

# Viajes 2014

## Destilería Diplomático Venezuela, 11/03/2014

En marzo de 2014, los miembros de nuestro Rumclub "Rumlounge" Rumania Sánchez, Sven Wolter y Ralf Sevenheck visitaron las destilerías Diplomático y Santa Teresa en Venezuela.

Cuando se escucha sobre América Latina, viene a la mente sol, una vida relajada, "seguridad", y no siempre la perfecta organización. Pero a pesar de todos los obstáculos, tuvimos operadores sensacionales en Venezuela que coordinaron nuestra visita de una manera muy satisfactoria.

El viaje a la destilería Diplomático fue una gran aventura. A pesar de una buena preparación y una excelente organización por parte de la destilería (Datos personales, organización de la fecha de visita con meses de antelación, medidas de seguridad: Ropa y zapatos adecuados para poder realizar la visita a la planta de producción) tuvimos que cambiar nuestra fecha de visita. El motivo fue la introducción de nuevos días festivos del gobierno venezolano. La organización de una nueva fecha fue muy rápida y sin complicaciones. El tiempo de espera se utilizó muy bien para la gira a la destilería de Santa Teresa (véase también el informe de Sven). Debido a las manifestaciones y bloqueos de carreteras nuestro tour operador "Ecoaventura der Wald" evaluó constantemente las informaciones oficiales y privadas con el fin de garantizar un viaje seguro. Desde la base operativa de "Ecoaventura der Wald", en el Gabante, en las montañas cerca de la Colonia Tovar y la Hacienda Santa Teresa realizamos el viaje a Oriente y nos hospedamos en el encantador Hotel Eco-Inn Hotel cerca de La Miel. Después de un desayuno buffet, nos movilizamos a las Destilerías Unidas, SA (Diplomático) a La Miel, donde se produce el maravilloso ron Diplomático.



En las llanuras del norte-este de los Andes, a las puertas de La Miel y algo más de 1.000 kilómetros al norte de la línea ecuatorial, se encuentra la Hacienda Saruro. La cual se extiende sobre 1.200 hectáreas de tierras fértiles a una altitud de unos 1.000 metros. La combinación del clima, el agua y el suministro estable de materias primas ofrecen un lugar ideal para producir rones finos para el mercado nacional e internacional. Las Destilerías Unidas producen sus propias marcas como Ron Diplomático y la línea de Cacique Rones de Diageo. Además del ron se destilan en alambiques especialmente desarrollados, vodka, ginebra y whisky para el mercado venezolano.



A nuestra llegada a la Hacienda Saruro nos recibieron muy amablemente con un desayuno criollo venezolano. Allí pudimos apreciar en el bar de la recepción los certificados, medallas y destilados. En ese momento, me di cuenta de que en casa en Suiza, tengo un Diplomático añejo que no se encuentra en la exposición en el local. Luego de nuestro exquisito desayuno criollo, comenzaron los preparativos de nuestro Tour. Nos mostraron una película y nos explicaron las medidas de seguridad a seguir en nuestra visita. Luego comenzamos a colocarnos los equipos de seguridad: Cascos, lentes, botas y allí comienza nuestro interesante recorrido. En el cual pudimos apreciar casi todas las etapas del proceso de destilación y el producto final.

.Al principio de nuestro recorrido vimos los embalses y el transporte de la melaza. Con el fin de garantizar el origen y la calidad de la melaza y la caña de azúcar la Hacienda Saruro vende la caña de azúcar a las refinerías de azúcar de la región, las cuales le abastecen en su totalidad con la melaza. Esto que vimos fluye de un camión cisterna en un almacén subterráneo. Más de 50.000 toneladas de melaza se almacenan en este sótano de concreto, la zona superior parecía un gran aparcamiento de terreno irregular. También pudimos tocar la melaza con los dedos, olerla y probarla. Su color era marrón claro, el olor era discreto, su sabor era un poco seco y no muy dulce.



Además de los instrumentos históricos en el proceso de destilación, vimos algunos de los 100.000 litros de tanques de acero inoxidable en el que la melaza en diferentes ciclos a 7.8% vol se fermenta. Los productos son fermentados, por medio de serpentinas de calefacción y refrigeración, en la cual la melaza se somete a temperaturas óptimas para que el proceso de fermentación se complete después de 12, 18 o 26 horas. En nuestro recorrido visitamos el centro de control y el laboratorio. Nuestra gran sorpresa fue que tuvimos el honor de conocer al Maestro Ronero Tito Cordero.



En otra parte de nuestro recorrido apreciamos los alambiques de ron. Para la producción del ron se utilizan diferentes métodos: Pot Stills, alambiques de columna o un hervidor de agua por lotes, es un método de- turnos. Más tarde, los destilados ligeros y pesados se mezclan antes o después del envejecimiento y embotellado y se destilan de nuevo en la destilería, dependiendo de cuál producto debería surgir. Nos quedamos impresionados por el taller de barril, en el limpiado de los barriles, reparado o totalmente desmantelado y reconstruido. También admiramos el proceso vaciado y limpiado de los barriles. Los barriles se ruedan en los carriles, se abren y vacían completamente, se lavan y vuelven a llenar. En pocos minutos 250 litros de barriles fueron vaciados y llenados, muy impresionante.

Alrededor de la hacienda hay aproximadamente 21 bodegas de envejecimiento de más de 400.000 barriles de ron y aguardiente. La mayoría de ron se añeja en barricas de bourbon y de whisky americano tradicionales, pero también hay barricas de jerez antiguas utilizadas para el envejecimiento, y los barriles de brandy.

Muchas destilerías en el Caribe están buscando alternativas a su gama tradicional de barricas de envejecimiento de segunda mano, lo que puede aumentar el costo del barril, también en vista de la creciente demanda mundial de ron.

En Diplomático, todos los barriles de ron de envejecimiento se almacenan en posición horizontal, una práctica que es más cara debido al aumento de la manipulación y los requisitos de espacio, pero proporciona un mejor contacto entre la madera y el alcohol. En comparación con la práctica de ahorro de espacio de almacenamiento de las Barricas en forma vertical o de cabeza y la colocación de alta en paletas permite el almacenamiento horizontal mejor inspección visual de los tambores para detectar fugas y una mejor ventilación, que influyen de una manera positiva el proceso de añejamiento.

Tras el amplio recorrido pudimos disfrutar de un exquisito almuerzo en compañía del Maestro Ronero Tito Cordero y sus colegas. Esa fue una experiencia especial. Entonces se nos permitió probar los rones de Diplomático en el bar. Estábamos con antelación deseando que llegue el Diplomático Single Vintage de 1997, que en Venezuela no está siempre disponible y se encuentra sólo en unos pocos lugares. La cata fue una experiencia especial, en un contexto muy personal en un lugar maravilloso. Tuvimos el honor de fumarnos un buen puro y disfrutar de un gran ron en esta ocasión con Tito y sus colegas. Quedamos de acuerdo que nuestro próximo encuentro sería en el Festival de Ron alemán en Berlín.



Este viaje ha sido muy especial y quedo guardado en nuestra memoria. Ya se trate de las grandes impresiones, el placer de haber compartido con personas abiertas y especiales o el hermoso clima. Todo esto junto lo ha convertido en una experiencia excepcional. En especial quiero agradecerles a nuestros organizadores: Yani y Nao de Ecoaventura der Wald, los cuales dominaron todos los retos que se nos presentaron e hicieron posible que viviéramos esta experiencia inolvidable.

Al final: Pudimos capturar algunas botellas de Single Vintage 1997 (cosecha especial de 1997). Sven tiene la felicidad escrita en la cara.



Espero que hayamos despertado su curiosidad. Encantados le podemos ayudar con cualquier pregunta o si desea con los contactos.

Atentamente,  
Rumania, Sven y Ralf