El ron venezolano consolida su fama internacional

Un clima favorable para el cultivo de caña de azúcar, el proceso de añejamiento y la experiencia de más de dos siglos de trabajo hacen del ron de Venezuela una prestigiosa bebida que se exporta a más de 100 países, que conmemora este martes el día internacional de este licor y que aporta casi el 3 % del Producto Interno Bruto (PIB) de la nación.

El presidente del Fondo de Promoción del Ron de Venezuela (Fonproven), Guillermo Cárdenas, dijo a Efe que el ron del país «ha venido generando y captando la atención del consumidor, tanto nacional como internacional», sobre todo a partir de los 90, cuando empezaron a producirse las versiones «prémium» y «súper prémium» y dejó de considerarse como una bebida popular.



«Tenemos rones que han competido en ferias internacionale

s
y
ha
n
ga
na
do
mu
ch
os
pr
em
io
s.
(…
)
Lo
s
ro
ne
s
pr
ém
iu
m
ho
y
en
dí
a
ti
en
en
un
gr
an
va
lo
r
y
un
gr
an
pr
es
ti

gio», señaló el titular de Fonprovenn, que afilia a 13 productores, el 90% del mercado venezolano.

Este sector, además, representa un «ícono de generación de empleo» en las regiones donde están ubicadas las industrias, cuya ocupación directa se estima en 2.500 empleos y la indirecta en más de 9.000 puestos de trabajo, según el experto.

Se prevé –aseguró– que en 2022 el mercado interno supere el millón de cajas (de 9 litros), tras haber caído hasta las 350.000 en 2020 como consecuencia de los efectos de la pandemia y la recesión.

DE VENEZUELA PARA EL MUNDO

El sector ronero destina el 30 % de su producción a la exportación, lo que lo convierte en uno de los principales productos que Venezuela comercializa en el exterior, de acuerdo con el titular de Fonproven.

«Tenemos afiliados que llegan a más de 100 países. Un afiliado llega a más de 100 países, hay otros que llegan a 80, 40, y otros que están comenzando y tendrán 5 (ó) 6 países», aseguró.

Según cifras suministradas a Efe por la Asociación Venezolana de Exportadores (AVEX), las ventas al exterior crecieron entre 2020 y 2021 al pasar de 66.330 millones de dólares a 96.159, un incremento del 45 %.

El director de negocio internacional de la empresa Ron Santa Teresa, Bernardo López, dijo a Efe que esta bebida es uno de los productos que no solo se consideran «muy buenos en el país, sino que en el exterior lo reconocen como de los mejores del mundo».

«Estamos muy orgullosos de poder decir que, desde Aragua (norte), se está produciendo ron que está llegando hoy en día a más de 100 países, siendo, por supuesto, Estados Unidos, España, Francia, Alemania, Italia, Inglaterra (y) Canadá los mercados focos en donde estamos teniendo unos niveles de inversión más importantes», detalló.

La compañía fijó para 2027 la meta de llegar a 160 países.

¿
Y
PO
R
QU
É
ES
UN
O

DE LOS MEJORES?

Los conocedores del ron, entre ellos Cárdenas y López, coinciden en que las condiciones climáticas para el cultivo de la caña de azúcar y el proceso de añejamiento del licor son claves.

Explicaron que los cambios de temperatura –altas en el día y bajas en la noche– hacen que el intercambio entre el alcohol y la madera de las barricas sea más eficiente.

Según la maestra ronera Nancy Duarte, una de las dos únicas mujeres venezolanas dedicadas a esta profesión, el país está «bendecido» por sus condiciones climáticas.

En un recorrido por las bodegas de Santa Teresa, Duarte explicó a Efe que estos cambios en la temperatura hacen que se expanda y se contraiga la madera de las barricas, un proceso que le va «dando color, aroma y sabor a ese alcohol».

Además, según la ley venezolana, para que un licor pueda denominarse «ron» debe tener un mínimo de añejamiento de dos años.

EFE