

La revisión y control de los terminados es fundamental en el prestigio de una bebida codiciada por consumidores nacionales y foráneos.



El ron oscuro tiene más calidad y conservación en bodegas. Todas las botellas, excepto las del tipo Reserva de Añejo 15, conservan tapas rojas.



Rolando Hernández Hernández lleva 15 años como jefe de la ronera. Al cierre de diciembre lograron 10 millones de litros de alcohol, así como más de 600 000 cajas de ron (a granel y embotellado) para ventas en divisa. Fue la mayor producción de los últimos 12 años.

Una «Mulata» primorosa

Un ritual simbólico, de tradición autóctona y caribeña, apuesta siempre por lo cubano. También tiene un donaire universal, propio de una cultura mestiza que deviene vocación creadora de fabricantes de rones. El emblema lo prodiga con el rubro de Mulata, genuina bebida del antiguo ingenio Adela, en Remedios, lugar que contó con una de las 42 destilerías existentes en el país en la primera mitad del siglo pasado.

■ Por Luis Machado Ordetx
■ Fotos: Ramón Barreras Valdés

AFIRMAN que la botella cambiará su formato exterior: se traducirá en imagen de la cintura femenina y sembrará una palma real, un atributo que incorporará mayor dimensión a lo nacional. También dispondrá de una tapa más segura, confiable y atractiva para los clientes foráneos o del mercado en fronteras, según los reclamos de surtidos. La calidad del licor se mantendrá inalterable a partir de los rones que emplean y los períodos de reposo que consigan en edades de 7, 15 y 25 años de añejamiento. Eso ocurrirá desde junio entrante, y ya toman precauciones para acentuar las transformaciones tecnológicas.

Las pruebas de recipiente en troqueles de madera quedaron hechas con celeridad. Disponen de todos los insumos necesarios. Todo obligará al montaje de una línea de producción que garantice mayor velocidad en el llenado de vasijas, con lo cual se desplazará el actual equipamiento italiano, que logra llenar 36 botellas por minuto.

Durante el proceso añadirán otro surtido, con «alcohol técnico A, una producción estimada en más de 6 millones de litros para abrir el diapasón del mercado interno dedicado a rectificar y elaborar el ron Cubay», precisó Ramón Díaz Santos, director de la Unidad Empresarial de Base de Derivados en el «Heriberto Duquesne».

El plan anual, según las asignaciones de mieles de diferentes ingenios de la provincia, será de 8.6 millones de litros de alcohol. La cifra disminuye en relación con el volumen real del período precedente. Ello obedece a la entrega de melazas, pero tienen condiciones tecnológicas y de almacenamiento para superar la cuantía y contribuir a elevar los montos exportables, señaló.

No obstante, en la zafra del «Heriberto Duquesne» emplearán jugos directos de la industria (guarapo) para obtener alcoholes. Esto contribuirá a disminuir costos y obligará a solucionar averías en la columna de destilación de aguardiente. La inversión conseguirá mayor calidad y confiabilidad en el proceso de fabricación y el período de añejamiento de los aguardientes enviados a soleras.

PUNTERÍA FINANCIERA

Apuntan algunas informaciones históricas que la destilería Santa Fe, perteneciente a la Compañía Industrial Zumaquera S.A., en Remedios, con depósito de alcoholes en Caibarién, apareció en 1928 y tuvo capacidad productiva de 35 000 litros. De ser cierta esa fecha, la instalación sería la tercera en surgir, después de los alambiques El Infierno (1870), de Sagua la Grande, y Nazábal (1918), y la más antigua de aquellas 15 radicadas en territorio villareño durante el pasado siglo.

La actual Villa Clara contaba con ocho plantas de ese tipo, el número más elevado del país según datos del *Manual azucarero «Gillmore»*, de 1952, período en el cual hubo

una explosión de rones y alcoholes para bebidas y carburantes, así como goma sintética, hielo seco y otros renglones requeridos por la industria médico-farmacéutica del mercado foráneo, principalmente europeo y norteamericano.

El texto afirma que Santa Fe, en Adela, tenía un tanque de miel —de láminas de acero remachado con capacidad de 1 500 000 galones para miel; una reliquia todavía en funcionamiento—, así como ocho carros tanque de vía ancha para alcoholes. Era una de las más eficientes entre sus homólogas de Narcisa, Nazábal, Portugalete, San Agustín (Cruces), Santa Catalina, Tuinicú, Washington y Zaza, y lograba entonces elevados destilados por hora y conservación en períodos de añejamiento.

Los resultados de entonces confirman, a pesar de los mejoramientos tecnológicos de la fábrica-destilería, por qué la marca Mulata se instituye entre los patrimonios de elaboración y comercio del país. Es un rótulo de identidad de la región que permitió a la destilería conseguir el pasado año valores de utilidad por encima de los 5 millones de pesos y satisfacer la producción mercantil según los costos planificados. Durante el actual período el pronóstico económico será inferior por el monto de mieles que recibirán.

Alcanzaron «un millón y medio de litros de alcohol de tipo Fino A, utilizado como insumo propio de la entidad, y se cumplió el ron en moneda nacional, mientras en divisa quedamos por debajo en unas 60 000 cajas, dado el incumplimiento en la asignación de botellas. No obstante, el salario medio de los 202 trabajadores —según el hectolitro de alcohol, la caja de ron y el alimento animal— se elevó a 1100 pesos, registro contrastado por la eficiencia ejecutada», detalló Díaz Santos.

La destilería es un lugar vulnerable durante las 24 horas del día por el posible traslado ilícito de ron o alcohol. ¿Cómo elevan los controles administrativos o el enfrentamiento al robo y el desvío de recursos?

«En los últimos cuatro años los hechos negativos son mínimos. No es obra de magia, sino de disciplina laboral y tecnológica, y de revisión de los indicadores de eficiencia productiva, consumo de electricidad, gastos de mieles y petróleo. Todo determina pérdidas o ganancias. Es un control exacto. También la organización del trabajo, la vigilancia administrativa y de los cuerpos de protección, así como el convenio colectivo, muestran un reglamento interno estricto con regímenes de sanciones específicas. Además, el salario creció por eficiencia según los gastos por valor agregado, y el sentido de pertenencia, identidad y atención al hombre son un freno a la tentación del mercado negro», manifestó el directivo.

Indicó que el encargo social de la UEB de Derivados aumentará, y la responsabilidad de los trabajadores también. En febrero terminarán una fábrica de pienso ensilado para alimento de cerdos. Es una inversión del año anterior en el antiguo centro de acopio Culebra. Elaborará durante diez meses unas 6 000 toneladas a partir de miel B, *Saccaromyces* —el fondaje de levadura luego de la fermentación



Ramón Díaz Santos, director de la Unidad Empresarial de Base, confirmó que el biogás, la modernización de sus cámaras y la producción de pienso ensilado para alimento animal amplían las perspectivas económicas y productivas del colectivo laboral. (Foto: Manuel de Feria)

de melazas empleadas en la obtención de alcohol— y residuos agrícolas (tubérculos), y así dispondremos de los nutrientes requeridos por los animales. Eso sustituirá importaciones de materia prima y bajará los costos, pero el inconveniente está en la garantía «estable de viandas desde instalaciones agrícolas», declaró.

El diseño de la planta es cubano, y aprovecha tolvas, viradores, esteras, motores y reductores existentes en el centro de acopio. Solo se necesita ubicar un molino de martillo y tanques de almacenaje del producto terminado.

Como otros rones, el «Mulata» (especie de aguardiente obtenido por fermentación de guarapos o melazas) tiene un mercado con crecimiento significativo. A partir del año aumentará la capacidad de almacenaje de alcohol, y se modernizarán los sistemas de destilado con tanques de cúpulas cerradas para recuperar y embotellar el dióxido de carbono (CO₂), y obtener energía limpia. De igual modo, incrementarán otros 10 000 toneles de roble americano en las soleras, cifra con la cual llegarán a 25 000, para cubrir los aforos de bodega y garantizar la calidad, los volúmenes y los surtidos de ron en añejamiento. El alcohol desnaturalizado (Fórmula 5), de precalentamiento, mantendrá sus planificaciones de acuerdo con la demanda del mercado interno, apuntó.

CARGAS CONTAMINANTES

Durante décadas, debido a su carga contaminante la destilería estuvo en un *via crucis* por atentar contra el medio ambiente. Con la entrada en funcionamiento de la planta de tratamiento de residuales, la modernización de las cámaras recolectoras de biogás y las perspectivas de sumar otras en lo que resta de año, deja un servicio social y de ahorro energético a la comunidad.

De 2017-2020 ejecutarán una conductora de 8 km para enviar el residual hacia la cuenca sur, con el propósito de que los efluentes vayan a plantaciones cañeras. Con ello disminuiría el empleo de potasio y fósforo en los campos. Hoy «unos 400 m³ de vinaza, de los 900 que salen de la destilería, se utilizan como fertilizante (procedimiento

más generalizado en la mitigación ambiental), una actividad que facilita, según estudios científicos, la elevación de los rendimientos agrícolas. El gravamen contaminante, de acuerdo con las inversiones, se ha reducido ahora en un 80 %, y se trata de que la entidad deje de estar en una lista negra por agresiones al ecosistema de la región», resaltó.

Con la obtención de biogás (resultante de las vinazas diluidas y combinadas como sustrato de la digestión anaeróbica) se benefician 40 viviendas, un comedor, la Casa del Azucarero y un merendero de Gastronomía. Como «única planta de su tipo en el mundo estuvo paralizada durante dos décadas y reclama inversiones para ampliar su explotación y aporte social. No todo está resuelto, pero un día no lejano inscribiremos la industria como libre de contaminantes», recaló Díaz Santos.

PRESTIGIO ALCOHOLÍFERO

La «Mulata» primorosa surge con la siembra de un plantón, mientras tanto la gramínea transita por los molinos del ingenio y se obtienen melazas o espumas provenientes de la defecación del zumo de caña. Ahí Derivados Heriberto Duquesne (antigua destilería Santa Fe) tiene un signo de calidad. Es el patrimonio de la disciplina tecnológica, y de las propiedades físico-químicas y sensoriales que impregnan los hacedores de rones en la región.

La medalla de Plata del Añejo 15 años en el Festival Internacional de Cata de Rones (Barcelona, 2012) es el máximo galardón de una bebida nacional de ese tipo. Todavía la etiqueta carece del rótulo distintivo, pero los diseñadores lo tendrán en cuenta en próximas impresiones.

Es también el imperativo para que San Juan de los Remedios, la Octava Villa de Cuba, reservorio y camino estable del turismo internacional, disponga de un expendio único en el cual se promuevan los licores propios de esa localidad. Entonces otro universo descenderá las puertas a una dimensión superior a la magnífica tradición alcoholífera que tuvo en los antiguos alambiques otro punto de encuentro y acentuación de la cultura cubana.