
Canela, coco, tabaco
Cacao, café, vainilla
pan tostado,



Niveles de tostado de la barrica
Ligero, Medio, Medio Plus y Tostado fuerte

GUÍA DE RONES DE PANAMÁ
PANAMA RUM GUIDE  RONESDEORIGENPANAMA



**2DA
EDICIÓN
2024**



MATERIA PRIMA



DESTILACIÓN



AÑEJAMIENTO



SISTEMA DE
SOLERAS



FINISH CASK



TRIPLE CASK



INSTAGRAM

CATÁLOGO RONES DE ORIGEN | PANAMÁ
MERCADO LOCAL - DOMÉSTICO



RON 1914 EDICIÓN GATÚN

Destilería: Las Cabras Provincia: Herrera

Materia prima: Melazas

Destilación: Columna

Estilo: Ron Extra Añejo

Graduación alcohólica: 43°

Añejamiento: este ron contiene mezcla de rones añejos en barriles ex bourbon con promedio de edad entre 18 y 21 años

 ron_1914



RON ABUELO AÑEJO

Destilería: Varela Hermanos Provincia: Herrera

Materia prima: Melazas

Destilación: Columna

Estilo: Ron Añejo

Graduación alcohólica: 37.5°

Añejamiento: Añejamiento: este ron contiene mezcla de rones añejos en barriles ex bourbon con promedio de edad entre 3 y 5 años

 ronabuelopa www.ronabuelo.com



RON ABUELO AÑEJO 7

Destilería: Varela Hermanos Provincia: Herrera

Materia prima: Melazas

Destilación: Columna

Estilo: Ron Extra Añejo

Graduación alcohólica: 37.5°

Añejamiento: este ron contiene mezcla de rones añejos en barriles ex bourbon con promedio de edad de 7 años

 ronabuelopa www.ronabuelo.com



RON ABUELO AÑEJO 12

Destilería: Varela Hermanos Provincia: Herrera

Materia prima: Melazas

Destilación: Columna

Estilo: Ron Extra Añejo

Graduación alcohólica: 37.5°

Añejamiento: este ron contiene mezcla de rones añejos en barriles ex bourbon con promedio de edad de 12 años

 ronabuelopa www.ronabuelo.com



La porción de los ángeles (en inglés Angel Share)

Es la perdida por evaporación que se maneja progresivamente en cada barrica. En Panamá puede llegar hasta el 10% anual. Cada sorbo de nuestros rones es una expresión del regalo que los ángeles han dejado para nosotros en la tierra.

AUTENTICO NATIVO SALVAJE



Destilería: Las Cabras Provincia: Herrera
Materia prima: Melazas y levaduras propias
Destilación: Continua en columna usando platos de cobre
Estilo: Ron Añejo Maestro Ronero: Eduardo Perez
Graduación alcohólica: 40°
Añejamiento: este ron contiene una mezcla de rones añejados en barriles de roble americano previamente usados para añejar whisky bourbon



nativorum

www.nativorum.com

AUTENTICO NATIVO 15YO



Destilería: Las Cabras Provincia: Herrera
Materia prima: Melazas y levaduras propias
Destilación: Continua en columna usando platos de cobre
Estilo: Ron Añejo Maestro Ronero: Eduardo Perez
Graduación alcohólica: 40°
Añejamiento: este ron contiene una mezcla de rones añejados en barriles de roble americano previamente usados para añejar whisky bourbon por espacio de 15 años



nativorum

www.nativorum.com

AUTENTICO NATIVO 20YO



Destilería: Las Cabras Provincia: Herrera
Materia prima: Melazas y levaduras propias
Destilación: Continua en columna usando platos de cobre
Estilo: Ron Añejo Maestro Ronero: Eduardo Perez
Graduación alcohólica: 40°
Añejamiento: este ron contiene una mezcla de rones añejados en barriles de roble americano previamente usados para añejar whisky bourbon por espacio de 20 años



nativorum

www.nativorum.com

AUTENTICO NATIVO CUVEE XO



Destilería: Las Cabras Provincia: Herrera
Materia prima: Melazas y levaduras propias
Destilación: Continua en columna usando platos de cobre
Estilo: Ron Añejo Maestro Ronero: Eduardo Perez
Graduación alcohólica: 43°
Añejamiento: este ron contiene una mezcla de rones añejados usando 2 tipos de barriles (ex bourbon de roble americano y roble francés de Cognac) envejecidos entre 12 y 20 años



nativorum

www.nativorum.com



Un maravilloso vistazo a muchos de los
colores que nos regala en ron

GUÍA DE RONES DE PANAMÁ
PANAMA RUM GUIDE  RONESDEORIGENPANAMA



RON ABUELO TWO OAKS

Destilería: Varela Hermanos Provincia: Herrera

Materia prima: Melazas

Destilación: Columna

Estilo: Ron Extra Añejo

Graduación alcohólica: 40°

Añejamiento: este ron contiene una mezcla de rones añejados en barriles ex bourbon, y terminados en barriles extra carbonizados de primer uso. La media ponderada de envejecimiento es de 12 Años



ronabuelopa www.ronabuelo.com



RON ABUELO THREE ANGELS

Destilería: Varela Hermanos Provincia: Herrera

Materia prima: Melazas

Destilación: Columna

Estilo: Ron Extra Añejo

Graduación alcohólica: 43°

Añejamiento: este ron contiene una mezcla de rones añejados en barriles ex bourbon, y terminados en barriles extra carbonizados de primer uso. La media ponderada de envejecimiento es de 12 Años



ronabuelopa www.ronabuelo.com



RON ABUELO FINISH COLLECTION OLOROSO

Destilería: Varela Hermanos Provincia: Herrera

Materia prima: Melazas

Destilación: Columna

Estilo: Ron Extra Añejo

Graduación alcohólica: 40°

Añejamiento: este ron contiene una mezcla de rones añejados en barriles ex bourbon, y terminados en botas de Jeréz. La media ponderada de envejecimiento es de 15 Años.



ronabuelopa www.ronabuelo.com



RON ABUELO FINISH COLLECTION NAPOLEÓN

Destilería: Varela Hermanos Provincia: Herrera

Materia prima: Melazas

Destilación: Columna

Estilo: Ron Extra Añejo

Graduación alcohólica: 40°

Añejamiento: este ron contiene una mezcla de rones añejados en barriles ex bourbon, y terminados en barriles de Cognac. La media ponderada de envejecimiento es de 15 Años



ronabuelopa www.ronabuelo.com



RON ABUELO FINISH COLLECTION TAWNY

Destilería: Varela Hermanos Provincia: Herrera

Materia prima: Melazas

Destilación: Columna

Estilo: Ron Extra Añejo

Graduación alcohólica: 40°

Añejamiento: este ron contiene una mezcla de rones añejados en barriles ex bourbon, y terminados en pipas de Oporto. La media ponderada de envejecimiento es de 15 Años

 [ronabuelopa](https://www.instagram.com/ronabuelopa) www.ronabuelo.com

RON ABUELO CENTURIA

Destilería: Varela Hermanos Provincia: Herrera

Materia prima: Melazas

Destilación: Columna

Estilo: Ron Extra Añejo

Graduación alcohólica: 40°

Añejamiento: este ron contiene mezcla de rones añejos en barriles ex bourbon, envejecidos en un sistema de solera con las reservas más antiguas (1978).

 [ronabuelopa](https://www.instagram.com/ronabuelopa) www.ronabuelo.com

RON CALERO SINGLE BARREL 21 AÑOS

Destilería: Las Cabras Provincia: Herrera

Materia prima: Melazas

Destilación: Columna

Estilo: Ron Extra Añejo

Graduación alcohólica: 40°

Añejamiento: Añejado por 21 años en barricas de roble blanco americano con el método tradicional. Ron Calero 21 años refleja nuestro amor y pasión por crear uno de los mejores, más refinados y exquisitos rones de Panamá.

 [roncalero](https://www.instagram.com/roncalero) www.roncalero.com

RON CALICOS CREW ANNE BONNY'S FAVORITE

Destilería: Las Cabras Provincia: Herrera

Materia prima: Melazas

Destilación: Columna

Estilo: Ron Añejo

Graduación alcohólica: 40°

Añejamiento: este ron contiene mezcla de rones añejos en barriles ex bourbon envejecidos por 8 años en clima tropical.

 [calicos_crew_eu](https://www.instagram.com/calicos_crew_eu) | [calicos_crew](https://www.instagram.com/calicos_crew)



CALICOS CREW MARY READ'S CHOICE

Destilería: Las Cabras Provincia: Herrera
Materia prima: Melazas
Destilación: Columna
Estilo: Ron Extra Añejo
Graduación alcohólica: 40°
Añejamiento: este ron contiene mezcla de rones añejos en barriles ex bourbon con un mínimo de edad de 12 años
 [calicos_crew_eu](#) | [calicos_crew](#)



CALICOS CREW THE CANNONEER'S EXPLOSIVE

Destilería: Las Cabras Provincia: Herrera
Materia prima: Melazas
Destilación: Columna
Estilo: Ron Añejo
Graduación alcohólica: 40°
Añejamiento: Añejamiento: este ron contiene mezcla de rones añejos en barriles ex bourbon con promedio de edad entre 3 y 5 años
 [calicos_crew_eu](#) | [calicos_crew](#)



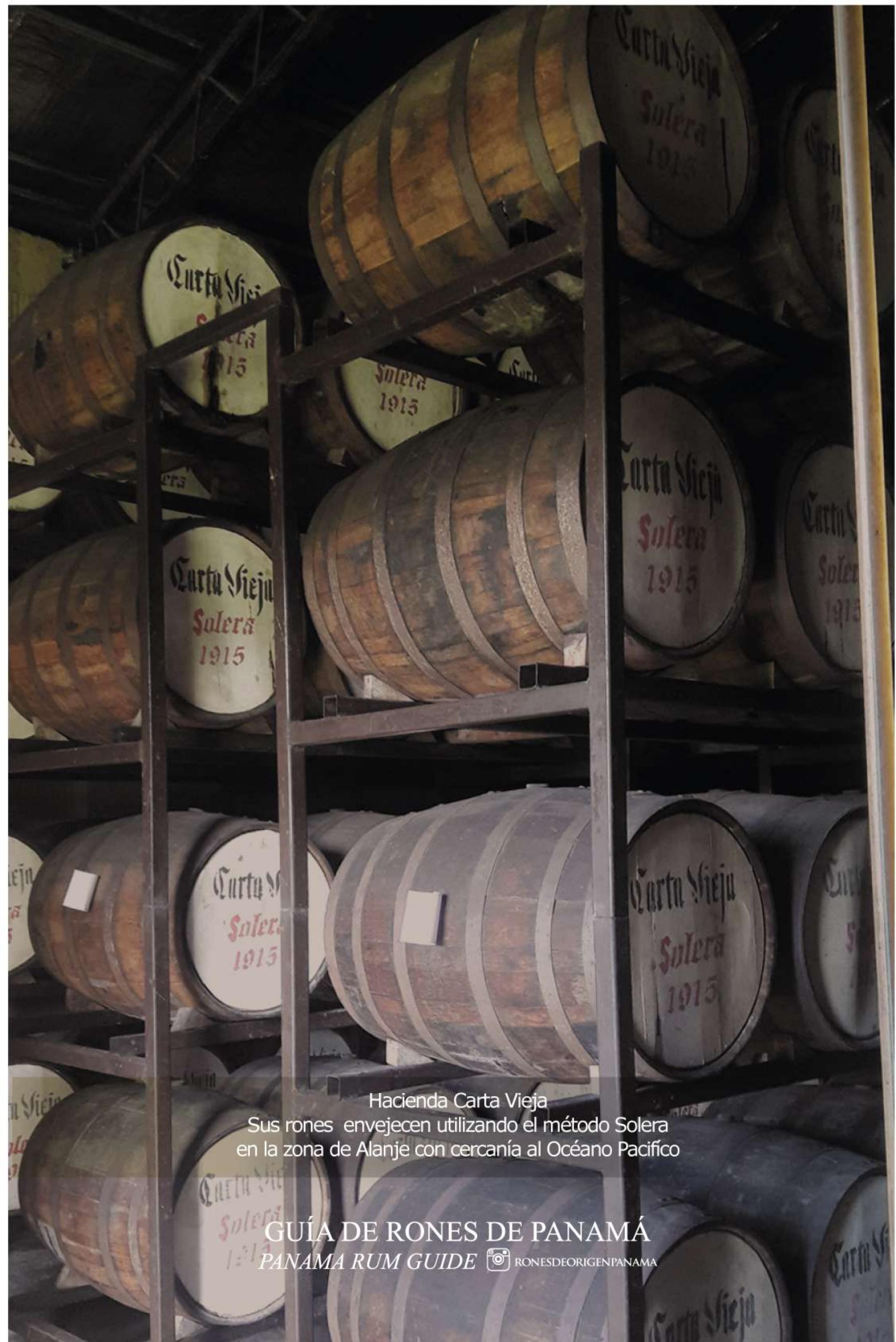
CALICOS CREW THE DOCTOR'S TRANQUILIZER

Destilería: Las Cabras Provincia: Herrera
Materia prima: Melazas
Destilación: Columna
Estilo: Ron Extra Añejo
Graduación alcohólica: 40°
Añejamiento: este ron contiene mezcla de rones añejos en barriles ex bourbon con promedio de edad de 7 años
 [calicos_crew_eu](#) | [calicos_crew](#)



CARTA VIEJA EXTRA CLARO

Destilería: Hacienda Carta Vieja Provincia: Chiriquí
Materia prima: Melazas
Destilación: Columna
Estilo: Ron blanco
Graduación alcohólica: 35°
Añejamiento: este ron es añejado por espacio de 3 años para luego filtrarlo con carbón activado.
 [cartaviejapanama](#) [www.cartaviejapanama.com](#)



Hacienda Carta Vieja

Sus rones envejecen utilizando el método Solera
en la zona de Alanje con cercanía al Océano Pacífico

GUÍA DE RONES DE PANAMÁ
PANAMA RUM GUIDE  RONESDEORIGENPANAMA



CARTA VIEJA ORO

Destilería: Hacienda Carta Vieja Provincia: Chiriquí

Materia prima: Melazas

Destilación: Columna

Estilo: Ron Dorado

Graduación alcohólica: 35°

Añejamiento: este ron contiene una mezcla de rones añejados en barriles de roble americano por espacio de 3 años

 cartaviejapanama www.cartaviejapanama.com



CARTA VIEJA AÑEJO

Destilería: Hacienda Carta Vieja Provincia: Chiriquí

Materia prima: Melazas

Destilación: Columna

Estilo: Ron Añejo

Graduación alcohólica: 38°

Añejamiento: este ron contiene una mezcla de rones añejados en barriles de roble americano con mezclas entre 4 y 6 años.

 cartaviejapanama www.cartaviejapanama.com



CARTA VIEJA DOUBLE CASK 8 AÑOS

Destilería: Hacienda Carta Vieja Provincia: Chiriquí

Materia prima: Melazas

Destilación: Columna

Estilo: Ron Extra Añejo

Graduación alcohólica: 38°

Añejamiento: este ron contiene una mezcla de rones añejados con método solera por espacio de 7 años en barriles de roble americano + 1 año en barriles de roble francés

 cartaviejapanama www.cartaviejapanama.com



CARTA VIEJA SOLERA GOLDEN CASK 18 AÑOS

Destilería: Hacienda Carta Vieja Provincia: Chiriquí

Materia prima: Melazas

Destilación: Columna

Estilo: Ron Extra Añejo

Graduación alcohólica: 40°

Añejamiento: este ron contiene una mezcla de rones añejados hasta 18 años en barriles de roble blanco americano usando sistema de Solera

 cartaviejapanama www.cartaviejapanama.com



CARTA VIEJA DOUBLE CASK 1668 CATA 2019

Destilería: Central Industrial Chiricana S.A. Provincia: Chiriquí

Materia prima: Melazas



Destilación: Columna

Estilo: Ron Extra Añejo | Edición limitada 3,000 botellas

Graduación alcohólica: 40°

Añejamiento: edición muy limitada de rones añejados en barriles ex bourbon con un finish cask en roble francés de primer uso.

Con promedio de edad de 15 años

 cartaviejapanama www.cartaviejapanama.com



CARTA VIEJA TRIPLE CASK 1668 CATA 2020

Destilería: Central Industrial Chiricana S.A. Provincia: Chiriquí

Materia prima: Melazas



Destilación: Columna

Estilo: Ron Extra Añejo | Edición limitada 3,000 botellas

Graduación alcohólica: 40°

Añejamiento: edición muy limitada de rones añejados en barriles ex bourbon con un finish cask en roble francés de primer uso y barriles de vinos Pedro Ximenez

 cartaviejapanama www.cartaviejapanama.com



CARTA VIEJA 1668 TRIPLE CASK CATA 2021

Destilería: Central Industrial Chiricana S.A. Provincia: Chiriquí

Materia prima: Melazas



Destilación: Columna

Estilo: Ron Extra Añejo | Edición limitada 3,000 botellas

Graduación alcohólica: 40°

Añejamiento: edición muy limitada de rones añejados en barriles ex bourbon con un finish cask en roble francés, Pedro Ximénez y barricas de vino francés fortificado Banyouls

 cartaviejapanama www.cartaviejapanama.com



CARTA VIEJA LICOR DE CAFÉ KOTOWA

Destilería: Central Industrial Chiricana S.A. Provincia: Chiriquí

Materia prima: Melazas



Destilación: Columna

Estilo: Licor de ron con infusión de café y cáscara de café geisha

Graduación alcohólica: 25°

Añejamiento: este ron contiene una mezcla de rones añejados en barriles de roble blanco americano por espacio de 3 años

 cartaviejapanama www.cartaviejapanama.com

CASA BARÚ TRANSPARENCY



Destilería: Casa Barú Distillery Provincia: Chiriquí

Materia prima: Miel artesanal de caña

Destilación: Alambique tradicional de cobre

Estilo: Ron Blanco

Graduación alcohólica: 40°

Añejamiento:

Un mes de reposo de barricas agotadas ex bourbon



casabarurum www.casa-baru.com



Destilería: Casa Barú Distillery Provincia: Chiriquí

Materia prima: Miel artesanal de caña

Destilación: Alambique tradicional de cobre

Estilo: Ron Reposado Graduación alcohólica: 40°

Añejamiento: Este ron ha reposado por 18 meses en barricas que previamente envejecieron whisky rye (centeno). En el proceso de fermentación de 5 días se añadió al mosto levadura seca y cerezas de café geisha



casabarurum www.casa-baru.com



Destilería: Casa Barú Distillery Provincia: Chiriquí

Materia prima: Miel artesanal de caña

Destilación: Alambique tradicional de cobre

Estilo: Ron Añejo

Graduación alcohólica: 40°

Añejamiento: Este ron tiene 5 años de añejamiento utilizando barricas ex bourbon y barricas ex whiskey rye (centeno)



casabaryrum www.casa-baru.com



Destilería: Casa Barú Distillery Provincia: Chiriquí

Materia prima: Miel artesanal de caña

Destilación: Alambique tradicional de cobre

Estilo: Ron Añejo | Graduación alcohólica: 40°

Añejamiento: Este ron tiene 5 años de añejamiento utilizando barricas ex whiskey rye (centeno) con un añejamiento adicional en barriles de vino fortificado de Madeira (Portugal)



casabaryrum www.casa-baru.com



Antigua Destilería Radical Spirits (Santa Rita, Chiriquí)
Actualmente Casa Barú Distillery

GUÍA DE RONES DE PANAMÁ
PANAMA RUM GUIDE



RONESDEORIGENPANAMA

CASA BARÚ XOPA LICOR DE CAFÉ CATURRA



Destilería: Casa Barú Distillery Provincia: Chiriquí

Materia prima: Miel artesanal de caña

Destilación: Alambique tradicional de cobre

Estilo: Licor de ron infusionado | Single Origin

Elaborado con una gran selección de café cosechado y tostado en tierras altas de Boquete (Chiriquí)

Graduación alcohólica: 20°

Añejamiento: No tiene

casabarurum www.casa-baru.com

CASA BARÚ XOPA LICOR DE CAFÉ GEISHA



Destilería: Casa Barú Distillery Provincia: Chiriquí

Materia prima: Miel artesanal de caña

Destilación: Alambique tradicional de cobre

Estilo: Licor de ron infusionado | Single Origin

Elaborado con una gran selección de café cosechado y tostado en tierras altas de Boquete (Chiriquí)

Graduación alcohólica: 20°

Añejamiento: No tiene

casabarurum www.casa-baru.com

CASTILLERO 7.6



Destilería: Destilería Las Cabras Provincia: Herrera

Materia prima: Melazas

Destilación: Columna

Estilo: Ron Añejo

Graduación alcohólica: 40°

Añejamiento: Este ron tiene 8 años de añejamiento tradicional utilizando barricas ex bourbon

roncastilleropa www.roncastillero.com

CASTILLERO DE LOS MANITOS 30 AÑOS



Destilería: Destilería Las Cabras Provincia: Herrera

Materia prima: Melazas

Destilación: Columna

Estilo: Ron Extra Añejo | Graduación alcohólica: 37°

Añejamiento: Este ron tiene mínimo 30 años de añejamiento en barricas de roble americano previo uso para whisky bourbon más 2 meses adicionales en barriles de roble francés que antes añejaron vino de Jerez (Ex Sherry)

roncastilleropa www.roncastillero.com



RON CAÑALERO



Destilería: Las Cabras Provincia: Herrera



Materia prima: melazas



Destilación: Columna



Estilo: Ron Dorado Añejo



Graduación alcohólica: 40°



Añejamiento: Este ron añejo suave tiene una maduración en barrica de whisky ex bourbon con un mínimo en la mezcla de 3 años



@likershoppty



RON CORTEZ BLANCO



Destilería: Varela Hermanos Provincia: Herrera



Materia prima: Melazas | Destilación: Columna



Estilo: Ron Blanco | Graduación alcohólica: 35°



Añejamiento: Este ron claro, muy suave y joven, tiene una maduración en barrica ex bourbon que oscila entre 12 y 14 meses. El líquido previo a su embotellado, es sometido a un proceso de filtración y decoloración con carbón activado cuidadosamente seleccionado, que nos permite visualmente eliminar color y mantener otros atributos que aporta la madera de roble blanco americano durante el envejecimiento.



roncortezpanama



RON CORTEZ ORO



Destilería: Varela Hermanos Provincia: Herrera



Materia prima: Melazas | Destilación: Columna



Estilo: Ron Añejo



Graduación alcohólica: 35°



Añejamiento: Es un ron con una maduración en barrica ex bourbon que oscila entre 18 y 24 meses. Esto nos permite obtener de manera consistente, un ron perfectamente balanceado.



roncortezpanama



RON CORTEZ AÑEJO



Destilería: Varela Hermanos Provincia: Herrera



Materia prima: Melazas | Destilación: Columna



Estilo: Ron Añejo | Graduación alcohólica: 35°



Añejamiento: Es un ron con una maduración prolongada en barrica ex bourbon que oscila entre 26 y 36 meses.



Esto nos permite obtener de manera consistente, un ron con mucho cuerpo, robusto, con sus atributos/descriptores a madera tostada y afrutado, perfectamente integrados.



roncortezpanama

RON DURAN AÑEJO RESERVA 3 AÑOS



Empresa: Consorcio Lícorero Nacional S.A. Provincia: Herrera



Materia prima: Melazas

Destilación: Columna fraccionada



Estilo: Ron Blanco

Graduación alcohólica: 40°



Añejamiento: este ron ha sido añejado en barriles ex bourbon por espacio de 3 años para luego ser filtrado eliminando solo el color manteniendo el perfil suave de un ron añejo con notas de madera.



[ronduran_panama](#)

RON DURAN AÑEJO 5 AÑOS



Empresa: Consorcio Lícorero Nacional S.A. Provincia: Herrera



Materia prima: Melazas

Destilación: Columna fraccionada



Estilo: Ron Añejo | Graduación alcohólica: 40 °



Añejamiento: Este ron tiene un añejamiento natural de 5 años en barriles ex bourbon.



[ronduran_panama](#)

RON DURAN AÑEJO 7 AÑOS



Empresa: Consorcio Lícorero Nacional S.A. Provincia: Herrera



Materia prima: Melazas

Destilación: Columna fraccionada



Estilo: Ron Añejo | Graduación alcohólica: 40 °



Añejamiento: Este ron tiene un añejamiento natural de 7 años en barriles de roble americano ex bourbon



[ronduran_panama](#)

RON DURAN AÑEJO 12 AÑOS



Empresa: Consorcio Lícorero Nacional S.A. Provincia: Herrera



Materia prima: Melazas

Destilación: Columna fraccionada



Estilo: Ron Extra Añejo | Graduación alcohólica: 40 °



Añejamiento: este ron tiene 12 años de añejamiento natural utilizando barriles de roble americano ex bourbon



[ronduran_panama](#)



Hacienda San Isidro
Pesé, provincia de Herrera

GUÍA DE RONES DE PANAMÁ
PANAMA RUM GUIDE RONESDEORIGENPANAMA

EL GALANTE RON SILVER



Destilería: Castelauro Beverage Factory Provincia: Panamá
Materia prima: Miel de caña virgen
Destilación: Pot Still artesanal
Estilo: Ron Blanco / Pre Cask
Graduación alcohólica: 40°
Añejamiento: No tiene
Destilado en pequeños lotes utilizando un alambique artesanal de 200 litros, su complejidad radica en una mezcla que involucra una compleja y larga fermentación combinada con una destilación de aguardientes de alto valor congenérico que han sido mezclados a la perfección.



castelauro

EL GALANTE SALGADO RON REPOSADO



Destilería: Castelauro Beverage Factory Provincia: Panamá
Materia prima: Melazas / Jugo de caña
Destilación: Columna / Pot Still
Estilo: Ron Añejo Reposado | Graduación alcohólica: 43 °
Añejamiento: Este ron es una mezcla de rones blancos y reposados obtenidos de alambique y columna. El acabado se hace utilizando barricas que han sido curadas con agua del mar pacífico.



castelauro

EL GALANTE RON CAFÉ CASTELAURO



Destilería: Castelauro Beverage Factory Provincia: Panamá
Materia prima: Melazas / Jugo de caña
Destilación: Columna
Estilo: Ron Reposado e Infusionado | Graduación alcohólica: 33 °
Añejamiento: Este ron reposado por 6 meses es infusionado con una extracción caliente de café, de tueste medio procedente de tierras altas de boquete añadiendo ralladura de naranjas y endulzado naturalmente con caramelo de panela de caña de azúcar.



castelauro

RON INVICTO 1924 AÑEJO 12 AÑOS



Destilería: Destilería Las Cabras Provincia: Herrera
Materia prima: Melazas
Destilación: Columna
Estilo: Ron Añejo | Graduación alcohólica: 40 °
Añejamiento: este ron tiene 12 años de añejamiento natural utilizando barriles de roble americano ex bourbon seleccionados por el maestro ronero Francisco "Don Pancho" Fernández.



ron.invicto1924 www.invictoron.com/

DON PANCHO ORÍGENES 8 AÑOS



Destilería: Consorcio Licorero Nacional S.A. Provincia: Herrera



Materia prima: Melazas



Destilación: Columna



Estilo: Ron Añejo

Graduación alcohólica: 40°



Añejamiento: El ron más joven en la mezcla presentado es de 8 años, envejecido en roble americano en barriles de ex bourbon



donpanchoorigenes www.ronesdonpancho.com

DON PANCHO ORÍGENES 18 AÑOS



Destilería: Consorcio Licorero Nacional S.A. Provincia: Herrera



Materia prima: Melazas



Destilación: Columna



Estilo: Ron Extra Añejo

Graduación alcohólica: 40°



Añejamiento: Añejamiento: este ron contiene mezcla de rones añejos en barriles ex bourbon por espacio de 18 años



donpanchoorigenes www.ronesdonpancho.com

DON PANCHO ORÍGENES 30 AÑOS



Destilería: Consorcio Licorero Nacional S.A. Provincia: Herrera



Materia prima: Melazas | Destilación: Columna



Estilo: Ron Extra Añejo Graduación alcohólica: 40°



Añejamiento: De producción limitada.Cada botella está numerada a mano y firmada por Don Pancho. Es la visión de Don Pancho de lo que debe ser un verdadero ron de lujo, con cierto envejecimiento.



donpanchoorigenes www.ronesdonpancho.com

DON PANCHO ORÍGENES 33 AÑOS



Destilería: Consorcio Licorero Nacional S.A. Provincia: Herrera



Materia prima: Melazas | Destilación: Columna

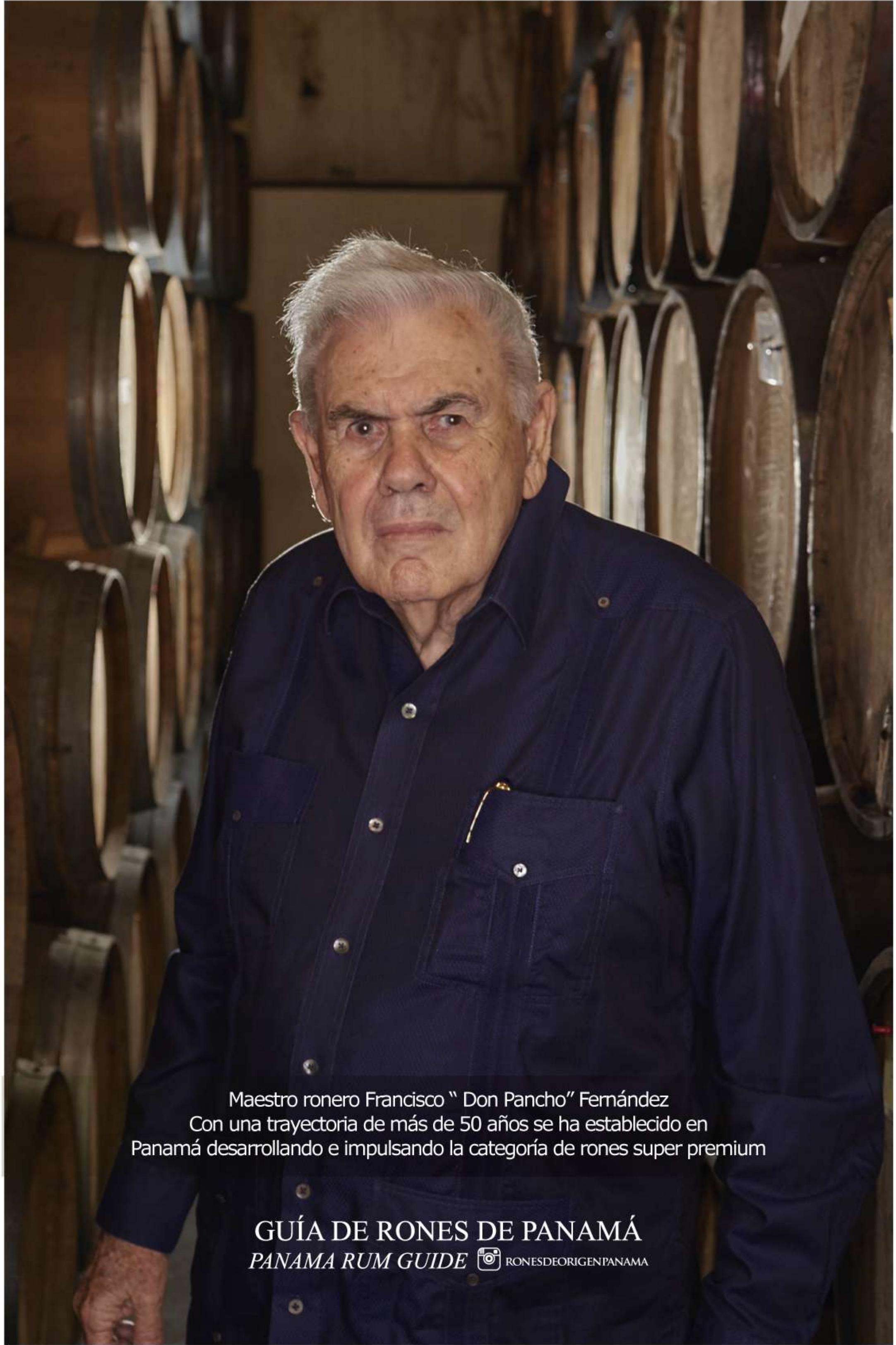


Estilo: Ron Extra Añejo Edición limitada 800 botellas

Graduación alcohólica: 40°



Añejamiento: este ron es un edición conmemorativa de los 500 Años de Fundación de Panamá desarrollado por el maestro ronero Francisco "Don Pancho" Fernández utilizando lotes de rones añejados en barricas limitadas con rones de 33 años



Maestro ronero Francisco "Don Pancho" Fernández
Con una trayectoria de más de 50 años se ha establecido en
Panamá desarrollando e impulsando la categoría de rones super premium

GUÍA DE RONES DE PANAMÁ
PANAMA RUM GUIDE  RONESDEORIGENPANAMA



FRANCISCO JOSÉ RESERVA 38 AÑOS



Destilería: Alcoholes y Rones de Panamá S.A. Provincia: Herrera



Materia prima: melazas Destilación: Columna



Estilo: Ron Extra Añejo Graduación alcohólica: 43°

Añejamiento: este ron proviene de la primera destilación que el maestro Don Pancho realizó al llegar a Panamá, hace ya casi 40 años. El resultado de aquella primera destilación, realizada a 78% vol. de alcohol en una columna simple en lo que ahora se conoce como destilería Las Cabras, se guardó por 38 años en una barrica de roble americano ex bourbon de la marca Jim Beam siendo atesorada en la propia oficina del maestro ronero. *Edición limitada 239 botellas*



RON PATRIARCA



Destilería: Destilería Las Cabras Provincia: Herrera



Materia prima: Melaza



Destilación: Columna fraccionada

Estilo: Ron Añejo

Graduación alcohólica: 40°



Añejamiento: Estático por 6 años sin reposición de mermas, en barricas de roble americano ex bourbon de segundo uso.



ronpatriarca



RON LOS SANTOS 5 AÑOS



Destilería: Destilería Las Cabras Provincia: Herrera



Materia prima: Melaza



Destilación: Columna

Estilo: Ron Añejo

Graduación alcohólica: 40°



Añejamiento: Estático por 5 en barricas de roble americano ex bourbon de segundo uso.



ronlossantospanama www.ronlossantos.com



RON LOS SANTOS 18 AÑOS



Destilería: Destilería Las Cabras Provincia: Herrera



Materia prima: Melaza



Destilación: Columna

Estilo: Ron Extra Añejo

Graduación alcohólica: 40°



Añejamiento: Estático por 18 años en barricas de roble americano ex bourbon de segundo uso.



Bodega de Añejamiento
La Solera The House of Rum
Ubicada a 1668 metros sobre nivel del mar

GUÍA DE RONES DE PANAMÁ
PANAMA RUM GUIDE RONESDEORIGENPANAMA

RON PANAMA 8 AÑOS



- Destilería: Hacienda Carta Vieja Provincia: Chiriquí
Materia prima: Melazas
Destilación: Columna
Estilo: Ron Añejo
Graduación alcohólica: 40°
Añejamiento: este ron contiene mezcla de rones añejos en barriles ex bourbon con un mínimo de edad de 8 años
 [ron_panama](#)

RON PANAMA 12 AÑOS



- Destilería: Hacienda Carta Vieja Provincia: Chiriquí
Materia prima: Melazas
Destilación: Columna
Estilo: Ron Extra Añejo
Graduación alcohólica: 40°
Añejamiento: Añejamiento: este ron contiene mezcla de rones añejos en barriles ex bourbon por espacio de 12 años
 [ron_panama](#)

RON PANAMA 15 AÑOS



- Destilería: Hacienda Carta Vieja Provincia: Chiriquí
Materia prima: Melazas
Destilación: Columna
Estilo: Ron Extra Añejo
Graduación alcohólica: 40°
Añejamiento: este ron contiene mezcla de rones añejos en barriles ex bourbon con rones de 15 años
 [ron_panama](#)

RON PANAMA 21 AÑOS



- Destilería: Hacienda Carta Vieja Provincia: Chiriquí
Materia prima: Melazas
Destilación: Columna
Estilo: Ron Extra Añejo
Graduación alcohólica: 40°
Añejamiento: este ron contiene mezcla de rones añejos en barriles ex bourbon con rones de 21 años
 [ron_panama](#)



Destilería Ron Pedro Mandinga
Utiliza como base la panela de caña de azúcar
que le permite producir ron todo el año

GUÍA DE RONES DE PANAMÁ
PANAMA RUM GUIDE  RONESDEORIGENPANAMA

PEDRO MANDINGA SILVER



Destilería: Destilería Pedro Mandinga Provincia: Panamá

Materia prima: Raspadura de caña de azúcar



Destilación: Alambique



Estilo: Ron blanco

Graduación alcohólica: 40°



Añejamiento: No tiene



[pedromandinga](#)



Destilería: Destilería Pedro Mandinga Provincia: Panamá

Materia prima: Raspadura de caña de azúcar



Destilación: Alambique



Estilo: Ron blanco de raspadura + 9 tipos de especias

Graduación alcohólica: 40°



Añejamiento: No tiene añejamiento



[pedromandinga](#)



Destilería: Destilería Pedro Mandinga Provincia: Panamá

Materia prima: Raspadura / Melaza de caña de azúcar



Destilación: Alambique / Columna



Estilo: Ron Añejo

Graduación alcohólica: 40°



Añejamiento: este ron contiene mezclas de rones envejecidos en barriles de roble americano ex bourbon refinados con un toque de Pedro Mandinga Silver



Destilería: Destilería Pedro Mandinga Provincia: Panamá

Materia prima: Raspadura / Melazas



Destilación: Alambique / Columna



Estilo: Ron Extra Añejo | Graduación alcohólica: 40°

Añejamiento: Una mezcla de rones Panameños añejados en barricas de roble blanco en método solera. Nuestro maestro ronero seleccionó lotes de rones 100% a base de melaza de diferente envejecimiento, entre 15 y 21 años, mezclados cuidadosamente, lo que nos da un ron de una edad promedio de 18 años



PEDRO MANDINGA GEISHA COFFEE



Destilería: Destilería Pedro Mandinga Provincia: Panamá



Materia prima: Raspadura de caña de azúcar



Destilación: Alambique

Estilo: Licor de ron Silver con Infusión de café geisha producido por "Finca dos Jefes". Excelentemente complementado con vainilla y sirope de raspadura de Chiriquí. | Graduación alcohólica: 28°

Añeamiento: No tiene añejamiento



[pedromandinga](#)



PEDRO MANDINGA CACAO



Destilería: Destilería Pedro Mandinga Provincia: Panamá



Materia prima: Raspadura de caña de azúcar



Destilación: Alambique

Estilo: Licor de Ron infusionado con nibs de cacao de Bocas del Toro con raspadura de Chiriquí y vainilla | Graduación alcohólica: 28°

Añeamiento: No tiene añejamiento



[pedromandinga](#)



RON Y PUNTO



Destilería: Destiladora Artesanal del Istmo S.A. Provincia: Coclé



Materia prima: Melazas | Destilación: Alambique artesanal



Estilo: Ron Extra Añejo | Graduación alcohólica: 40°

Añeamiento: este ron esta compuesto con una mezcla de crianza propia de ron reposado en barriles ex bourbon. El contenido de esta botella es de un solo origen. Fermentado, destilado, añejado y embotellado en la Hacienda El Dabaibe.

Libre de endulzantes, colorantes, glicerina o aditivos.



[ronypunto](#) www.ronytpunto.com



ZAFRA MASTER RESERVE 21 AÑOS



Destilería: Destilería Las Cabras Provincia: Herrera



Materia prima: Melazas



Destilación: Columna

Estilo: Ron Extra Añejo

Añeamiento: este ron tiene una crianza de 21 años en sistema estático con barriles de roble blanco ex bourbon seleccionados por el maestro ronero



[zafrarum](#)



Destilería Pedro Mandinga
Ciudad de Panamá

GUÍA DE RONES DE PANAMÁ
PANAMA RUM GUIDE  RONESDEORIGENPANAMA

VOCABULARIO DEL RON

Algunos de los términos más usados

Aceites de fusel: son alcoholes de orden superior que se forman durante la fermentación a altas temperaturas, bajo PH, o cuando la actividad de las levaduras está limitada por la falta de nitrógeno. Tienen una consistencia aceitosa y se concentran al final de la destilación o en las colas. Altas concentraciones pueden producir sabores desagradables.

Aguardiente: son los primeros alcoholes obtenidos de la destilación en alambique o columna,

Aldehídos: Compuestos orgánicos que son producidos por la eliminación del hidrógeno de los alcoholes (oxidación) tienden a ser altamente aromáticos y detectables a menores concentraciones que los alcoholes.

Barrel Proof: También conocido como Barrel Strength, Straight Cask o Full Proof. Esto indica que la graduación corresponde a la que tiene el destilado al salir de la barrica, sin dilución posterior.

Blending: Mezcla de dos o más destilados, de diferentes bases o de diferentes productores, para crear un nuevo perfil de sabor.

Brix: La medida del porcentaje de azúcar en una disolución.

Cabezas: El primer destilado en salir del alambique compuesto en gran parte por metanol, aldehídos y etanol. Se pueden descartar o conservar y añadir a las colas para re-destilarlos.

Colas: El destilado que sale del alambique al final del proceso. Generalmente, los destilados con baja potencia alcohólica tienen altas concentraciones de congéneres positivos y impurezas indeseables (como las colas).

Condensador: Enfría vapores para convertirlos en líquidos transfiriendo calor del vapor al líquido frío que rodea la tubería.

Congéneres: Compuestos químicos orgánicos como los aldehídos, polifenoles y ésteres aromáticos, creados durante la fermentación y que aportan sabores y aromas.

Dead Wash: Una solución de alcohol de baja graduación que ha fermentado completamente y ya no contiene levadura viva



Cultivos de caña de azúcar en tierras bajas
de Alanje, provincia de Chiriquí
El sol radiante y cercanía al mar permiten lluvias
abundantes para un cultivo exitoso

GUÍA DE RONES DE PANAMÁ
PANAMA RUM GUIDE  RONESDEORIGENPANAMA

VOCABULARIO DEL RON

Algunos de los términos más usados

Dunder: es el residuo que queda en el alambique después de la destilación. Es alto en ácidos y ayuda a crear un entorno en el que las levaduras se activan más fácilmente. Muchas veces el término dunder se confunde con los residuos ácidos sólidos, deshechos, fruta y otros ingredientes que se almacenan en pozos de estiércol (muck pits).

Ésteres: Grupo de compuestos químicos que se generan por condensación de un ácido con un alcohol durante la fermentación o destilación. Los ésteres con bajo peso molecular son aromáticos y producen aromas florales o frutales como manzana, banana, pera, piña y fresa.

Fermentador: Recipiente o contenedor en que se produce la fermentación del mosto añadiendo levaduras que convierten el azúcar en alcohol y CO₂.

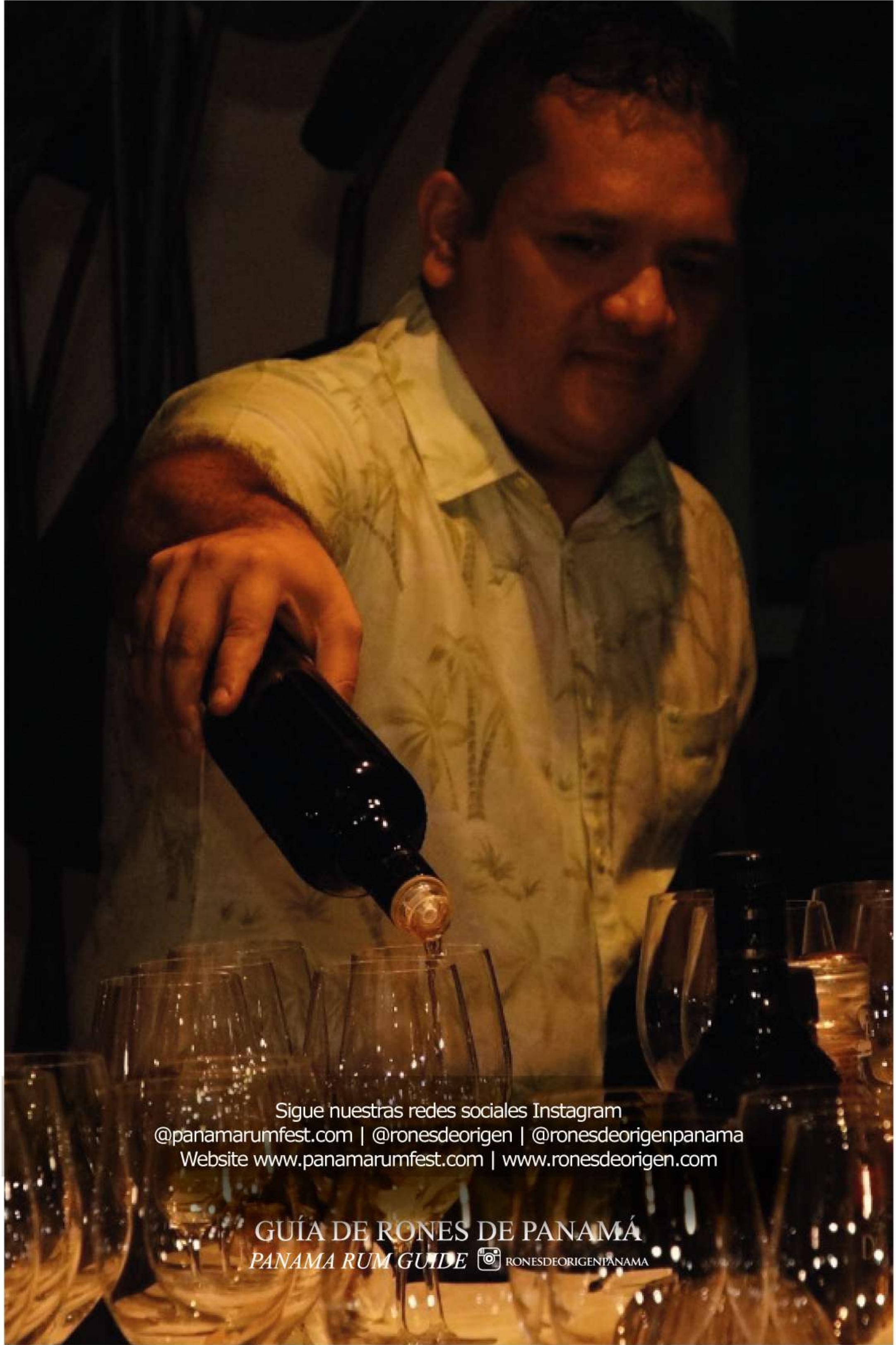
Finish Cask: El proceso de añejamiento usando varios tipos de barricas que suelen seleccionarse para dar un acabado especial para diferenciar el perfil del primer ron base. Pueden usarse desde dos a tres tipos de barricas para potenciar el carácter del ron a embotellar, todo depende de las manos expertas que hagan el blending final.

Dead Wash: Una solución de alcohol de baja graduación que ha fermentado completamente y ya no contiene levadura viva

Hidrómetro: Herramienta que se usa para medir la densidad de un líquido relativa a la densidad de otro líquido. Los hidrómetros se pueden calibrar para medir: gravedad específica, densidad, porcentaje de alcohol, porcentaje de glicol del radiador, porcentaje de azúcar y brix entre otras cosas.

High Wines: Los high wines son la primera mitad de las colas, que se usan para llenar el segundo retort de un Double Retort Pot Still para una futura destilación. Los high wines suelen tener 75% de alcohol por volumen. Generalmente, se llama low wines a un destilado mezclado hecho añadiendo los Low Wines y parte de las cabezas y/o colas de una destilación previa.

Low Wines: Los Low Wines son la segunda parte de las colas, y se usan para rellenar el primer retort de un Double Retort Pot Still para una futura destilación. Los Low Wines suelen tener un 35% de alcohol por volumen. Generalmente, low wines hace referencia a un destilado de baja graduación creado durante una primera destilación de un mosto fermentado.



Sigue nuestras redes sociales Instagram
[@panamarumfest.com](https://www.instagram.com/panamarumfest.com) | [@ronesdeorigen](https://www.instagram.com/ronesdeorigen) | [@ronesdeorigenpanama](https://www.instagram.com/ronesdeorigenpanama)
Website www.panamarumfest.com | www.ronesdeorigen.com

GUÍA DE RONES DE PANAMÁ
PANAMA RUM GUIDE  RONESDEORIGENPANAMA

VOCABULARIO DEL RON

Algunos de los términos más usados

Maduración: Es el período que descansa el ron durante el proceso de envejecimiento o añejamiento en barriles de madera, proceso que puede variar según las condiciones del productor o maestro ronero.

Millèsime: Blend de todas las barricas de la misma añada.

PH: La medida de concentración de hidrógeno-iones en una solución. La escala va de 0 a 14 de la acidez o alcalinidad de una solución. Cuando es menos de 7 es más ácida, 7 es neutral y más de 7 es más alcalina.

Proof: Es la medida definida como el doble del porcentaje de alcohol por volumen.

Rectificadora: Una columna unida a un alambique que contiene platos o "bubble caps". Una rectificadora aumenta la cantidad de separación en una destilación en comparación con un simple Pot Still.

Reflujo: Proceso en el cual los vapores destilados se re-condensan para ser re-vaporizados.

Retorta: Dispositivo que contiene el líquido de la concentración de varios alcoholes como low o high wines. Cuando los vapores pasan a través de la retorta, la concentración alcohólica de los vapores aumenta. El nombre Retort es exclusivo de la producción de ron, en otros contextos como en la producción de whiskey se denomina "thumper" o "thumper keg".

Single Barrel: Destilado embotellado a partir de una sola barrica seleccionada.

Solera: Método de añejamiento que consiste en colocar barricas dispuestas en hileras una sobre otra, para permitir el trasiego en cascada. Cada barrica está rellenada con rones de distintas añadas. Los rones madre, que generalmente tienen más años, se combinan con vaciados de alta pureza para pasar después a la crianza en barricas.

The Angel's Share o Duppy Share : Parte de alcohol que se evapora al envejecer un ron, generalmente entre el 2% y 10% por año, dependiendo del clima, posición o la aireación de la bodega de añejamiento.

Vatting: Mezclar uno o más destilados de la misma base del mismo productor para crear un nuevo perfil de sabor.



GUÍA DE RONES DE PANAMÁ | PANAMA RUM GUIDE

RANDOLPH ASCARIS SÁNCHEZ

Ronmelier Certificado
Creador de Panamá Rum Fest | Rones de Origen Panamá

Contacto

Cel. 6982-0181 | 6684-2782

e-mail: mercadeo@panamarumfest.com



ronesdeorigenpanama



panamarumfest

www.ronesdeorigen.com

www.panamarumfest.com

**2DA
EDICIÓN
2024**