

Francisco Suárez Moreno



**Apuntes sobre la historia del ron
de caña en Canarias y Madeira
El Alambique de La Aldea**

Francisco Suárez Moreno

Apuntes sobre la historia del ron de caña en
Canarias y Madeira
El Albambique de La Aldea

Canarias, 2011
BienMeSabe.org



CORRECCIÓN DE ESTILO: José Miguel Perera

DISEÑO Y COMPOSICIÓN: Francisco Suárez-BienMeSabe.org

CUBIERTA: Infografía sobre imagen del entorno de El Charco-Alambique, 2011.

CONTRACUBIERTA: Plantación de cañadulce en Madeira, postal finales del siglo XIX-principios del XX (en J. RIBEIRO: 1991).

© Francisco Suárez Moreno

© BienMeSabe.org para esta edición digital

© De las fotografías e ilustraciones los autores y archivos correspondientes.

Depósito Legal: GC-48-2011

SOBRE DERECHOS DE AUTOR Y *COPYRIGHT*

Se autoriza la copia de los contenidos de este trabajo para fines de consulta y lectura, citando procedencia y nunca a efectos comerciales, sobre lo que pesan los derechos legales de edición y autor. En caso de la difusión digital de toda esta edición en páginas web de tipo cultural y nunca comercial debe solicitarse la correspondiente autorización a <http://www.bienmesabe.org/>

ÍNDICE

PRESENTACIÓN.....	7
INTRODUCCIÓN.....	9
I.- AGUARDIENTES: CONCEPTOS E HISTORIA	11
1. Bebidas por destilación de fermentos	11
2. Historia de aguardientes y rones	12
3. Cómo se populariza el ron	13
4. Procedimientos y artilugios	14
Anexo I. <i>Modelos de alambiques</i>	16
II.- CANARIAS Y MADERIA, ISLAS DEL RON	17
1. Destilación y exportación de alcoholes (siglos XVII-XVIII)	17
2. Nuevo ciclo y nuevos procedimientos de destilación (siglos XIX-XX)..	19
Anexo II. <i>Alambiques de destilación continua</i>	21
Anexo III. <i>Alambique Egrott</i>	22
3. Madeira, isla de azúcar y ron	23
4. Canarias, pocos años de azúcar y muchos de ron	25
Anexo IV. <i>Los aranceles, puerto franco, contrabando y monopolios..</i>	28
Anexo V. <i>Destilerías canarias y estrategia empresarial.</i>	32
5. Estado actual.....	33
Anexo VI-A. <i>Engenho da Calheta</i>	34
Anexo VI-B. <i>Engenho da Porto da Cruz</i>	35
Anexo VII-A. <i>Un bien patrimonial en peligro</i>	36
Anexo VII-B. <i>Un bien patrimonial en peligro</i>	37
6. Hacia una historia de síntesis.....	38

III.- OTRA HISTORIA ENTRE MADEIRA Y CANARIAS: EL RON DE LA ALDEA.....	39
1. Manuel Quevedo (1872-1968).....	40
Anexo VIII. <i>Maestro azucarero y tecnólogo autodidacta</i>	42
2. En el Paralelo 28. Fundación del <i>Ron de La Aldea</i> (1936).....	43
3. Primera etapa (1936-1956).....	45
4. <i>Ron de La Aldea</i> se transforma en <i>Ron del Charco</i> (1956-1960)	45
Anexo IX-A. <i>Proceso de destilación del Ron de La Aldea</i>	47
Anexo IX-B. <i>Proceso de destilación del Ron de La Aldea</i>	48
Anexo X-A. <i>Lo que queda del Ron de La Aldea</i>	49
Anexo X-B. <i>Lo que queda del Ron de La Aldea</i>	50
5. <i>Ron Aldea</i> resurge en La Palma (1969).....	51
6. La memoria de un lugar en primera persona.....	51
Anexo XI-A. <i>Ron Aldea</i>	55
Anexo XI-B. <i>Ron Aldea</i>	56
IV. EPÍLOGO	57
V. GLOSARIO.....	59
VI. FUENTES Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	61

PRESENTACIÓN

En su objetivo de difundir aspectos de la cultura de nuestras Islas, *BienMeSabe.org* ha publicado en formato de libro digital, desde el principio de su singladura, diversos trabajos de algunos de nuestros investigadores, en vertientes diversas del acervo cultural canario: historia, etnografía, arte, didáctica...

En ello hemos comprometido, en varias ocasiones, a Francisco Suárez Moreno, Cronista Oficial de La Aldea de San Nicolás, quien nos ha aportado algunos ensayos amplios que circulan entre el rigor y la didáctica de los contenidos tratados: uno sobre los Ranchos de Ánimas y otro sobre el central asunto canario del agua.

A principios de 2008 iniciamos un nuevo proyecto de recuperación de la memoria de una de nuestras industrias históricas, la del ron canario; y, a tal efecto, nos desplazamos a la isla de San Miguel de La Palma, concretamente a San Andrés y Sauces, para realizar una publicación au-

diovisual sobre el valorado *Ron Aldea* (en marcha anda otro reportaje sobre *Ron Arehucas*). De este viaje resultó el formativo video *El histórico “Ron Aldea”*, citado en este trabajo con frecuencia, y que puede ser visto gratuitamente en la siguiente dirección:

<http://www.bienmesabe.org/television/video.php?id=532>

Sabíamos que en esta isla se conservaban industrias del azúcar a caballo entre la producción artesanal y la industrial. Una de ellas era la del ron de caña, destilado directamente del fermento del guaparo, y la muestra viva en el presente sólo estaba en la fábrica de *Ron Aldea*, puesto que hacía pocos años había cerrado sus puertas —muy cerca de las de la anterior— la empresa *Ron El Valle*. Allí filmamos todos los elementos materiales relevantes del proceso del ron, así como entrevistamos de viva voz a sus fabricantes protagonistas.

Como quiera que las raíces históricas de esta industria había que buscarlas en Gran Canaria, en La Aldea de San Nicolás, pedimos a su Cronista Oficial que nos redactara un sencillo trabajo sobre la historia de *Ron Aldea* en su estadio primigenio, que no debía resultarle complicado ya que sólo bastaba con extraer y sintetizar contenidos ya expuestos en su libro *Ingenierías históricas de La Aldea*, en el capítulo “El Alambique”.

Así, el autor nos presenta a finales de 2008 una monografía que iba más allá de nuestras pretensiones puesto que, al transitar sobre los orígenes de aquella industria, navegó hacia Madeira, la otra isla del azúcar y del aguardiente, donde había trabajado como técnico azucarero el fundador de *Ron de La Aldea*, Manuel Quevedo Alemán, entre 1920 y 1934. El trabajo de Suárez Moreno ampliaba su perspectiva para explicar más certeramente la historia primigenia del ron canario: el ámbito de la Macaronesia. Pero, por diferentes motivos, el proyecto quedó parado.

A finales de 2010 la empresa palmera *Ron Aldea* y el Ayuntamiento de La Aldea de San Nicolás deciden organizar en este pueblo la conmemoración del 75 Aniversario de Fundación de Ron de La Aldea, por lo que nuestro proyecto volvía a teñirse de temblorosa actualidad y decidimos finalizar la edición prevista en 2008. Esta vez el autor, siempre atento e inconforme

—dos rasgos definitorios de los buenos investigadores—, resuelve dar a sus apuntes un enfoque aún más didáctico que en aquella primera ocasión, e incorpora además nuevos contenidos apañados tanto de la tradición oral como de algunas últimas aportaciones bibliográficas sobre el azúcar que durante este tiempo habían ido surgiendo entre Madeira y Canarias.

Y de esta removida forma, como el camino de Agaete a La Aldea o el de Santa Cruz de La Palma a San Andrés y Sauces, se generó el presente estudio que su artífice quiere seguir tratando como *Apuntes* puesto que, según él, aún quedan por hacer y rehacer muchas cosas sobre la historia del azúcar y del ron en Canarias, y más concretamente en y sobre el espacio geográfico e industrial histórico del ron nacido en La Aldea de San Nicolás.

Por nuestra parte, y como siempre, agradecemos a Francisco Suárez su incansable labor para con los bienes culturales, materiales e inmateriales, de la realidad canaria expuestos y reflexionados desde su visión de análisis privilegiada: la del Noroeste de Gran Canaria; al igual que nos volvemos a sentir orgullosos por el hecho de que dé a conocer sus investigaciones y propuestas desde la pantalla desinteresada de www.bienmesabe.org.

José Miguel Perera
(Coordinador de *BienMeSabe.org*)

INTRODUCCIÓN

El presente ensayo, realizado a petición de *BienMeSabe.org* en 2008, tiene su base en los contenidos recogidos en el libro *Ingenierías históricas de La Aldea* (1994), en el capítulo «El Alambique»; cuyo bloque lo remodelamos con aportaciones de un espacio geográfico más amplio: América-Madeira-Canarias. A ello unimos una descripción de paisajes y recuerdos de niño, que publicamos en la revista digital *Artevirgo* en 2005, que tan amplia difusión ha tenido, sobre todo en los internautas interesados en la cultura del ron por tierras americanas. Esos recuerdos, ciertamente vagos, se refieren a los tiempos de plena producción de aquel alambique, a mediados de los años cincuenta, cuando ya había alcanzado casi los 200 mil litros anuales y empezaba su declive, cuestión que parece minimizada en los trabajos recientes sobre la historia del ron en Canarias.

Bien es verdad que la falta de datos económicos sobre aquella primera fábrica no permite un estudio con cierto rigor de su evolución entre 1936 y 1961; de lo que aún estamos en espera, es decir, de encontrar la contabilidad de las empresas Federico Pérez-León Jorge-Quevedo Alemán primero y más tarde Rodríguez Quintana; mientras, no podemos hacer más que el de los aspectos históricos y tecnológicos que prácticamente están casi todos en el mencionado libro de 1994.

El trabajo que realizamos para *BienMeSabe.org*, en 2008, quedó para su publicación aunque en espera de que se adjuntara al mismo un reportaje en video realizado en el Alambique de La Palma. A finales de 2010, se retoma este proyecto con motivo del 75 aniversario de la fundación de la fábrica en La Aldea, se añaden unos pocos contenidos más y se remodela por completo su diseño.

Sepa el lector que no va a encontrar un texto de elevados contenidos históricos ni gastronómicos ni de otra índole, sino una exposición al alcance de cualquiera, en un contexto como el de esta efeméride.

¿Qué tiene el lector en su pantalla? En primer lugar un intento de breve contextualización del tema que se inicia con los orígenes de la destilación de fermentos en el Oriente hasta las vagas noticias de los primeros aguardientes de caña, en la fascinante cultura del Al Ándalus; de ahí se pasa a las Indias Occidentales, donde el ron llegó a ser moneda de cambio; y como es inevitable cruzar el Atlántico sin tocar con sus archipiélagos de la Macaronesia, Canarias y Madeira también fueron islas del azúcar, ron, licores y mieles de caña.



Se recogerá, en la parte central, cómo de una larga experiencia en América, Canarias y Madeira nació el ron que hoy nos ocupa. Algunas de aquellas industrias históricas conforman parte del patrimonio cultural. Madeira, «a ilha da aguardiente», con su medio centenar de ingenios ubicados desde Funchal hasta todos los puertos de su perímetro costero, nos adelantaba a partir de 1856 con una producción muy superior que se mantuvo hasta mediados del siglo XX; Canarias, con poco más de media docena de fábricas, también marcó su impronta, después de 1880, en la economía alternativa a la fracasada cochinilla con azúcar, ron y tabaco.

Se finaliza con la historia de la fundación, en La Aldea de San Nicolás, del *Ron de La Aldea* (1936), más tarde *Ron del Charco* (1957), y con el cierre de aquella primigenia fábrica en 1959 resurge en La Palma, en 1969, con el nombre de *Ron Aldea*.

En La Aldea de San Nicolás a 12 de diciembre de 2010.

Plantación de cañadulce en Madeira, postal de finales del siglo XIX-principios del XX (en J. RIBEIRO: 1991).

AGUARDIENTES: CONCEPTOS E HISTORIA

1. BEBIDAS POR DESTILACIÓN DE FERMENTOS

El ron es un aguardiente de cañadulce (caña de azúcar). Todos los aguardientes (de *agua y ardiente*) son bebidas alcohólicas de alta graduación que se extraen mediante el procedimiento de la destilación de vinos y otras sustancias que contengan alcoholes.

Su proceso de fabricación es sencillo: cualquier fruta madura machacada forma un mosto que fermenta y se convierte en vino y éste, por dicho procedimiento de destilación, se transforma en un “agua espirituosa” con alcohol. Pero las materias primas empleadas y los procedimientos de fabricación de aguardientes son tantos como tantas estas bebidas de alta graduación hay en todo el mundo. Así, por señalar algunos ejemplos, a partir del almidón de granos, mediante un complicado y diverso proceso, se generan bebidas alcohólicas como las de anís, las de vino (brandis, coñacs, orujos...).

Además están los aguardientes destilados de grano, es decir, de cervezas, con procedimientos de aromas y sabores varios como los de la ginebra, vodka, güisqui... o de vegetales diversos como los primeros vodkas (de residuos de huerta) y el tequila (de la fermentación del ágave mexicano). La lista de procedimientos y productos es aún más larga.

Sobre el caso que nos ocupa, el aguardiente de caña de azúcar, más conocido como *ron*, se obtiene a partir de productos de la caña de azúcar por un procedimiento primero de fermentación y luego de destilación; aunque la materia prima para la fermentación-destilación tanto pueden ser mieles de primera calidad como melazas residuales; o los casos de rones especiales mediante la destilación directa del guarapo de caña fermentado. Tanto unos como otros productos pueden envejecerse siempre en barricas de roble y dan los célebres *rones añejos*.

2. HISTORIA DE AGUARDIENTES Y RONES

El procedimiento de la fermentación de mostos de frutas por un lado y de vegetales y granos por otro es muy antiguo. Vinos, cervezas y otras bebidas alcohólicas encontramos en todos los pueblos de la Antigüedad y en los precolombinos de América, asociada su ingestión a usos medicinales, rituales religiosos o consumo generalizado entre la población. Un ejemplo de nuestro pasado protohistórico: los antiguos canarios de Tenerife, los guanches, según el padre Espinosa, bebían el *chacerquem*, una especie de arrope/miel/licor realizado a partir del fruto del mocán (*Visnea mocanera*), no de la palmera.

Pero otra cosa es la destilación de bebidas alcohólicas para generar aguardientes, cuyo origen, ligado a las culturas orientales, se presenta confuso. Hay vagas referencias históricas de que alquimistas árabes medievales, en alquitaras y alambiques, ya destilaban productos diversos tales como líquidos medicinales, aceites y pócmas de belleza, perfumes... conocimientos aprendidos de las culturas más orientales, probablemente de la India. Un destilado árabe con mucha demanda era una pintura de ojos y a la vez medicamento para afecciones en los párpados, llamado *kohol*, aunque no hay que descartar que estos destilaran de un vino de caña llamado *arac*, procedimiento

conocido de la India y China.

A comienzos de la Baja Edad Media las referencias sobre la destilación de bebidas alcohólicas son claras. Suele nombrarse al mallorquín Raimón Lull (1232-1315) y al valenciano Arnau de Vilanova (1238-1311), alquimistas, como los primeros que, cada uno por su lado, fabricaron por destilación un producto alcohólico. Estos primeros destilados medievales no eran aptos para el consumo y sí para uso medicinal. Una excepción a la generalizada toxicidad de los destilados medievales fue un aguardiente extraído de la destilación de fermentos de la caña de azúcar, en el reino nazarí de Granada, que encantó a los conquistadores castellanos cuando en 1492 ocuparon este reino. Es el primer ron que por ahora conocemos. Seguramente habían experimentado la destilación o copiado su procedimiento del milenario vino de caña, el referido *arac*, que los árabes habían aprendido de las culturas orientales.

Por otro lado, en los reinos europeos, a lo largo de los siglos siguientes, se fue perfeccionando el proceso de destilación de vinos y otros fermentos hasta conseguir un producto apto para el consumo, una bebida espirituosa producida generalmente dentro de los muros de los conventos cristianos, a lo largo de los siglos siguientes. Se le denominó *agua de vida*, por sus alegres efectos, o *agua ardiente*,

por la facilidad con que ardía al contacto con el fuego; y también *al kohol*, palabra derivada del *kohol* árabe.

Pero ¿desde cuándo el aguardiente de caña se conoce como *ron*? Decíamos que cuando el reino nazarí de Granada fue conquistado, en 1492, por los castellanos, estos descubrieron y aprendieron la fabricación de aquella extraordinaria bebida de alta graduación alcohólica, que no sabemos con seguridad si en aquel momento o después diéronle el nombre de *ron*. Cuando llevaron el cultivo de la caña dulce a las Indias Occidentales, junto con la fabricación de azúcar se empezó a destilar ron, sobre todo por franceses e ingleses, como veremos más adelante. Es el comienzo de la historia moderna del ron, tan cargada de mil anécdotas y hechos.

3. CÓMO SE POPULARIZA EL RON

Entre finales del siglo XV y principios del XVI, el cultivo de la cañadulce fue traído por los españoles a Canarias, procedente de Madeira, y desde nuestras islas fue llevado a las Indias Occidentales (el primero que lo hizo fue Cristóbal Colón, en 1493) para la producción azucarera; lo mismo harían los portugueses en sus colonias de Ultramar, sobre todo en Brasil.

El azúcar llegó a alcanzar altos precios

en los mercados europeos y, en poco más de medio siglo, la producción americana, más competitiva, arruinó a las maderiense y canaria y se mantuvo en aquellas colonias a lo largo de los siglos, produciendo a su vez ron. Pero fueron los franceses e ingleses en sus islas de las Antillas los que popularizaron este aguardiente pues, al contrario que los españoles y portugueses (gente de vinos), eran aficionados a las bebidas de alta graduación. Ellos redescubrieron en el destilado de los jugos y melazas residuales de la caña este aguardiente que primero llamaron *kill-devill* (mata diablo), *rumbullón*, *guildive...*, popular producto que en la segunda mitad del siglo XVII ya se denominaba *rum*, del castellano *ron*.

A lo largo de los siglos XVII y XVIII, se generalizaba en Europa la producción de aguardientes con la perfección de técnicas de destilación en nuevos alambiques, y, allende los mares, el ron se convertía en la más popular y comercial de las bebidas alcohólicas de las costas y mares del Caribe-Antillas, con fuerte irrupción en los mercados de las florecientes colonias inglesas de Norteamérica; además, se convirtió en la bebida de los piratas, corsarios y marinos en general. Su primera referencia escrita se halla en una orden emitida por el Gobernador General de Jamaica con fecha de 8 de julio de 1661.

Pero la llegada en niveles de produc-

ción industrial del ron a las islas atlánticas de la Macaronesia será en la segunda mitad del XIX. Primero a Madeira y luego a Canarias, en el contexto de un nuevo ciclo del azúcar, en cuyas fábricas comenzaron a producirse productos derivados como mieles, alcoholes y rones. Toda una nueva historia para la industria agroalimentaria de estos archipiélagos ubicados en el cruce de las rutas atlánticas de los tres continentes.

4. PROCEDIMIENTOS Y ARTILUGIOS

Para la fabricación de aguardientes se ha empleado desde tiempos remotos unos sencillos aparatos metálicos donde a fuego se efectúa la destilación. El más antiguo es la alquitara, que luego se fue perfeccionando con modificaciones cada vez más complicadas, y es lo que denominamos alambique.

La alquitara (del árabe *al-gattara*, la que destila; en Canarias, destiladera) es un artilugio de destilación muy antiguo. Lento y de poco rendimiento. Consta de tres elementos: el soporte base de hierro, la caldera y el capacete superior que contiene un condensador con salida a través de un pico. Destila muy sencillamente: los vapores producidos en la caldera, al aplicársele fuego, ascienden al condensador y se condensan (por efecto del agua de refrigeración que se halla en

el capacete), saliendo el líquido destilado por el pico.

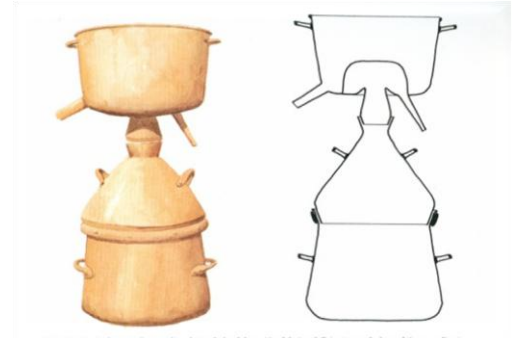


Fig. 1. Alquitara

En cambio, el alambique (del árabe *al-ambiq* y este a su vez del griego *ambico* = vaso) es un artilugio de destilación más técnico y de mejores resultados. Da mejor producto porque separa las fases de vaporización de la condensación, permitiendo un mayor control del destilado. Hay varios tipos de alambiques: unos más antiguos y sencillos, móviles, de destilación discontinua (Anexo I), otros un poco más evolucionados con alguna lente deflegmadora (figs. 2, 7 y 8) y los más evolucionados para destilación continua en columnas (fig. 3 y Anexo II). La destilación en un alambique simple es el procedimiento tradicional; primero se produce un destilado y luego el producto se vuelve a destilar por segunda vez para conseguir un aguardiente de más graduación.

Hay varios modelos de alambiques. El más común consta de una caldera, un capacete condensador prolongado en cuello de cisne y un condensador refrigerante cilíndrico a modo de bidón provisto de un serpentín de cobre conectable al cuello de cisne, con salida para el destilado (figs.4, 5 y 6 del Anexo I). En algunos modelos el cuello de cisne lleva una lenteja rectificadora para una condensación previa de los vapores antes de su llegada al serpentín refrigerante, para conseguir destilado de más graduación (figs. 2 y 8).

Los últimos alambiques canarios que destilaron ron, en una vieja tradición, fueron los de la isla de San Miguel de La Palma, por destilación directa del guarapo de caña fermentado y sometido antes a un complejo procedimiento de calor. Un ejemplo es el de la Destilería de El Valle (San Andrés y Sauces). Aquí, la fermentación de guarapo depurado con calor reporta posibilidades de seleccionar sabores y aromas singulares; pero presenta los inconvenientes de la destilación en alambiques poco evolucionados como el empleado de marca francesa *Deroy*: poco rendimiento y la necesidad de varias pasadas (SENTÍS, 2006: 446-451) (figs. 2 y 8).

Los alambiques se colocaban según las necesidades y experiencias de los maestros locales. Por ejemplo, algunos aprovechaban el fermento a destilar en posición

superior para que sirviera como refrigerante, como el croquis adjunto de una destilería maderiense (fig. 3).

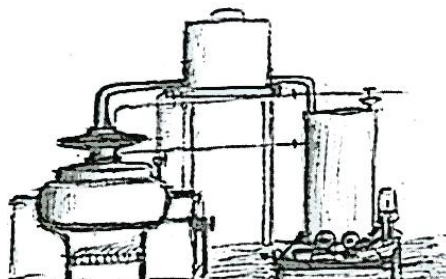


Fig. 2. Diseño de ubicación de un alambique *Deroy* en La Palma (dibujo de SENTÍS DE PAZ, 2006).

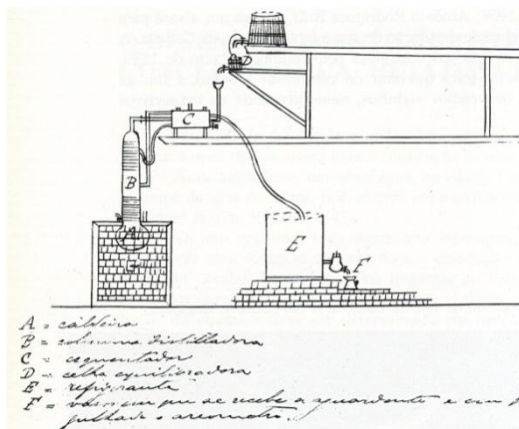


Fig. 3. Diseño de ubicación de un alambique de destilación continua en Madeira (en J. RIBEIRO, 1992).

ANEXO I MODELOS DE ALAMBIQUES DE DESTILACIÓN DISCONTINUA

Figs. 4 y 5
Alambiques
móviles de cuello
de cisne.

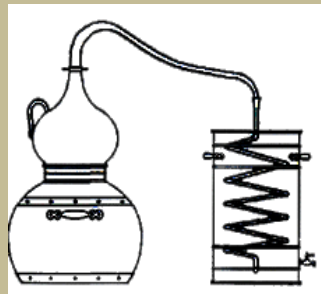


Fig. 6. Alambique móvil con lentejuela deflegmadora o rectificadora para una condensación previa de los vapores antes de su llegada al serpentín refrigerante, para un destilado de más graduación.

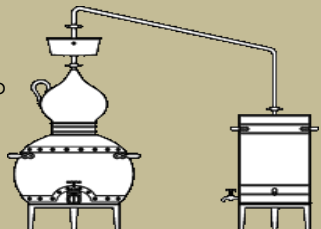


Fig. 7. Alambique artesanal venezolano.
Museo Nacional de Caracas. Fco. Suárez.
1990

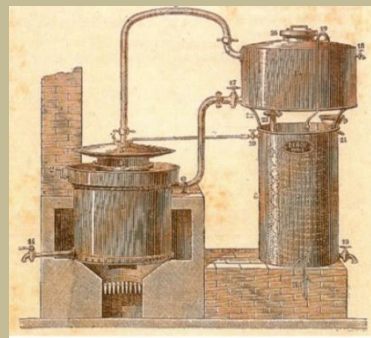


Fig. 8. Alambique fijo, modelo *Deroy*.
París, Steiner, 1892, reproducido de
Martín Amador. 2009: 78.

II CANARIAS Y MADERIA, ISLAS DEL RON

Mieles, aguardientes y licores conforman un capítulo importante de la industria agroalimentaria histórica de Canarias. Los aguardientes estuvieron vinculados primero a las áreas de producción vitícola y más tarde a la azucarera.

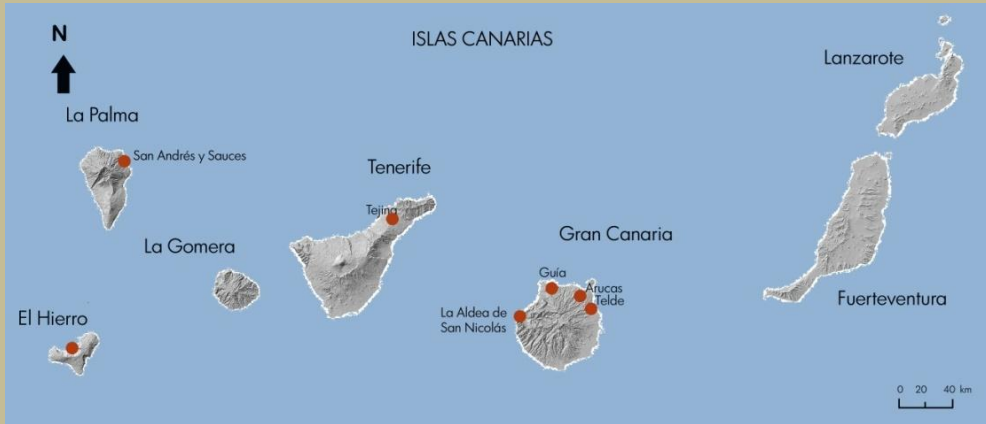
De la primera etapa, siglos XVI-XVII, de la industria azucarera canaria apenas quedan bienes tangibles, salvo el reciente descubrimiento arqueológico del ingenio azucarero de La Candelaria (Agaete-Gran Canaria) y Los Picachos de Telde; de la segunda etapa, siglos XIX-XX, sólo quedan vestigios del ron y algún aguardiente, así como alguna industria artesanal de tradición familiar.

No sucede lo mismo en Madeira, donde a cada paso encontramos, dándole la vuelta a la isla, viejos ingenios y fábricas con artilugios dormidos e incluso, en algún lugar como Ponta do Sol, cultivando caña para producir azúcar y ron.

1. DESTILACIÓN Y EXPORTACIÓN DE ALCOHOLES (SIGLOS XVII-XVIII)

Rebobinemos el hilo cronológico de esta historia. Entre finales del siglo XVII y el XVIII, en las áreas vitícolas de Canarias y Madeira, junto a la producción de vinos se desarrolló la producción de aguardientes tomando como materia prima orujos y uvas de mala calidad (RIBEIRO: 1991). Esta actividad industrial generó un movimiento comercial de exportación hacia las Indias Occidentales y Brasil, respectivamente. Sólo sabemos, por ahora, que los primeros alambiques o alquitaras fueron instalados en Canarias por maestros flamencos y franceses, en el norte de Tenerife, a principios del siglo XVII, y que el primer dato de exportación se tiene de 1640, hacia América. Si en el reino nazarí de Granada, desde siglos atrás, ya se destilaba de la caña dulce una bebida alcohólica similar al ron, por ahora no tenemos constancia de haberse introducido en Canarias antes de esa fecha y sí en América, donde se popularizó.

MAPA DE CANARIAS Y MADEIRA



● Puntos geográficos de Canarias y Madeira, donde se mantuvo mayor tradición de fabricación de aguardientes en el siglo XX:

Canarias: Telde-Arucas-La Aldea, en Gran Canaria; Tejina, en Tenerife; El Golfo, en El Hierro; y San Andrés y Sauces, en La Palma.

Madeira: Funchal (Ribeiro Seco), Ponta da Sol, Calheta y Porto da Cruz, en Madeira.



Elaboración propia sobre mapas de GRAFCAN (Canarias) y *Google Maps* (Madeira).

En aquellos primeros procedimientos de destilación se usaron modelos medievales de alambiques o alquitaras, muy sencillos y para producciones muy limitadas: básicamente constaban de una pequeña caldera donde se evaporaba el vino a través del calor aplicado por un fogón, y de unos serpentines y rectificadores donde el vapor se licuaba.

En estas sencillas alquitaras se procedía al principio físico de la extracción del alcohol y sustancias aromáticas de los vinos a través de la destilación, porque el alcohol y las sustancias más volátiles del vino se evaporan a menos de 30°C, frente al agua que lo hace a 100°C. Es el más simple proceso químico de la destilación: el vino resultante de la fermentación de cualquier jugo azucarado (de uva, caña, guarapo...) se calienta, evapora y condensa volviendo al estado líquido convertido en producto alcohólico de alta graduación. Pero este procedimiento no era perfecto, el producto no daba aromas ni sabores, ni era capaz de generar una producción industrial. La solución la aportará la tecnología de la Segunda Revolución Industrial, a finales del siglo XIX, con la fabricación de alambiques de bateas de rectificación, donde la destilación alcanzará un alto grado de perfección (ver Anexos II y III).

¹ 1 pipa = 12 barriles = 480 litros.

2. NUEVO CICLO Y NUEVOS PROCEDIMIENTOS DE DESTILACIÓN (SIGLOS XIX-XX)

El producto canario y madeiriense de aguardientes de vinos, exportado con éxito a las Indias, muy pronto tuvo que enfrentarse a la fuerte competencia de los aguardientes catalanes y mallorquines, además de a los ingenios americanos productores del nuevo aguardiente de caña dulce, el ron.

A principios del XIX la industria del vino y, por consiguiente, la del aguardiente de vino, fracasaba en Canarias; no obstante, se contabilizaba un total de 150 alambiques activos —de los que 49 estaban en la isla de La Palma— con una producción de 3 mil pipas¹ anuales en todas las islas (Escobar y Serrano, 1805), donde algunos aguardientes ya eran de cañadulce. Pero después de 1814 la producción de aguardiente se convirtió en una industria residual y para consumo interno, localizada principalmente en las islas de La Palma y Tenerife. En cambio, Madeira, con el comercio inglés asegurado, había mantenido la producción vitícola con más de 20 mil pipas anuales; pero en retroceso a partir de 1823 y hasta 1847, cuando ya solo producía unas 5 mil pipas anuales, por crisis de mercados y la presencia de nuevas plagas (filoxera). Aquel «mal das vinhas» llegaría también a Tenerife, en el momento en que una nueva alternativa económica se daba en Canarias: la cochi-

nilla. Madeira buscó otra alternativa: la cañadulce para la fabricación de azúcar, ron y alcohol, con las siembras de variedades de alto rendimiento. En 1865 ya producía 14 millones de kilogramos de caña, en 367 hectáreas, y 35 fábricas repartidas por toda su costa se dedicaban a la producción de azúcar y sobre todo de aguardiente, más algunos alcoholes para la industria vitícola local.

Canarias, tras el fracaso de la cochinilla, experimenta el cultivo de la caña dulce veinte años después de hacerlo Madeira, cuando en el marco del puerto franco ensayó, hacia 1880, el llamado *modelo cubano* de desarrollo económico, que volvió a cubrir de caña dulce las tradicionales zonas bajas de regadío de las islas más húmedas para un nuevo modelo de producción en fábricas azucareras modernas, junto a otras más modestas con bienes de equipo antiguos (los denominados *trapiches*).

Tanto una como otras islas macaronésicas se hicieron con modernos bienes de equipo (máquinas de vapor, calderas, trituradoras de la caña muy mecanizadas, alambiques modernos, etc.) para sus nuevas industrias. En ese momento las zonas azucareras del colonialismo europeo y americano habían adoptado dos sistemas de alambiques que se hicieron muy populares; entre otros, las marcas francesas *Egrott* y *Deville* de destilación continua (ver

Anexos II y III), que presentaban en el mercado dos tipos, según se aplicara el calor con vapor o a través de fuego directo sobre la caldera: los alambiques de *evaporación a vapor* o los de *caldeo directo*, respectivamente.

De inmediato estos modelos fueron reconocidos por sus ventajas técnicas y su calidad de producción.

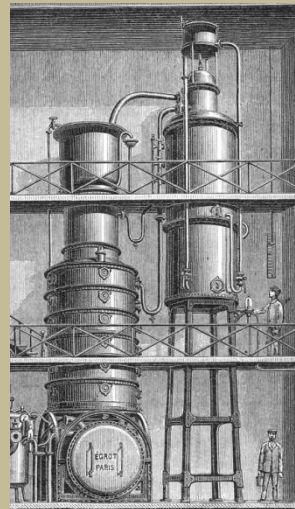
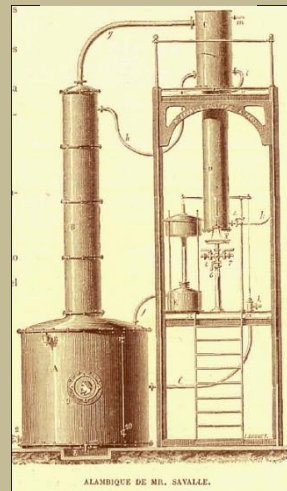
En ellos, resumiendo, se efectuaba una destilación pronta bajo un volumen pequeño con un aguardiente cargado de aromas y sabores que no se producían en los aguardientes de los alambiques caseros (ver Anexo I).

En estos modernos alambiques se destilaba tanto el vino de la melaza residual del azúcar como el fermento del guarapo de la caña, produciendo un nuevo aguardiente o ron, al estilo antillano, pero ahora ya con aromas y sabores canarios según la experiencia de cada maestro azucareiro. O sea, un ron, el más común e industrial, procedía de la destilación de los fermentos producidos en las melazas; y el otro, más artesanal, denominado en América *ron agrícola*, se destilaba del fermento del guarapo de la caña dulce. Por lo general este ron de caña se hacía en los campos de los hacendados antillanos para el consumo de estos, aunque luego se tendió a su fabricación para un mercado muy limitado.

ANEXO II ALAMBIQUES DE DESTILACIÓN CONTINUA

El alambique de destilación continua permite destilar constantemente. Es un adelanto técnico de la Revolución Industrial que a finales del siglo XIX fue adoptado en las principales fábricas de aguardientes. Da una producción más económica y de mayor pureza. Estos novedosos artilugios de la época, por lo general, disponen de dos columnas llamadas el *analizador* y el *rectificador*. Su diseño permite el procedimiento físico del intercambio de calor: el vino es separado en sus vapores constituyentes (analizado) en el analizador y los vapores son condensados selectivamente (rectificado) en el rectificador. En una destilación a mayor contenido alcohólico más puro será el producto; por lo tanto, los rones destilados en columna, altamente rectificadas, tienden a ser vigorosos, limpios y secos con aromas sutiles, y son *ligeros*, mientras que los producidos en alambiques sencillos no pueden ser destilados con un contenido mayor de 85% de alcohol por volumen, y son *pesados* en cuanto a agentes saborizantes.

En Canarias y Madeira se adquirieron varios alambiques de destilación continua de las casas francesas *Egrott* y *Savalle*. Un modelo de la primera casa obtuvo una medalla de oro en la Exposición Universal de París de 1878. Sus ventajas eran el poco volumen del aparato, la evaporización por vapor o por caldeo directo y los destilados de alta graduación manteniendo aromas y sabores. La especial construcción (bateas concéntricas que hacen que el vino a destilar recorra más trayecto, con lo que la obtención del alcohol se verifica sin presión y con rapidez) determinaba que el líquido destilado no sufriera alteraciones al cargarse aceites empíreumáticos y éter analítico abundante, al contrario de lo que ocurría con los alambiques simples y las viejas alquitaras. Entre finales del XIX y principios del siglo XX *Egrott* pone en el mercado el sistema *Guillaume* para grandes volúmenes, aparatos que adquiere el Ingenio de Calheta (Madeira) o las fábricas de Arucas y Telde, entre otras.

Alambique *Egrott*Alambique *Savalle*

ANEXO III ALAMBIQUE EGROTT, MEDALLA DE ORO EN LA
EXPOSICIÓN UNIVERSAL DE PARÍS DE 1878

A. Caldera de cobre sobre fogón (Y)
(no existe fogón cuando la caldera
está calentada por vapor).

A.A.A. La columna compuesta por
bateas o platos concéntricos, super-
puestos.

B. La montera que cubre la última
batea y sostiene la columna rectifi-
cadora.

D. La columna rectificadora.

E. El cuello de cisne.

F. La cubierta que encierra el ser-
pentín rectificador.

G. La cubierta que contiene el ser-
pentín refrigerante o calienta vinos.

J. El embudo que recibe el vino y lo
conduce a la parte baja del bidón
del serpentín rectificador.

K. El tubo que conduce el vino desde
el calienta vinos hasta la primera ba-
tea.

N.N.N. Tubos y grifos de retrogra-
dación.

R. El recipiente regulador.

S. El grifo flotador.

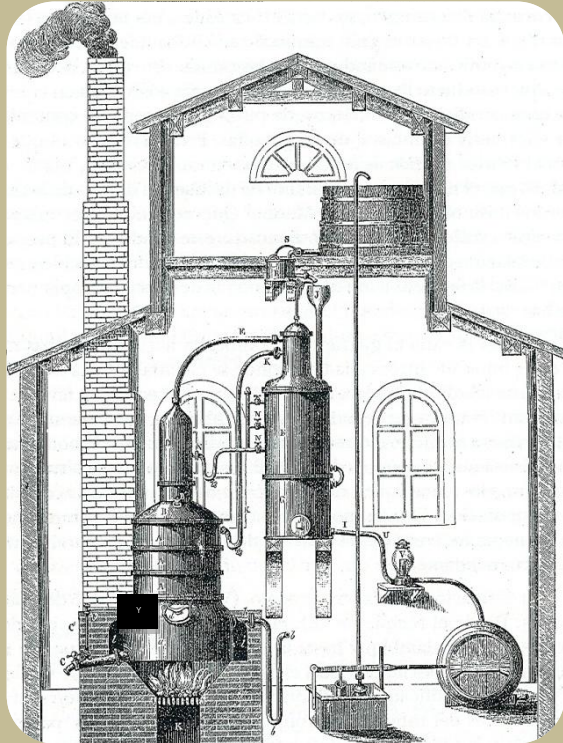
T. El grifo regulador de la salida del
vino.

U. El tubo que conduce el destilado
a la probeta de examen.

V. La probeta de examen.

Y. La base del fogón para el caldeo
directo.

Z. El depósito superior del vino.



3. MADEIRA, ISLA DE AZÚCAR Y RON

Madeira, isla con tradición vitícola y de aguardiente, tuvo una producción muy importante entre los siglos XIX y principios del XX, con grandes avances tecnológicos y reconocida experiencia de sus maestros azucareros, donde destaca internacionalmente João Higinio Ferraz (1863-1946), sobre lo que ha aportado valiosas investigaciones el historiador madeirense Alberto Viera, con su obra *Canaviais, Açúcar e Aguardente na Madeira* (2004) y otras. En Funchal, hacia 1891, había 12 fábricas de azúcar y aguardientes (la casa *Hinton & Filhos*, con maquinaria de alta tecnología escocesa, era la más poderosa) y 6 industrias del alcohol; además de más de 20 fábricas por el resto de la isla, de las que 13 eran movidas por máquinas de vapor, 11 por el agua y una por bueyes (trapiche).

A partir de 1911, se concede a la casa *Hinton* el monopolio del sector, hasta 1919. Pero esta gran producción de azúcar y aguardiente determinó efectos nocivos en la salud de su población. Como bien estudia otro investigador madeirense, João Adriano, en su libro *A cana de açúcar na Madeira, séculos XVIII-XX* (1992), junto a las precarias condiciones laborales y de vida de la clase trabajadora en las plantaciones y fábricas, el consumo de ron fue muy alto, hasta el punto de conocer a

Madeira como *A ilha da Aguardente*:

«(...) nessa época, uma grande parte dos doentes pobres padecia de moléstias provenientes do excesso de alcoolismo (...). Acrescentam ainda que, na costa Norte, verificavase uma acentuada diferença de mentalidade dos seus habitantes em relação ao Sul, que atribuída ao consumo de alcohol. (...) Certos estudos mostravam dados assustadores, que ameaçavam o completo aniquilamento da população. Manifestavam com assombro a quantidade de pessoas que eram tomadas pela loucura. Além disso havia casos de idiotia, epilepsia, convulsões nervosas e outras degenerescências (...)».

A tal efecto las autoridades portuguesas tuvieron que controlar la producción a 10 mil hectolitros por año, para reducir el consumo de ron entre sus habitantes, así como decretar presiones fiscales y una atención sanitaria fundando, en 1924, la Casa de Saúde para el tratamiento de los alcoholizados. Una larga historia que generó otros problemas sociales, así como la destilación de aguardientes de orujo no controlados, más dañinos aún para la salud por su alta graduación de alcohol.

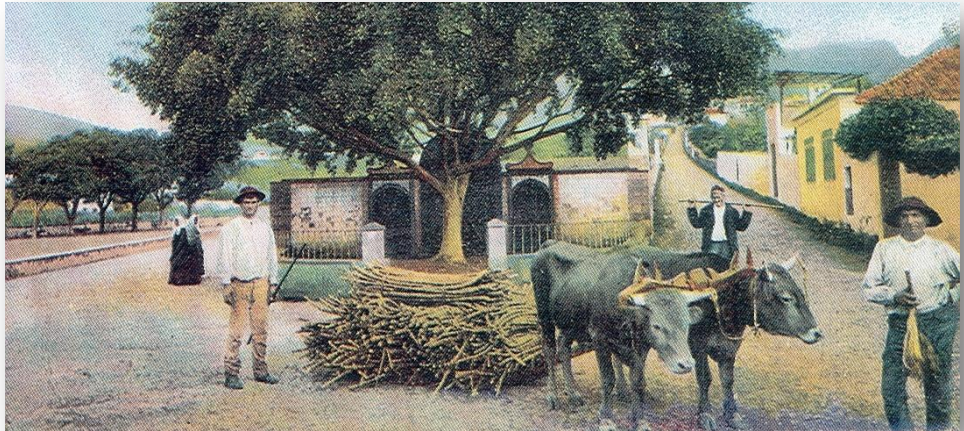
La isla, con unos mercados distintos a los de Canarias, continuó produciendo azúcar y ron. Cuando se acabó el monopolio de la potente casa *Hinton*, capitales locales invirtieron en el negocio, aprovecharon la quiebra de las azucareras cana-

rias para adquirir, a principios de los años veinte, sus maquinarias a bajo precio e incluso se llevaron a maestros azucareros canarios. Esta producción continuó a lo largo de las décadas siguientes, con diversos avatares en la articulación de medidas legales para controlar la producción y comercio del ron, por los efectos nocivos sobre la salud, frente a una producción clandestina de aguardiente de uva, hasta la década de 1960. En 1969 la familia Hinton cierra su fábrica de azúcar y aguardiente por falta de rentabilidad tras 70 años de producción.



Fábrica de Hinton, Torreao (Funchal), y asalariados madeirienses cortando caña, en la época (en J. RIBEIRO: 1991).

Transporte de la cañadulce en carretas hasta la fábrica en Madeira. Postal de la época (en J. RIBEIRO: 1991).



4. CANARIAS, POCOS AÑOS DE AZÚCAR Y MUCHOS DE RON

En Canarias la situación fue algo diferente a la de Madeira en este nuevo ciclo económico de la cañadulce. La producción azucarera y de aguardiente fue menor que la madeirense, y efímera, aunque el consumo de ron se popularizó en determinadas zonas, sobre todo en Gran Canaria. Constituyó un sector económico, como el de Madeira, muy atomizado, en el que coexistían por un lado grandes fábricas y por otro pequeñas instalaciones con trapiches movidos por agua o por bestias.

Etapas de 1880 a 1920

Las primeras fábricas y plantaciones aparecen en Arucas a principios de la década de 1880 y diez años después había en producción, en el Archipiélago, unas 33 instalaciones. Antes de la Primera Guerra Mundial, las plataneras y tomateros pasaban a ser cultivos dominantes y la casa con su industria azucarera y roneira perdía mucho terreno; pero aún contaba con un cultivo de 265 hectáreas de caña para abastecer a unas 20 fábricas y trapiches, donde más del 60% de cultivos y producción estaba en Gran Canaria.

Entre las destilerías más importantes de Gran Canaria se hallaba, en primer lugar, la de San Pedro de Arucas, que producía

más de la mitad del azúcar canario. En este municipio y alrededores hubo en casi todo este tiempo más de media docena de trapiches y fábricas. También se hallaban por el Norte dos fábricas más, las de Guía y Agaete. A ellas se unen la de Tafira y, sobre todo, la de Telde.

La siguiente isla azucarera era San Miguel de La Palma con unos 8 trapiches, cuya producción a nivel regional era del 30%; y el Norte de Tenerife, con un par de fábricas y una producción que sólo representaba el 10% del total canario.

Un interesante estudio de este sector en esta época es realizado en 2001 por Santiago Luxán y Óscar Bergasa sobre las fábricas y trapiches entre 1876 y 1933 quienes, acertadamente, indican que no existe «experiencia industrial que desaparezca sin dejar huella y en este sentido, la herencia de la experiencia azucarera la constituyen, desde el punto de vista de la tradición industrial canaria, las fábricas de alcoholes, aguardientes y de ron, que actualmente operan en nuestras islas».

En las principales fábricas azucareras se instalaron, como en Madeira, alambiques muy perfeccionados, de rectificadores, que daban mayor aroma al ron y permitían la fabricación de otros licores. Destacan los bienes de equipo de las fábricas de Arucas, Telde y Guía-Gáldar, con alambiques *Savalle* y *Egrott*.



La Vega de Guía-Gáldar,
con su fábrica de azúcar y
aguardiente entre finales del
XIX y principios del XX.

(Fondo FEDAC).



Mujeres en el trabajo de la zafra de corte de caña en la Vega de San José, Gran Canaria, a principios del siglo XX.

(Fondo FEDAC).



Fábrica de San Pedro. Arucas. La más importante en producción de azúcar y ron en la historia de las Islas Canarias, a principios del siglo XX.

(Fotografía de José Alonso García. Fondo FEDAC).

ANEXO IV LOS ARANCELES, PUERTO FRANCO, CONTRABANDO Y MONOPOLIOS

La historia de Madeira y Canarias con respecto al azúcar, aguardientes y vinos es la de una pugna constante de sus productores con sus respectivas metrópolis, en el complicado marco legal de cada momento, donde proteccionismo frente a libertad económica son elementos que unos y otros defienden según complejos intereses. Son islas cuyos productos de exportación, en determinados momentos, son considerados en los puertos de Portugal y España como de importación, como si vinieran del extranjero. Pero también, en el caso de la etapa canaria de los Puertos Francos, el libre tránsito por sus muelles de toda mercancía choca con el proteccionismo del sector, donde se enfrentan intereses locales de importadores con el de productores.



En Madeira el azúcar y el ron van a estar unas veces protegidos frente a los intereses de los importadores, pero también otras sometidos a los aranceles o incluso a monopolios de producción.

En Canarias se denominó este problema *cuestión del azúcar*. Fue muy complejo e hizo correr ríos de tinta en la prensa y motivó interpelaciones parlamentarias sobre esta cuestión, entre 1880 y 1936. Sus avatares se van desarrollando primero en el marco del Puerto Franco (1852-1884), donde el producto está sujeto a un doble impuesto, uno como industria nacional y otro como extranjera con los aranceles en los puertos de la Península-Baleares; luego viene la etapa sin aranceles en el mercado nacional (1884-1900); y, más tarde, en el nuevo régimen del Puerto Franco (1900-1936), con nivel de protección insuficiente, con intereses fiscales contrarios y en una lucha por mantener libre de impuestos la fabricación de rones y licores, que sí habían recibido un tratamiento diferente al del azúcar (sujeto a un arancel como producto extranjero en la Península), aunque con la misma regulación fiscal que la producción nacional. Pero aprovechándose de los beneficios del Puerto Franco se adquiría en Canarias azúcar extranjera barata y se revendía de contrabando en la Península, adonde llegaba más azúcar de la que producían las Islas, medida fraudulenta de comerciantes que afectó a las franquicias y a la propia protección del azúcar canario tan unido a la fabricación de ron. El tema, decíamos, fue complejo. Para los más interesados aconsejamos la lectura del trabajo de Santiago de Luxán y Óscar Bergasa, 2006, pp. 379-428, y para el problema madeirense los trabajos de Viera y Ribeiro, citados al final.

Etapas de 1920 a 1972

Hacia 1920 la industria del azúcar complementada con la de aguardientes fracasó definitivamente en Canarias. Los problemas arancelarios (sobre todo después de 1912 con la creación de los Cabildos y sus arbitrios sobre el azúcar y alcoholes), el desarme proteccionista frente a la competencia extranjera, el mayor éxito comercial de los cultivos de plataneras y otros factores más determinaron aquella quiebra del sector iniciada a principios de la centuria, después de intensos debates a lo largo de veinte años.

Las fábricas cerraron y algunas fueron desmanteladas y llevadas a Madeira, donde la liberalización del sector abría nuevas perspectivas a los empresarios insulares. No obstante, la industria del aguardiente y alcohol mantuvo una producción artesanal y limitada, para el caso del ron de caña, en La Palma y en algunos lugares de tradición vinícola con aguardiente de uvas.

A finales de la década de los años treinta y principios de los cuarenta resurge el cultivo de la cañadulce, lo que pudiera entenderse como un tercer pero efímero ciclo. En Gran Canaria, primero surgió la fábrica de *Ron de La Aldea* en La Aldea de San Nicolás, en 1936, cuyo éxito animó la reapertura de las fábricas de la Azucarera de San Juan con el *Ron de Telde*, hacia

1938, y de la Destilería de San Pedro con *Ron Arucas*, en 1940.

De igual forma resurgió esta industria por el Norte de Tenerife con la apertura de la Destilería de San Bartolomé de Tejina, con *Ron Tejina*, hacia 1950; y en la zona de El Golfo, isla de El Hierro, se destila para alguna marca local y para otras como *Ron Atuey*.

En La Palma se mantenía y se iba a desarrollar aún más su producción ronera de caña al más puro estilo tradicional: *Ron Valle* que vuelve en 1939, y más tarde se instala otra industria, la del *Ron Puerto*.

A todo esto se unen otros proyectos empresariales de destilación, envasado y transformación de productos diversos con materias primas de importación. Y es que junto a la producción de ron canario, en el nuevo marco económico de la Autarquía militar, se desarrolla una industria alcohólica de transformación y con una variada producción (rones de diversa composición, licores, coñacs...) donde la argucia comercial de algunas casas hace que sus productos tengan amplio consumo en las clases populares.

Volvamos a la cañadulce. Es significativo que, de las 8 a 10 hectáreas plantadas de cañadulce en todo el Archipiélago en 1931, se pasara en 1948 a 218, una parte para la producción de azúcar y otra para el aguardiente. Esto se debió a dos razo-

nes: la primera al hecho de que muchas tierras de la costa, ante la suspensión de las exportaciones de tomates y plátanos a Europa por la Segunda Guerra Mundial, se plantaran de caña; y, la segunda, al marco político de la Autarquía, que propició un fuerte proteccionismo fiscal del que se benefició la industria de bebidas alcohólicas, lo que generó una próspera actividad de los aguardientes y licores [LUXÁN MELÉNDEZ y BERGASA PERDOMO (2010: 335-354) y DÍAZ LLANOS (1953)].

El rendimiento de la cañadulce para la producción de ron puede calcularse, aproximadamente, según datos comparativos entre la fábrica de Arucas y la de La Aldea, en la proporción de una docena de kilogramos de cañadulce, que podría dar un litro de ron de 58°, mientras que dos kilogramos de melaza generarían unos dos litros del mismo aguardiente.

Pero aquel nuevo ciclo de la caña en Canarias, aunque de escasa dimensión económica en relación a los anteriores, apenas pudo mantenerse unas tres décadas.

El sistema empresarial del aguardiente canario fue complejo, con una fuerte competencia interna primero y luego frente al producto del exterior tras la liberalización de la materia prima de importación; y, además, muy fragmentado en pequeñas productoras poco estructuradas

comercialmente. Quien mejor lograría reconducir su propio sistema se llevaría la mejor parte, habida cuenta el alto consumo ronero de la sociedad isleña y las perspectivas geoestratégicas de Canarias de cara a la exportación. Durante el periodo de la Autarquía distinguimos las firmas de León Jorge-Quevedo con el Alambique de La Aldea, que en varios años supera a los primeros competidores; luego la empresa de Hijos de Juan Rodríguez S.A. con la fábrica de Telde y que entra también con acciones en la comercialización del producto de La Aldea; y Alfredo Martín Reyes con la Destilería San Pedro de Arucas, quien ganará la partida comercial con el transcurso de los años.

En 1950 se crea la Cooperativa Canaria de Aguardientes y Licores (COCAL) que agrupa a diversos productores, tanto de ron como de otras bebidas alcohólicas, donde los más fuertes juegan fichas en el plano accionista y empresarial frente a su competencia. Nació con los objetivos de controlar el mercado canario, defenderse ante la importación de bebidas y expandirse hacia el mercado de África, lógicamente dentro de los intereses de sus mayores accionistas, y productores a la vez, de ron. COCAL adquiere en 1952 la Destilería de Tejina (Norte de Tenerife) que un par de años antes había sido fundada por Martín Reyes y Rodríguez Tascón-Hijos de Juan Rodríguez, propietarios de las fábricas

cas de Arucas y de Telde, respectivamente, y partícipes del *Ron de La Aldea*. COCAL también produce por cuenta propia, en Tejina, el *Ron Guajiro*, líder de ventas entonces, además de fabricar muchos licores.

La empresa de Arucas, en 1940, reabre la Destilería de San Pedro para la fabricación únicamente de ron derivado de cañadulce, tras la fundación de una sociedad irregular formada por el antiguo empleado de la casa Alfredo Martín Reyes y los propietarios. Experimentan la producción, por un lado, de un ron de destilado directo del fermento del guarapo de caña que tanto éxito le estaba dando al consorcio de la fábrica de La Aldea; y, por otro, un ron de melaza que es el procedimiento que se impondrá. Además fabricaba destilados y licores naturales de gran calidad. Alfredo Martín Reyes ejerció un fuerte protagonismo no solo en esta empresa, que compra en 1942, sino, con la gestión de su hijo Rodolfo, en la fundación de la destilería de Tejina (1948) y de COCAL (1950), y más tarde en la compra de la Azucarera San Juan de Telde (1964). Será Rodolfo, ya con la denominación del producto como *Ron Arehucas*, el personaje clave en el liderazgo final de esta empresa, que en 1973 adquiere COCAL y la Destilería de San Bartolomé de Tejina [de JESÚS VÉLEZ (1984), MARTÍN AMADOR (2008) y LUXÁN MELÉNDEZ y BERGASA PERDOMO

(2010 a y b)].

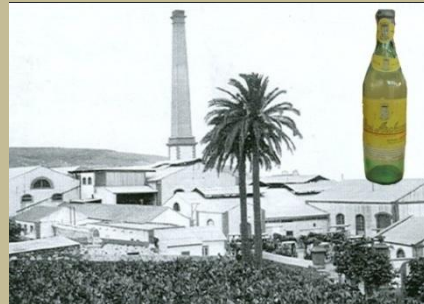
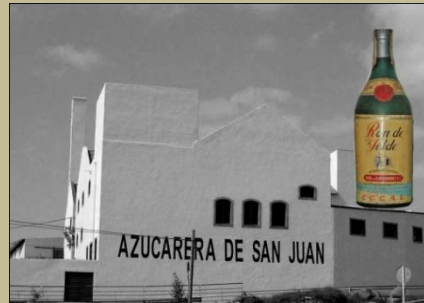
En La Palma destaca en estos años la producción de ron de caña destilado tanto de mieles como de fermentos del guarapo, en San Andrés y Sauces, por dos procedimientos. Uno, calentando y tamizando previamente el caldo fermentado para luego destilarlo con un alambique antiguo discontinuo como, entre otros, se hacía en el Ingenio de El Valle (casa fundada en 1883 por Crispiniano de Paz), que empleaba un aparato marca *Deroy*; industria que a partir de 1967 continuó José Sentís de Paz con las marcas de *Ron Valle* y *Ron Majec* hasta principios de los noventa. El otro procedimiento se efectúa destilando directamente el fermento del guarapo a caldeo directo, en un alambique de producción continua, como es el caso de *Ron Aldea*, forma traída de la fábrica de La Aldea de San Nicolás, en 1969, por la familia Quevedo. Ambas industrias estuvieron en San Andrés y Sauces, como dijimos. Pero también hubo otros pequeños fabricantes como Nicanor González en Breña Alta, el trapiche de El Convento con sucesivos propietarios y el de Ernesto Herrera, donde se produciría *Ron Puerto* y luego *Ron Aldea*. [DÍAZ LORENZO (1991), SENTÍS DE PAZ (2006), HERNÁNDEZ (2001) y MARTÍN AMADOR (2008)].

ANEXO V DESTILERÍAS CANARIAS Y ESTRATEGIA EMPRESARIAL, SIGLO XX

DESTILERÍA DE SAN BARTOLOMÉ DE TEJINA, La Laguna (Tenerife). Fue fundada en 1948 y empezó a destilar en 1950. Su principal producto fue *Ron Guajiro*, primera marca en el mercado canario en la segunda mitad del siglo XX. En 1952 fue adquirida por COCAL.

AZUCARERA Y DESTILERÍA DE SAN JUAN, Telde (Gran Canaria). Histórica fábrica que reabrió sus puertas en 1938 para la producción de azúcar y del afamado *Ron de Telde*. Cierra en 1990.

DESTILERÍA DE SAN PEDRO, Arucas (Gran Canaria). La más antigua e importante de Canarias en la producción de azúcar y aguardiente, fundada en 1884. Cerró en 1920 y reabrió en 1940 para la producción de ron y licores. Su principal producto ha sido *Ron de Arucas*, en 1965 denominado *Ron Arehuca* y su fábrica *Destilería Arehuca*. Sus últimos propietarios, la familia Martín, llegan a controlar la principal producción de ron canario con la compra de las fábricas de Telde (1964) y de *COCAL-Destilería de Tejina* (1973). Santiago de Luxán y Óscar Bergasa acaban de editar, recientemente, una importante obra sobre la historia de esta destilería. (Fotografía Fondo FEDAC).



5. ESTADO ACTUAL

En Madeira

En Madeira aún se cultiva caña y se produce un jarabe de azúcar, ron y miel de caña, aunque de las 48 unidades industriales que había en 1939 sólo quedan cuatro: Calheta, Ponta do Sol, Ribeiro Seco y Porto da Cruz. El ron continúa siendo una bebida popular. Son visitables las fábricas, donde se explican los procesos de producción, de Ribeiro Seco (Funchal, actualmente solo de miel), Porto da Cruz y Calheta. Esta última produce el mejor ron blanco de la isla, que constituye el principal ingrediente de la *Poncha*, bebida maderiense hecha con este ron, zumo de limón y miel de caña. La fábrica constituye una atracción turística con su molino de caña, que muele con máquinas de trituración y alambiques con vapor del siglo XIX (Anexo VI-A). Es única en la isla, de la que existen referencias en internet en videos didácticos del *Engenho da Calheta*.

<http://www.youtube.com/watch?v=1Rl9zasqi7A>

<http://www.youtube.com/watch?v=YHYMRDulmtA>

http://wn.com/Madeira_Engenho_da_Calheta

En Canarias

Las nuevas formas de vida, tras el desarrollismo de los años setenta del pasado siglo y el propio turismo masivo, determi-

naron en nuestras islas profundos cambios en el consumo de bebidas alcohólicas, en detrimento del tradicional ron canario que tiende a recuperarse. Buena parte de las pequeñas industrias han desaparecido y los principales rones se fabrican con mezcla de azúcar importada de África y América, más barata.

De las históricas destilerías solo queda en Gran Canaria *Arehucas S.A.* (primera firma comercial canaria) con aguardientes y licores de todo tipo con la marca de *Ron Arehucas*. Tiene su *Museo del Ron* en su fábrica de Arucas. En Tenerife se mantiene la *Destilería de San Bartolomé de Tejina*, con varias marcas de ron y licores CO-CAL, la más conocida *Ron Guajiro*, propiedad de *Destilerías Arehucas*, con un nuevo producto, *Ron Agüere*, que se anuncia como destilado del jugo de caña. *Ron Artemi* (segunda marca comercial) y *Ron Arehucas* copan el 65% de las ventas, unos 3,5 millones de litros anuales (MARTÍN AMADOR, 2008 y LUXÁN MELÉNDEZ-BERGASA PERDOMO, 2010 b).

En La Palma queda en San Andrés y Sauces la fábrica de *Ron Aldea* (150-200 mil litros anuales), que sigue produciendo un destilado del fermento del guarapo. Y en este lugar se viene estudiando la creación de un *Parque Temático de la Caña de Azúcar*, que explicaría todos los procedimientos de producción de azúcar, mieles y ron en esta isla.

ANEXO VI-A ENGENHO DA CALHETA, ARQUEOLOGÍA INDUSTRIAL Y MEMORIA DE CADA LUGAR

En Madeira aún se cultiva caña y se produce jarabe de azúcar, ron y miel de caña. El ron sigue siendo bebida popular. Una de las destilerías visitables es la del Ingenio de Calheta donde, como se aprecia en estas imágenes, está en activo un viejo molino de moler caña y un alambique triple de destilación continua del siglo XIX. Es un ejemplo sobre cómo aplicar los principios modernos de la Arqueología Industrial y el desarrollo sostenible.

Es un Museo Vivo del Aguardiente, que ofrece al visitante una perspectiva tecnológica y un producto con aromas y sabores tradicionales



Imágenes propiedad del Ingenio de Calheta

ANEXO VI-B ENGENHO DA PORTO DA CRUZ, TRADICIÓN RONERA MADERIENSE

Otra destilería visitable en producción es la del ingenio de Porto da Cruz en la otra banda, la naciente, de Madeira, donde en tiempo de zafra también se puede ver la fabricación del afamado ron agrícola madeiriense o saborear en cualquier tienda cercana al ingenio la bebida *Poncha*. La fábrica pertenece a la *Companhia do Engenhos do Norte Lda*.

El ron agrícola de esta zona se comercializa con 50° para la elaboración de la *Poncha*



Fotografías de Claudio Moreno Medina, 2010.



ANEXO VII-A UN BIEN PATRIMONIAL EN PELIGRO

LA AZUCARERA Y DESTILERÍA DE TELDE

LA AZUCARERA Y DESTILERÍA DE SAN JUAN, TELDE (GRAN CANARIA). BREVE HISTORIA.

Es de características similares al Ingenio de Caleta (Madeira); pero en estado de protección muy distinto. Comenzó a funcionar el 21 de mayo de 1880 por iniciativa del comerciante y banquero canario Juan Rodríguez. La crisis del sector azucarero hizo que dejara de funcionar entre 1900 y 1909, para abrir nuevamente de 1910 hasta 1914. Volvió a reabrir en 1938, para el autoabastecimiento insular de azúcar, miel de caña, caramelos y aguardientes que llevarían la célebre marca del exquisito *Ron de Telde*, aunque después de 1950 fue reduciendo progresivamente su producción por falta de materia prima, teniendo que importar caña de Arucas, Tenerife, La Palma e incluso de Cuba, aparte también melaza residual. El 22 de marzo de 1991 la fábrica cierra tras un largo siglo de historia, ya en manos de la empresa de *Ron Arehucas*, antes su competidor directo [JIMÉNEZ MARTEL (2000: 74-82) y VÉLEZ QUESADA (2002: 57-70)].

Hoy el grupo empresarial de *Ron Arehucas* comercializa un ron blanco con la etiqueta de *Ron de Telde* que nada tiene que ver con este lugar, ni con los aromas ni sabores que lo caracterizaron.

Una histórica industria del azúcar y aguardiente de Canarias (1880-1990), puesta en marcha por otro histórico industrial:
Juan Rodríguez



ANEXO VII-B UN BIEN PATRIMONIAL EN PELIGRO

LA AZUCARERA Y DESTILERÍA DE TELDE

Sus instalaciones conforman un amplio recinto arquitectónico de naves, patios, salas anexas, etc. (rehabilitado en parte hace unos años), en cuyo interior se ubican maquinarias muy antiguas como los alambiques franceses *Guillaume Breveré*, dos molinos para triturar la caña accionados por pesados motores (en un principio máquinas de vapor y luego diesel), las calderas para la quema del carbón, las defecadoras de serpentines, las clasificadoras, las trituradoras, etc. Valiosísimo Patrimonio Industrial en lamentable estado de abandono y acelerado proceso de deterioro.

Conforma un extenso recinto y un complejo industrial de máquinas de vapor, molinos de trituración, alambiques, etc. ya centenarios, pero en deterioro



1. Nave de producción del vapor. 2. Nave de molturación de la caña. 3. Nave de alambiques *Guillaume Breveré*.
(Fotografías de Fco. Suárez, 2010).

6. HACIA UNA HISTORIA DE SÍNTESIS

El estudio del ron en Canarias y Madeira necesita un enfoque amplio, interdisciplinar, cultural, culinario, tecnológico... A pesar de las investigaciones y publicaciones de los últimos años, aún queda mucho por hacer.

Al margen de ello debieran quedar los apasionamientos y las polémicas sobre procedimientos, calidades, aromas y sabores que entre los competidores industriales siempre se han dado, donde nadie puede «ser juez y parte en la contienda». Quizá nuevas investigaciones sobre marcos reducidos puedan en su día conducir a la elaboración de una *historia de síntesis* para cada isla, archipiélago y para las diferentes comunidades de la Macaronesia y sus interrelaciones.

El trabajo está aún por hacer. No obstante, por ahora, tienen los lectores interesados con qué entretenerse y aprender con monografías como, entre otras, las de Luxán y Bergasa, Sintés, Hernández, de Jesús, Jiménez, Martín, Ribeiro, Vieira... Y que cada cual saque sus conclusiones hasta que llegue, repetimos, en su día esa historia multidisciplinar o globalizada de síntesis.

Además, se hace necesaria la recuperación de la memoria de cada lugar con una política adecuada en la conservación-exposición de elementos tecnológicos del pasado, combinada con la promoción del producto actual.



III

OTRA HISTORIA ENTRE MADEIRA Y CANARIAS:

EL RON DE LA ALDEA¹

Volvemos a retomar la cronología histórica para contextualizar ahora cómo nació y se desarrolló la industria del popular *Ron de La Aldea*, luego *Ron del Charco*, en el oeste de Gran Canaria, a partir de 1936, cuando aún aquella zona insular permanecía aislada por tierra y su única salida comercial era a través de su puerto, en la época de oro del cabotaje. Recordamos cómo a comienzos del siglo XX el azúcar había vuelto a fracasar en Canarias, arrastrando, en su ruina, a las destilerías de ron; y que a principios de la década de 1920 casi todas las fábricas quedaron desmanteladas y gran parte de ellas fueron trasladadas hacia la aún pujante industria de la caña en Madeira, la *Isla del Ron*, dejando en el paro a operarios y a maestros azucareros.

Algunas maquinarias del Norte de Tenerife, así como la célebre *Máquina* de mister Leacock, en Becerril (Guía), con su maestro azucarero, el industrial aruquense Manuel Quevedo Alemán, fueron adquiridas por el industrial portugués, de Madeira, Henrique Figueroa da Silva para sus fábricas de Funchal, en un momento en que el gobierno portugués había liberalizado la producción azucarera de la isla, desde 1911 en manos de la poderosa empresa *Hinton & Filhos*. A su regreso definitivo a Canarias, el consorcio de Miguel León-Federico Pérez y Quevedo fundó, en 1936, una fábrica de ron en La Aldea de San Nicolás (Gran Canaria). Pero ¿quién fue Manuel Quevedo? ¿Por qué en este alejado lugar aún incomunicado del resto de la isla? ¿Cuáles fueron las características de su ron?

¹ Este apartado es un resumen del capítulo VIII, «El Alambique», del libro *Ingenierías históricas de La Aldea*, 1994, Cabildo de Gran Canaria, pp. 245-265, agotado pero consultable en PDF en *Memoria Digital de Canarias* (U.L.P.G.C.).

http://contentdm.ulpgc.es/cdm4/item_viewer.php?CISOROOT=/MDC&CISOPTR=72545&CISOBBOX=1&REC=16

1. MANUEL QUEVEDO (1872-1968)

Manuel Quevedo Alemán había nacido en Arucas en 1872. Siendo niño vivió el gran cambio que experimentaba la ciudad con los nuevos cultivos de caña dulce y sus fábricas azucareras. Entre 1884 y 1885 ya se hallaban instaladas nueve, siendo las más importantes las de San Pedro y Nuestra Señora del Rosario. Su padre Manuel Quevedo tenía un importante taller en aquella floreciente ciudad y sus tíos eran maestros azucareros. Aprendió el oficio con su tío José Alemán Castellano, propietario de un ingenio en Bañaderos y más tarde maestro mayor de la fábrica de Becerril propiedad de *Lathbury & Cía.*

Sus aventuras por Cuba y Santo Domingo

Nuestro personaje emigró a Cuba y de allí pasó a Santo Domingo, donde ejerció labores diversas sobre todo en el mundo de los ingenios azucareros, según nos contó su hijo, Gerardo Quevedo, en largas conversaciones mantenidas entre 1990 y 1992.

Entre tantas anécdotas sobre su padre, sobre todo las de su aventura americana, estaba el haber participado en la instalación en Cuba del primer transbordador aéreo de caña en América, y que para escapar de la guerra colonial, entre 1898 y 1900 se había ido a la isla de Santo Domingo. Allí, este prófugo isleño llegó a

ser asesor directo del presidente de aquella república por sus conocimientos en la fabricación de explosivos e instalaciones eléctricas.

Regreso a Canarias y su experiencia en la fábrica de Becerril

De regreso a Canarias, a principios del siglo XX, trabajó a la sombra de su padre y su tío José Alemán, propietarios de la fábrica de azúcar de Bañaderos, y luego en *La Máquina* de Guía. Hacia 1909 sustituyó a su tío como director de esta última fábrica, cuando la compra mister Leacock (1909). Entonces con 37 años ya era un más que reconocido maestro del azúcar y del ron.

La Máquina de Becerril bajo la dirección de Quevedo estaría a pleno rendimiento unos cuatro años, aproximadamente, porque hacia 1913-1915 la producción era muy limitada y en 1916 ya nula, por los efectos negativos de la Primera Guerra Mundial. La industria se cierra y hacia 1919 mister Leacock la vende, como ya señalamos, al industrial y banquero maderiense Henrique Figueira da Silva, quien se lleva todos sus artilugios y motores a Funchal y con ellos a Quevedo. Incluso compra por el Norte de Tenerife más bienes de equipo. En 1920 en Canarias ya habían cerrado las principales azucareras; solo quedaban algunas industrias artesanales en La Palma.

Maestro azucarero en Madeira

Quevedo y su familia van a estar en Madeira unos 15 años, de 1919 a 1934, y será director de la fábrica azucarera y de aguardientes de Sao Felipe (Funchal), propiedad del referido industrial Henrique Figueira da Silva. Allí entró en contacto con los mayores adelantos tecnológicos de la industria azucarera, mieles y aguardientes y con la experiencia de los maestros insulares como la del técnico de prestigio internacional João Higinio Ferraz, como ya estudiamos. Además, Quevedo se hallaba en «A ilha da Aguardente», donde ingenios y fábricas competían por elaborar los mejores rones. Con su ingenio, capacidad y ansia por saber y experimentar este aruquense debió completar su formación como maestro mayor del azúcar, aguardiente y mieles de caña. Por tanto, allí experimentó mil ensayos sobre rones y licores, según su experiencia cubana y canaria, además de la obtenida de los viejos azucareros madeirenses.

La familia Quevedo regresaba por temporadas a Canarias, en el tiempo de descanso de las zafra azucareras, a su hogar de Guía. En una de ellas instaló por primera vez, en el casco de esta ciudad, el fluido eléctrico, el 15 de agosto de 1922, festividad de la Patrona. El fracaso de la experiencia empresarial de Figueira da Silva es motivo para su regreso, hacia 1934, no sin antes planificar el nuevo pro-

yecto empresarial de *Ron de La Aldea*. De 1936 a 1958-1960 pasará largas temporadas con sus hijos mayores junto a la fábrica de *Ron de La Aldea*, sobre todo con Carmelo, porque Gerardo siguió la carrera militar y luego la docente².

Carmelo Quevedo se aventura a actividades empresariales del tomate y de la electricidad en La Aldea de San Nicolás; y, en efecto, este pueblo tiene por primera vez el fluido eléctrico, hacia 1949, de la mano de este, asociado a empresarios aldeanos como los León del Pino y Nicolás Suárez.

Manuel Quevedo, desde que siendo un niño llegó a fundir en el taller de su padre, en Arucas, una moneda, hasta mayor —con capacidades para afrontar cualquier trabajo de un ingeniero industrial—, no hizo más que genialidades con la técnica, entre otras crear nuevos procedimientos y marcas de ron o de jabones. En 1936 instaló en Guía la fábrica de jabones *La Atlántida* (con materia prima de barrilla y tártago), la que en 1939 trasladó a La Palmas de Gran Canaria produciendo las marcas *El Ancla* y *Dos Llaves*. Falleció en 1968, en dicha ciudad, a la edad de 96 años.

² Gerardo Quevedo alcanzará el grado de teniente coronel de Artillería, será destacado fotógrafo y director del centro de formación profesional de San Antonio de Las Palmas.

ANEXO VIII MAESTRO AZUCARERO Y TECNÓLOGO AUTODIDACTA

IMÁGENES PARA EL RECUERDO:

1. Fábrica de Sao Felipe, Funchal (Madeira). Manuel Quevedo, en el fondo izquierda junto al ventanal. Aquí ideó un sistema de flash potente para la iluminación de la nave.
2. Quevedo en su laboratorio de ensayos, con 92 años, hacia 1964.
3. Quevedo a la izquierda, en la fábrica de La Aldea, hacia 1956-1957, junto a Villalba, inspector de Puerto Franco, seguido de Tomás Rodríguez y un operario desconocido.
4. Quevedo con un operario, hacia 1950, en La Aldea.

MANUEL QUEVEDO ALEMÁN (Aruca, 1872 y Las Palmas de Gran Canaria, 1968) destacó en su larga vida como un técnico autodidacta en variados proyectos



2. EN EL PARALELO 28. FUNDACIÓN DEL *RON DE LA ALDEA* (1936)

Decíamos que, a pesar de residir en Madeira, Quevedo tenía fijada su residencia en Guía, adonde solía regresar por temporadas pues su esposa, de la familia Estévez, e hijos se hallaban muy apegados al Norte de Gran Canaria. Recordemos que hacia 1934 el poder de la casa Hinton, en Madeira, venía ahogando a los empresarios locales, en el marco de la crisis mundial iniciada en 1929. El banquero e industrial Figueira da Silva se arruinó, lo que obligó a regresar a Quevedo y familia a su isla hacia 1934-1935. Pero el maestro regresaba con un nuevo contrato comercial, verbal, con los empresarios de Guía Federico Pérez y Miguel Jorge León, para fundar en sociedad una pequeña fábrica de ron en La Aldea. ¿Por qué en este lugar tan lejano? Este consorcio había iniciado, en 1931, en la desembocadura del barranco de La Aldea, un negocio de venta de agua, tras la perforación de un pozo e instalación de un motor de elevación más una canalización y estanques reguladores hasta el fondo del valle, lo que había generado una gran expectación. Con agua, tierras arrendadas y un socio industrial como Quevedo parecía que una fábrica de ron para el consumo insular podría generar beneficios.

Por ello, desde Madeira, Manuel

Quevedo comenzó a enviar para La Aldea, a través de la línea marítima de cabotaje, las primeras plantas de semilla de cañadulce. Y a su regreso, en 1935, rebuscó en las chatarras de las ya cerradas fábricas de Arucas y Tafira materiales con los que recomponer un sencillo molino para triturar la caña y un alambique *Egrott* del siglo XIX. Así, en 1936 se abrió la fábrica de La Aldea y de nuevo en Gran Canaria comenzó a producir un nuevo y distinto ron por el procedimiento de la destilación directa del guarapo fermentado de la caña, a caldeo directo y no de la melaza residual como todos los rones del mercado internacional; es decir, el ron agrícola que solían fabricar en las islas francesas de Ultramar (Martinica, Guadalupe, Reunión...) con la denominación de *rhum agricole* o *rhum habitant*. Era el ron que los hacendados del Caribe destilaban en sus haciendas como producción limitada para consumo propio, dado los aromas y sabores especiales del producto resultante.

La fábrica se ubicó en la desembocadura del barranco, en La Marciiega Baja, exactamente por donde cruza el Paralelo 28°, cerca del Charco, lugar de la emblemática fiesta y a pocos metros del puerto, por donde se embarcaba la producción; en locales mal acondicionados, de planchas de zinc, donde se hallaba un pozo y un motor para la venta de agua.


Desembocadura del barranco de La Aldea. La flecha indica el cuadro de ubicación de la fábrica de *Ron de La Aldea*, fundada en 1936. Todo el espacio cercano, a ambos lados del barranco, se cultivó de caña entre 1936 y 1950.


— Línea del Paralelo 28° 00' 00''


Fotografía del Cabildo de Gran Canaria.



MAPA DE LOCALIZACIÓN DEL ALAMBIQUE DE LA ALDEA DE SAN NICOLÁS Y ZONAS PRODUCTORAS DE CAÑADULDE (1940-1954)

 Alambique (La Marciega).

 Terrenos cultivados de caña exclusivamente por los propietarios del Alambique en Los Caserones, La Marciega, Los Espinos...

 Terrenos de agricultores minifundistas donde se alternaba el cultivo de la caña con el de cereales hasta que después de 1946 comienzan a cultivarse de tomates.

Mapa del autor sobre base de GRAFCAN.



3. PRIMERA ETAPA (1936-1956)

La primera fábrica de *Ron Aldea* comenzó a producir más cantidad en la medida en que los agricultores locales se decidieron a plantar cañadulce como alternativa a la crisis de la agricultura de exportación (tomates) ocasionada por los cierres de los mercados europeos durante la Segunda Guerra Mundial. Muchos plantaban caña en las orillas de las fincas, otros lo hacían con parcelas completas o, en su caso, canteros (fracciones de una finca separadas por el surco de riego).

Entre finales de los cuarenta y principios de los cincuenta se llegó a producir anualmente una cantidad cercana a los 200.000 litros, hasta descender a mediados de la década a la cuarta parte ya que la producción de cañadulce local había disminuido sensiblemente dado que era más rentable para el agricultor el cultivo de tomates.

La empresa se abre a capital exterior e interviene Rodríguez Tascón-Hijos de Juan Rodríguez (productores del *Ron de Telde*), que adquiere las acciones de Federico Pérez y Miguel León Jorge. Pero Rodríguez Tascón se separa de la empresa y se lleva a San Andrés y Sauces un alambique *Egrott* y un molino, y allí comienzan a fabricar un nuevo producto que sería el *Ron Puerto* (SUÁREZ M., 1994: 262-263).

Los Quevedo ya se habían aventurado

al empaquetado de tomates en compañía primero con Hijos de Juan Rodríguez y luego con Nicolás Suárez y los León, con quienes se asocian para producir fluido eléctrico por primera vez en el pueblo. Pero en 1954 el Alambique de La Aldea sólo producía unos 3.640 litros de ron.

4. RON DE LA ALDEA SE TRANSFORMA EN RON DEL CHARCO (1956-1960)

Entre 1954 y 1956 la empresa agrícola Rodríguez Quintana adquiere a Quevedo y socios la fábrica de luz, que se hallaba en el interior del valle (La Rosa), y el Alambique de La Marciega. Y empieza la otra historia de esta fábrica. A partir de este momento se realiza una modificación de la industria con nuevo edificio, un nuevo alambique, cubas y depósitos de almacenamiento.

Los Rodríguez quieren desvincularse de Quevedo y crean con el mismo producto una nueva marca, la de *Ron del Charco*. Es el momento en que se produce un notable descenso de la producción local de la caña por la competencia de los tomateros, y tienen la necesidad de adquirir caña fuera de La Aldea e incluso en otras islas (Tenerife y La Palma). Finalmente, la fábrica tuvo que cerrarse hacia 1959-1960, a pesar del dinero invertido en su capitalización.

El aguardiente había experimentado variaciones en su sabor ya que la caña importada era diferente a la producida en la localidad por las condiciones del suelo, el clima y el agua salobre del lugar frente a la nueva caña que llegaba de otros sitios lejanos, a veces con varias semanas de cortada en su punto de origen. Además, se constató que uno de los nuevos alambiques de construcción local, de mayor capacidad, no destilaba como el *Egrott* original.

Y es que el primer ron, con la caña del lugar en unas condiciones bioclimáticas de suaves temperaturas, alta insolación, embate del alisio sobre las plantaciones, terrenos arenosos y de riego con aguas salobres (que también eran muy aptas para los tomateros), unidas al procedimiento de destilación del fermento de caña por caldeo directo en alambiques *Egrott*, tuvo en los años cuarenta y cincuenta una notable fama, como ningún otro de Gran Canaria, pese a que sus competidores no lo reconocieran. Era un ron suave, cargado de aromas y sabores a caña por los congenéricos que llevaba, lo que le daba buen paladar; aunque, si el abuso era muy excesivo propiciado por sus virtudes, en la embriaguez acusada afectaba más a los pies que a la cabeza, por eso se le calificaba como *patero*, pero no dejaba la más mínima resaca, debido a su pureza. Ron que de ningún modo se

puede conceptuar de «rudo» ni de «tosco». Así nadie lo calificó, al menos en las fuentes consultadas por nosotros antes de 1990. Tratar de minimizar sus valores aromáticos, sabores y excelente paladar, cincuenta años después, sería una tremenda injusticia en el plano de la imparcialidad; aunque puede entenderse si quien lo hace está en el entorno de la competencia que tuvo (MARTÍN AMADOR, 2008: 126).



El Barrio, hacia 1950. Imagen tomada desde La Fonda de Carmita Ruiz, donde se aprecia, a la derecha, una finca con su orilla plantada de cañadulde (cedida por Jaime González).

ANEXO IX-A PROCESO DE DESTILACIÓN DEL *RON DE LA ALDEA*

La fabricación de ron por destilación directa del guarapo fermentado, originario de las Antillas francesas y conocido mundialmente como *ron agrícola*, llevó dos procedimientos distintos en Canarias. En resumen, los maestros palmeros solían hervir el guarapo antes de la fermentación en un tren de diferentes calderas; luego, realizaban decantaciones y filtrados e incluso parte de los caldos resultantes se destinaban para generar melazas para repostería; tras la fermentación se destila su alcohol en alambiques sencillos, discontinuos (más detalles en Sentís, 2006: 446-454). En cambio el proceso introducido por Manuel Quevedo en Canarias, en 1936, para el *Ron de La Aldea*, continuado luego por sus hijos y nietos en La Palma, llevaba una fermentación y destilado distintos a los anteriores, según el siguiente proceso:

1º.- Molturación y llenado de las cubas madres. Se molía la caña en un molino mecánico sencillo, accionado por un motor térmico, semidiesel de dos tiempos, marca *Neuffeldt-Kuhnke*, modelo *Kiel*, monocilíndrico vertical. El guarapo resultante se sometía a un ligero tamizado y entraba en las cubas de trasiego y fermentación hechas de madera de roble de unos 400-500 litros, más tarde de cemento. En estas cubas madres se corregían la temperatura y la densidad 11° a 12° Baumé. Solían añadir agua hirviendo para alcanzar una temperatura de unos 40°C para terminar en media de 28°.



Molino del Alambique de La Aldea (fotografía de Francisco Suárez)

2º.- La fermentación. En el proceso de fermentación del guarapo en las cubas se mantenía una temperatura de unos 28°C, y una densidad menor (7-8°B), regulando la temperatura con caldos más fríos. La levadura de fermentación cultivada previamente en una cuba “madre” de mantenimiento es de cebada o avena, del género *Sacharomyces*, y se añade una sola vez. Genera una fermentación muy tumultuosa por lo que se debe batir para evitar que las cubas rebozen. El primer fermento se enviaba a unas cubas situadas a una altura muy superior a los alambiques, donde terminaba el fermentado con un vino de caña de unos 4° Baumé aproximadamente, a las 36 horas del inicio del fermento.

ANEXO IX-B PROCESO DE DESTILACIÓN DEL *RON DE LA ALDEA*

3°.- La destilación en el alambique *Egrott*.

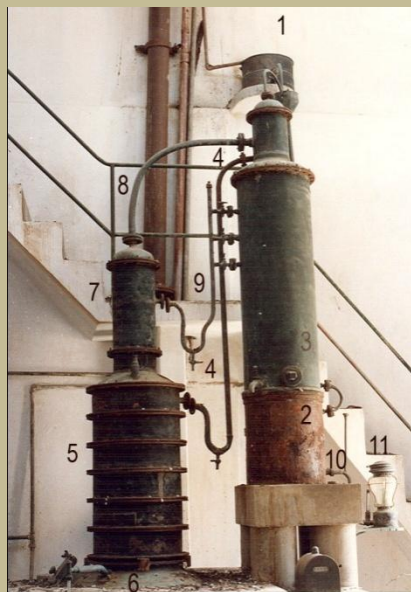
Se trata de una destilación continua en un aparato de 500 litros de 6 platos o bateas.

Desde el recipiente externo superior (1) el fermento desciende por gravedad hasta el bidón o cuba que resguarda el serpentín refrigerante (2), y en su llenado llega hasta el serpentín rectificador o calienta vinos (3).

A continuación pasa a través de un tubo (4) al conjunto de platos o bateas hasta llegar a la parte inferior, la caldera (6), ya con agua hirviendo por caldeo directo desde el fogón. Sus vapores, al contacto con el vino que baja, lo van despojando del alcohol, evaporizándolo.

Estos vapores ascienden por cada uno de los platos (5) hasta la columna rectificadora (7), donde desprende su acritud para continuar por el tubo o cuello de cisne (8) hacia el otro conjunto del aparato, el de los serpentines (3 y 2).

En esta columna, por contacto exterior del vino que está bajando se produce la condensación de los vapores. Los de agua que se han colado en el primer serpentín rectificador (3), ya condensados se reenvían por un tubo (4) a la primera columna (5), y los alcohólicos rectificados siguen descendiendo hasta el serpentín refrigerante (2), donde el producto licuado y convertido en aguardiente sale fuera por un tubo (10) que pasa por una probeta (11) que indica la graduación resultante.



Alambique *Egrott*. Fabrica de La Aldea. Fotografía de Fco. Suárez, 1992

4°.- El envejecimiento y las mezclas. El ron que sale del alambique se mezcla con otros para conseguir un producto homogéneo. El primer ron de La Aldea no se añejaba ni se sometía a coloraciones, pues la demanda no lo permitía. Se almacenaba en dos salas con sus respectivos depósitos (10.000 litros). El envejecimiento del ron se hace en toneles de roble y el color se da artificialmente con azúcar quemado o caramelo y se clarifica por filtración o encolado. El *Ron Aldea* de La Palma sí ofrece rones añejos y otros productos como ronmiel.

ANEXO X-A LO QUE QUEDA DEL *RON DE LA ALDEA*

El Alambique de La Aldea mantiene sus instalaciones cada vez más deterioradas, sometidas al expolio y en ruinas, tras robos en 2010. El Paralelo 28 lo cruza; está a pocos metros de El Charco y del yacimiento arqueológico de Los Caserones, ambos *Bien de Interés Cultural*, a la vista de dos espacios naturales protegidos y en un área agrícola histórica pero casi abandonada. Hace tiempo que se habla de la recuperación de la vieja industria y conversión en Centro de Interpretación de los valores etnográficos del lugar, lo que sería un complemento económico más en un marco cultural y geográfico inédito, pero su tiempo se agota.

Fotografía reciente del Alambique de La Aldea, en el punto exacto donde cruza el Paralelo 28. Fotografía de Francisco Suárez (2011).



LA MEMORIA DEL LUGAR
Industrias, paisajes agrarios,
gentes... conforman la historia
de un sitio, donde recuperando
sus elementos patrimoniales
se genera riqueza a la vez
que se recupera la memoria



Imagen de embotellado del *Ron del Charco* hacia 1956-1958, cedida por el mismo operario de la imagen, Avelino Rodríguez.

ANEXO X-B LO QUE QUEDA DEL *RON DE LA ALDEA*

En el proceso de composición final de este ensayo (2010) se produce en las instalaciones del Alambique un lamentable sabotaje que destroza por completo los dos alambiques y se roban casi todas sus piezas. Coincide con hurtos continuados, en la zona, de materiales de cobre. El estado que ofrece este complejo industrial en todas sus dependencias es lamentable.



Bonito por fuera pero lamentable por dentro

Fotografía 1. Perspectiva del Alambique desde el bosque de tarahales y humedal del Charco.

Fotografías 2 y 3. Sala de fermentación y destilación. Al fondo sin los alambiques tras el expolio reciente, con los fogones destruidos y algunas piezas por el suelo. Cubas de fermentación.

Fotografía 4. Sala 1 de almacenamiento. Depósito.

Imágenes de Fco. Suárez Moreno, enero 2011.

5. RON ALDEA RESURGE EN LA PALMA (1969)

En 1969, por iniciativa de los hermanos Quevedo Estévez, un año después de la muerte de su padre, deciden recuperar el proyecto familiar de *Ron de La Aldea*. Entran en sociedad para la adquisición de las instalaciones y el alambique *Egrott* que la empresa de Rodríguez Tascón había llevado desde La Aldea a San Andrés y Sauces (La Palma), donde se fabricaba el *Ron Puerto*. Y comienzan a destilar el *Ron Aldea*. Emplearon el mismo procedimiento de destilación que su padre había utilizado a partir de 1936, novedad entonces en la isla porque con anterioridad a nivel comercial nadie lo acometió, no habiendo por ahora ningún documento histórico que lo condicione porque las primeras experiencias, tal como indicamos en nuestro libro de 1994, p. 247, del Conde de la Vega Grande solo fueron ensayos. No hay más informaciones históricas al respecto para con ello querer minimizar el proyecto de Quevedo Alemán.

Había en La Aldea y en el Norte de Gran Canaria una corriente de opinión entre los roneros que decía que la familia Quevedo mantenía un secreto de composición de las levaduras de fermentación y demás cuestiones relativas a la destilación de este ron, aunque realmente lo que podía haberse mantenido fue el proceso empleado en el caldeo directo, a la temperatura adecuada, para la destilación.

6. LA MEMORIA DE UN LUGAR EN PRIMERA PERSONA

La fábrica de ron en la desembocadura del barranco de La Aldea sigue allí, tal como la dejaron a su cierre. Singular edificio frente al Roque entre la masa de tarahales del humedal del célebre Charco. Encierra, completamente dormidos y en progresivo deterioro, todos los bienes de equipo excepto los dos alambiques recientemente destrozados y robadas sus piezas. Es buena parte de la memoria del lugar lo que en primera persona les cuento.

Mi familia vivía cerca del Alambique. Mi madre, Juana Moreno Afonso (86 años), siempre me ha contado que siendo niña, en una ocasión, el señor Quevedo la tuvo una tarde pisando plátanos para fermentar la pasta y destilar ron pues esta fruta no podía molerse en los molinos de la caña. Además asegura que «también producía miel de caña, que entonces se vendía mucho (...). Recuerdo ver en una especie de caldera, a fuego, a los hombres removiendo el guarapo hasta que se iba haciendo una pasta de miel».

La fábrica se abastecía de caña producida por la misma empresa, que había arrendado terrenos en aquella zona de La Marciega y del cortijo de Los Caserones a don Pancho Díaz, más la producción del resto de los agricultores. Ya hemos indi-

cado que su ron alcanzó mucha fama por todo el Norte de Gran Canaria, sobre todo en los años cuarenta, hasta que la competencia de Arucas y Telde comenzó a tener efectos. Estaba comercializado por los socios de Quevedo, quien tuvo muchos problemas con ellos porque lo adulteraban con agua, fraudes que solía averiguar este químico y sus hijos, según me contaba don Gerardo Quevedo hacia 1992.

Como ya indicamos, los agricultores aldeanos, sobre todo en los años de la Segunda Guerra Mundial en que se suspendieron las exportaciones de tomates, también cultivaban caña en sus parcelas. Algunos solían plantarlas sólo en las orillas, casi siempre para canjearlas en la fábrica por algunos garrafones de ron para autoconsumo. Lo hacía mi abuelo Marcelino Suárez en su finca de La Rosa.

La fábrica solía invitar con unas copas de ron a sus visitantes. Por eso muchos llegaban a sus puertas para comprobar la generosidad y regresaban carretera arriba hasta el pueblo muy alegres: unos dando bandazos de un lado a otro de la carretera, y otros, de trecho en trecho, por la cuneta, porque, según hemos contado anteriormente, esta bebida, con el buen paladar que tenía y más en su gratuidad, se prestaba al consumo en exceso, con efecto sobre los pies. La gente bebida quedaba en las aceras o en las cunetas

de la carretera en su sano juicio, alegres, pero sin poderse levantar, de lo que mi madre, con su característico humor y precisa memoria, me ha contado tantas anécdotas risueñas. En el comercio que tenía su familia en La Marciiega se sentía todo aquel trajín comercial del Alambique y el puerto de La Aldea.

A principios de los años cincuenta mis padres levantaron otro establecimiento comercial de mayor volumen, unos kilómetros más adentro del valle, en Los Espinos. De entonces recuerdo ir con mi padre al Alambique sobre un camión para traer unos garrafones para la venta en nuestro comercio. Aquel recinto nuevo tenía un intenso trajín de operarios y clientes, impregnado además de un aroma de caña y ron, más intenso cuando sacaban el ron con un balde tirado de soga de un tanque subterráneo: casi me daban “tonturas” por mi curiosidad al acercarme más al depósito. También recuerdo ir de excursión escolar a La Playa en el año 1958 y ver las montañas de bagazos cerca del Charco, con los compañeros de clase subidos en ellas chupando caña recién molida y ver los camiones cargados de cañadulce entrando en el Alambique. Por aquella época los niños corrían detrás de la carrocería intentando tirar de alguna caña. Más tarde, con unos diez años, recuerdo ir en bicicleta a comprar una caja de botellas de aquel ron, en la casa

de los Rodríguez Quintana, en La Plaza. La amarraba con sogas sobre el portabultos, a duras penas porque el peso casi intentaba levantarme la bicicleta del suelo. Y así transportaba aquella pesada caja de botellas de *Ron del Charco*, a lo largo de varios kilómetros, hasta nuestro comercio, sobre todo en los días de la Fiesta de San Nicolás y del Charco, cuando venía gente de afuera y saboreaban aquel ron de nuestro pueblo.

En el comercio despachábamos ron a granel y al detalle. También recordamos las tertulias de agricultores y empresarios del tomate, que allí se reunían a golpe de vasos de cristal muy singulares que aún se conocen como *copas de ron*, con una rayita roja que servía de marca. El *Ron del Charco* era más caro, un 30% más que el que se traían de las destilerías de Las Palmas (Eugenio Domínguez, la COCAL, Arucas, Telde...), que no eran rones destilados de la caña, sino de melaza. Por tanto se comercializaban unos aguardientes de caña de la isla que eran de alta calidad también (caso de los de Arucas y Telde), y otros de melaza importada; y algunos, los más económicos, eran envasados a granel en Las Palmas, con una altísima graduación por lo que había que rebajarlos con un poco de agua con gas (de Fargas). Un *ron de tropa*, se le decía.

Del *Ron de La Aldea* y luego *Ron del Charco* oía yo detrás del mostrador que

era exquisito cuando apuraban la copa; a las buenas sensaciones iniciales, el peculiar aroma de caña, continuaba una suavidad de paladar, con mucho cuerpo... para acabar en un agradable calor de estómago. Repito que era lo que le oía a aquella gente mayor de animadas tertulias y mil cuentos de antes, sobre los sacos de millo, sin más tapa que un tomate con sal, pan bizcochado y aceitunas; aunque a veces, cuando teníamos pejines, sobre el granito del mostrador de la tienda, vaciando un poco de ron corriente y prendiéndole fuego, la llama azul del alcohol los asaba y no había mejor enyesque. Por allí llegaban tanto agricultores como exportadores de tomates, personas con mayor poder adquisitivo que hablaban de las bondades de la bebida, aunque de estos últimos se decía que «le pegaban al güisqui», bebida que no servíamos por su alto coste.

Pero, en cada lugar, su ron suele considerarse como «el mejor del mundo», sobre todo cuando ya no se produce, quizás por aquello de «cosa pasada fue mejor», por la nostalgia, y en eso pesa mucho la subjetividad. Cuando el *Ron Aldea* se recuperó en 1969, en San Andrés y Sauces (La Palma), con los mismos procedimientos de la destilación directa, yo era un joven con la carrera recién terminada que había sido destinado a mi pueblo, a un centro de adultos, don-

de comencé la docencia. Aún vivían en La Aldea de San Nicolás muchos paladares que habían saboreado el primigenio producto y, lo recuerdo con toda precisión, para los días de las fiestas patronales, cuando me sirvieron por primera vez una copa del nuevo ron de La Palma, entonces expectante novedad, el aroma a ron de caña fue reconocible en un traslado recordatorio a unos 15 años atrás cuando iba al Alambique o servía las copas detrás de nuestro mostrador. Pero los mayores no aceptaban que fuera exactamente el de las mismas sensaciones de la primigenia destilería, aunque sí decían que era muy parecido: alegaban que «el piso, el clima, el agua...», es decir, las condiciones edáficas, hídricas (aguas salobres), climáticas y no sé qué más, eran distintas de La Aldea a La Palma para generar una caña dulce igual y un ron de sabor y aroma idénticos al antiguo.

Pudiera haber diferencias pero no tantas, pues entendemos que el producido actualmente en La Palma es exquisito y me atrevería a afirmar que mejor que el producido en los últimos años en La Aldea con caña de otros lugares y ya con la etiqueta de *Ron del Charco*, el que en una ocasión llegué a probar de unos garrafo-nes que tenía la familia Rodríguez Quintana, aunque es más que posible su alteración por el tiempo transcurrido.

Lo cierto es que hoy, tanto en Canarias

como en Madeira y América se producen rones exquisitos de variada naturaleza y procedimientos distintos; unos de melazas de calidad y otros de guarapo. No somos especialistas en gastronomía para emitir criterios salvo los del sentido común, como lo es la debida moderación y el consumo de calidades sin mezclas si se quieren experimentar agradables sensaciones. Verdad es que tanto en Madeira como en Canarias el ron generó problemas de salud, en su consumo incontrolado, con significativos índices de cirrosis y otros males. En este aspecto solo hemos tenido la intención de recuperar aromas, sabores y formas de vida inherentes a nuestra identidad donde rones de Telde, Arucas, La Aldea, La Palma... jóvenes, añejos, con o sin miel, blancos o colorados... todos debieran haber tenido por la sociedad canaria un trato mejor en tiempos recientes y no diluirse entre los otros sabores y aromas de importación.



ANEXO XI-A RON ALDEA. SAN ANDRÉS Y SAUCES. LA PALMA

La producción anual se sitúa entre los 150-200 mil litros. Tras un año calamitoso de comercialización, este año se han superado las cifras del pasado ejercicio, quizás motivadas por los nuevos productos que han lanzado al mercado, como el aguardiente de caña (seco, café y hierbas aromáticas) y, sobre todo, el producto por excelencia: el Gran Reserva 15 años.

La materia prima, la caña dulce, se sigue cultivando mayoritariamente en San Andrés y Sauces y, en menor cuantía, en Barlovento, Tijarafe y otros puntos de la isla que pueden llegar a producir hasta unas 150 toneladas anuales.



RON ALDEA

Continuación de una tradición familiar en La Palma del ron de jugo de caña o *ron agrícola*



ANEXO XI-B RON ALDEA. SAN ANDRÉS Y SAUCES. LA PALMA

Las instalaciones de *Ron Aldea* están en Puerto Espínola. Disponen de una nave de producción del aguardiente y otra de transformación y embotellado.

1°. En la primera se halla un molino triturador de caña para producir el guarapo.

2°. El guarapo pasa a unos recipientes para la fermentación, compuestos por varias cubas de 6 mil litros cada una, donde con la temperatura adecuada y levaduras se fermenta, en 2 ó 3 días, hasta alcanzar una densidad de 11-12° Baumé.

3°. La destilación se hace *in situ*, directamente, para mantener los sabores y aromas, en el alambique *Egrott* a caldeo directo sobre el fermento ahora a una densidad de 7° Baumé. El aguardiente destilado se controla a través de la temperatura que da el fogón sobre la caldera de cobre, para que destile a sólo 60-61°, puesto que a más graduación más se pierden los aromas y sabores. El destilado pasa a unas cubas de recepción, cuyo volumen está controlado por las autoridades a efectos fiscales.

4°. Las impurezas del caldo fermentado generan obstrucciones en los platos de destilación, por lo que cada dos o tres días hay que desarmarlos para su limpieza.

5°. De las cubas el producto pasa a la sala de manipulación y embotellado, donde se rebaja para el consumo a 37,5° de volumen de alcohol.

6°. Los posteriores envejecimientos en barricas de roble y otros productos como el ron miel conforman otro apartado.

De todo esto *BienMeSabe.org* ofrece amplia información en un video de una hora de duración donde los encargados de esta fábrica explican más historias y detalles de fabricación:

<http://www.bienmesabe.org/television/video.php?id=532>

Un destilado
especial y
laborioso



Alambique de *Ron Aldea* en La Palma productor del aguardiente por caldeo directo (ver el fogón en la base). Fotografía de J. M. Perera, 2008.

IV EPÍLOGO

Decíamos hace unos 20 años, como algunas personas más, cuando investigamos este tema en el contexto de las ingenierías históricas, que quizás algún día, con ayudas oficiales, pudiera conformarse en La Aldea una cooperativa en el marco de un pequeño museo o centro de interpretación en El Alambique y, además, destilar nuevamente —¿por qué no?— bajo la dirección técnica de la última generación de los Quevedo, propietarios de la actual destilería de San Andrés y Sauces. En 1992 nos decían para nuestro libro de *Ingenierías históricas* protagonistas de esta industria hoy fallecidos, al respecto de la fábrica de La Aldea, que:

«Teníamos que comercializar nosotros mismos el producto con problemas de cobros. Mi hermano Tomás nos dijo: “esto no es para nosotros”. Fue una pena y nos gustaría por medio de una cooperativa o algo similar, con ayudas oficiales, volver a fabricar aquel ron».

(Antonio Rodríguez Quintana)

«Pues claro que sí, que estamos dispuestos a participar en la recuperación de aquella destilería fundada por nuestro padre, la que tiene en su haber histórico de ser la primera, tras el fracaso del azúcar. Cuando quieran...».

(Gerardo Quevedo Estévez)

Además planteábamos que *quizá* con la caña del lugar regada con el agua salobre de los pozos de La Marciega, sería una alternativa al modelo económico del monocultivo tomatero. Con ello se recuperaría la memoria del lugar, se generarían puestos de trabajo con gente del municipio en las hoy desoladas y casi vacías fincas del El Roque-La Marciega. Supondría una alternativa a los proyectados campos de golf y urbanizaciones. En aquel momento alguien nos preguntaba por aquel *quizá*, por la posibilidad de compatibilizar la memoria del lugar con un desarrollo económico sostenible, es decir, poner a funcionar El Alambique. Nuestra respuesta fue, sin conocimientos de economía, no sé si ingenua pero sí simple e

inmediata: «si en otros lugares lo han hecho, por qué no aquí».

Hace unos meses, una técnica en estudios de Turismo, Carmen Castellano Suárez, contactó con nosotros para la puesta en marcha de un proyecto de estudio para la recuperación del Alambique de La Aldea como bien industrial histórico y cultural, para un trabajo de fin de carrera. A la vez se proyecta, por este mismo tiempo, la celebración del 75 aniversario de la fundación en La Aldea de esta fábrica de ron, lo que supuso, por los contactos realizados, que *BienMeSabe.org* volviera a recuperar la idea de poner en marcha la edición de este ensayo que parecía dormir en el sueño de los justos desde 2008. Además, se trabaja en un viejo proyecto que ha tenido muchas vicisitudes, sobre un parque temático en el entorno de Los Caserones. Pero en 20 años el Alambique ha sufrido un enorme deterioro y desangrantes expolios.



Los hermanos Rodríguez Quintana y un operario en 1992, en la fábrica de *Ron del Charco*.
Fotografía de Francisco Suárez.

V

GLOSARIO

Arqueología Industrial. Disciplina dedicada al estudio de lugares, métodos y maquinaria utilizada en el proceso industrial-artesanal, así como el comportamiento social y hábitat derivados de dicho proceso. El término va parejo al concepto de *Patrimonio Industrial*.

Aguardiente. Del latín *aqua ardens*. Nombre genérico para bebidas alcohólicas destiladas, entre 29° y 40°, aunque pueden pasar los 70°. Se obtienen por destilación del vino o de fermentos de determinados cereales, frutas o semillas, como centeno, cebada, bayas de enebro, cereza o anís, entre otras.

Autarquía. Autosuficiencia. Política económica orientada a la idea de que un país debiera producir todo lo necesario y no depender de las importaciones.

Baumé (grados). Escala usada en la medida de las concentraciones de soluciones creada por el químico francés Antoine Baumé en 1768. Permite evaluar la concentración de cualquier solución con una misma unidad (grados Baumé) y un mismo aparato (el areómetro Baumé). Se emplea en la producción industrial de bebidas alcohólicas, mieles y ácidos concentrados

Cañadulce. Término canario que hemos empleado para hacer referencia a la caña dulce o caña de azúcar.

Congenéricos. Compuestos químicos generados, durante los procesos de fermentación y añejamiento, por interacción química. En nuestro trabajo nos referimos a las impurezas volátiles que contribuyen a dar a la bebida alcohólica el sabor y aroma propios de la materia prima con que ésta se elabora.

Destilación. Operación de separar, mediante vaporización y condensación, los diferentes componentes líquidos, sólidos disueltos en líquidos o gases licuados de una mezcla, aprovechando los diferentes puntos de ebullición.

Guarapo. Jugo de cañadulce. Se emplea también para designar el líquido de savia de la palmera con el que en La Gomera se fabrica tanto la miel de palma como su fermento, bebida dulce del mismo nombre, e igualmente por destilación en alambique un peculiar aguardiente.

Lente deflegmadora. En un alambique de destilación discontinua, aparato deflegmador. La «deflegmación» es una operación que tiene por objeto separar la «flegma» o agua del alcohol destilado para aumentar su densidad.

Melaza. Líquido espeso derivado de la caña de azúcar del residuo restante en las cubas de extracción de los azúcares, de aspecto parduzco muy oscuro. El sabor es dulce, ligeramente similar al del regaliz, con un pequeño regusto amargo. Materia prima para la fabricación de la mayor parte de los rones del mercado actual.

Miel de Caña. Producto resultante de la cocción del jugo de la caña de azúcar hasta la evaporación parcial del agua que contiene, que toma una forma melosa semicristal izada, parecida a la miel de abeja y de sabor muy agradable con cierto parecido al regaliz. También se le denomina *melaza*.

Melado-Meladura. Producto con la misma materia prima anterior y proceso resultante antes de la cristalización, empleado en repostería.

Puerto Franco. Privilegio de libre comercio que gozaron los puertos canarios, desde 1852 hasta 1936, mejorado con las disposiciones de 1900.

Ron de caña-ron agrícola. Ron producido por destilación directa de jugos fermentados de caña de azúcar, denominado en las Antillas Francesas *ron agrícola* y en Canarias *ron de caña*.

Ron (variedades). *Rones livianos:* rones blancos, de poco contenido de congenéricos y un período de añejamiento no menor de un año. *Rones añejos:* los de alto contenido de congenéricos y un período de añejamiento comprendido entre dos y cinco años. *Rones reserva:* los de alto contenido de congenéricos y un período de añejamiento no menor de seis años. *Rones con sabor agregado:* rones de los tipos indicados anteriormente a los cuales se les ha agregado esencias naturales para darles el sabor característico de dichas esencias. En Canarias tenemos los rones con miel de abeja (*ronmiel*) y los rones con miel de caña.

VI

FUENTES Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

DÍAZ-LLANOS Y LEUCONA, Rafael (1953): *Síntesis de la economía de Canarias*, La Coruña.

GONZÁLEZ SOSA, Pedro (2004): *Guía de Gran Canaria: historia de la "Máquina" y el cultivo de la caña dulce en el siglo XIX*. Ayuntamiento de Guía.

HERNÁNDEZ SOCORRO, María de los Reyes Y LUXÁN MELÉNDEZ, Santiago de (2008): «Los Hombres del azúcar y sus rostros en Canarias (Siglos XIX y XX)», en *Seminario. El Azúcar y el Mundo Atlántico. Economía Hacienda. Patrimonio Cultural y Geobotánico. XVI Coloquio de Historia Canario Americana (2004)*. Cabildo de Gran Canaria-Casa de Colón, Las Palmas de Gran Canaria.

HERNÁNDEZ, María Victoria (2001): «La buena mesa de La Palma/4», en *Diario de Avisos*, Domingo 11 de noviembre de 2001, p. 23. Santa Cruz de Tenerife (sobre fábricas y rones de la isla).

JESÚS VÉLEZ, Pablo de (1984): *Arucas: hombres y hechos*. Las Palmas de Gran Canaria.

JESÚS VÉLEZ, Pablo de (2002): «Azucarera de San Juan de Telde. Última etapa (1938-1999)», en *Guía Histórico-Cultural de Telde*, nº 12. Telde.

JIMÉNEZ MARTEL, Germán (2000): «Historia de la fábrica azucarera de San Juan de Telde, 1890-1900», en *Guía Histórico-Cultural de Telde*, nº 11. Telde.

LUXÁN MELÉNDEZ, Santiago de (2004): «Historia Económica e Historia Atlántica. Algunas reflexiones sobre publicaciones recientes», en *Vegueta*, nº 8, Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.

LUXÁN MELÉNDEZ, Santiago de y BERGASA PERDOMO, Óscar (2001): «El marco institucional y su influencia en el desenvolvimiento de la industria del azúcar y sus derivados en Canarias: 1852-1936», en *Seminario. El Azúcar y el Mundo Atlántico. Economía y Hacienda. Patrimonio Cultural y Geobotánico. XVI Coloquio de Historia Canario Americana (2004)*. Cabildo de Gran Canaria-Casa de Colón, Las Palmas de Gran Canaria.

- LUXÁN MELÉNDEZ, Santiago de y BERGASA PERDOMO, Óscar (2001): «Un experimento fallido de industrialización: trapiches y fábricas de azúcar en Canarias, 1876-1933», en *Estudios Regionales*, 60, pp. 45-78. Universidades de Andalucía, Málaga.
- LUXÁN MELÉNDEZ, Santiago de y BERGASA PERDOMO, Óscar (2010 a): «La industria alcohólica en Canarias durante los años de la autarquía, 1939-1959», en *Anuario de Estudios Atlánticos*. Casa de Colón-Ediciones del Cabildo de Gran Canaria, Las Palmas de Gran Canaria, pp. 335-381.
- LUXÁN MELÉNDEZ, Santiago de y BERGASA PERDOMO, Óscar (2010 b): *Destilerías Arehucas. La industria alcohólica en Canarias (1940-2010)*. Destilerías Arehucas, S.A. Las Palmas de Gran Canaria.
- LUXÁN MELÉNDEZ, Santiago de y VIÑA BRITO, Ana (coord.) (2006): *Seminario. El Azúcar y el Mundo Atlántico. Economía y Hacienda. Patrimonio Cultural y Geobotánico. XVI Coloquio de Historia Canario Americana (2004)*. Cabildo de Gran Canaria-Casa de Colón, Las Palmas de Gran Canaria.
- MARTÍN AMADOR, Alfredo (2009): *Jaque al ron. Una tradición canaria despreciada*. Las Palmas de Gran Canaria.
- OTERO DE LA GÁNDARA (2006): *Notas para la historia de la Destilación*. Editorial Tebar, Madrid.
- RIBEIRO, João Adriano (1991): «O fabrico de aguardente no Concelho de S. Vicente (1700-1830)», en *Diário de Notícias*, Madeira. Funchal, 14 de abril de 1991, p. 9.
- RIBEIRO, João Adriano (1992): *A cana-de-açúcar na Madeira Séculos XVIII-XX*. Câmara Municipal da Calheta. Madeira.
- RODRÍGUEZ, José Ángel (1988): *Pampero. Una tradición, una industria*. Fundación Pampero. Caracas.
- RODRÍGUEZ, José Ángel (2005): *La Historia de la caña de azúcar, aguardientes y rones, en Venezuela*. Editorial Alfadil. Caracas.
- SENTÍS DE PAZ, José F. (2006): «Tecnología de la destilación en la isla de La Palma durante el segundo ciclo del azúcar», en *Seminario. El Azúcar y el Mundo Atlántico. Economía y Hacienda. Patrimonio Cultural y Geobotánico. XVI Coloquio de Historia Canario Americana (2004)*. Cabildo de Gran Canaria-Casa de Colón, Las Palmas de Gran Canaria, pp. 441-455.
- SUÁREZ MORENO, Francisco (1994): *Ingenierías históricas de La Aldea* (Capítulo VIII. «El Alambique», pp. 245-265). Cabildo de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria.
- SUÁREZ MORENO, Francisco (1998): *La Arqueología Industrial en Canarias*. Colección Guagua. Cabildo de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria.
- SUÁREZ MORENO, Francisco y SUÁREZ PÉREZ, Amanhuy (2005): *Guía del Patrimonio Etnográfico de Gran Canaria* («El ron y los alambiques», p. 111; «La Destilería de Ron Arehucas», pp. 166-167; «El Charco y el Alambique», pp. 236-237; «La Máquina de Azúcar, Telde», pp. 326-327), Cabildo de Gran Canaria.

VIEIRA, Alberto (2005): *Canaviais, Açúcar e Aguardente na Madeira. Séculos XV a XX*. Secretaría Regional de Turismo y Cultura del Gobierno Autónomo de Madeira y Centro do Historica do Atlantico (CEHA). Funchal.

VIEIRA, Alberto (2008): «Azúcar y tecnología en las Islas» (Madeira), en *Seminario. El Azúcar y el Mundo Atlántico. Economía y Hacienda. Patrimonio Cultural y Geobotánico. XVI Coloquio de Historia Canario Americana (2004)*. Cabildo de Gran Canaria-Casa de Colón, Las Palmas de Gran Canaria.

VARIOS AUTORES (2008): *Azúcar, los ingenios de la colonización canaria (1487-1525)*. Museo de Antropología de Tenerife, Santa Cruz de Tenerife.

VARIOS AUTORES (2000): *História e Tecnologia do Açúcar. Actas do Simnário Internacional*. Funchal. Madeira.

REFERENCIAS EN INTERNET

(CONSULTA NOVIEMBRE 2008)

<http://www.ceha-madeira.net/sugar/introd.htm>

<http://www.ceha-madeira.net/sugar/eng1.htm>

<http://www.ceha-madeira.net/sugar/eng1.htm>

<http://www.hispanismo.org/showthread.php?t=5612>

<http://www.dooyoo.es/licores/ron-arehucas/1011920/>

<http://www.pepeiglesias.net/opl.php?IDCAT=113&IDFICH A=897&OFFSET=20>.

<http://www.historiacocina.com/historia/articulos/aguardiente.htm>

<http://www.apoloybaco.com/Aguardientes.htm>

<http://www.mgar.net/azucar.htm>

(CONSULTA DICIEMBRE DE 2010)

http://books.google.es/books?id=opMIFKupxPcC&pg=PA136&lpg=PA136&dq=%22Destilacion+Deroy%22&source=web&ots=qhZwtDmBd6&sig=oBR5O8qR0dkC_B1HUjCdRl4KnOl&hl=es&sa=X&oi=book_result&resnum=4&ct=result
(Alambiques Deroy y otros)
<http://www.hispanismo.org/archive/index.php/t-5612.html>

http://www.ecologismo.com/tag/cana-de-azucar/&h=334&w=449&sz=167&tbnid=yj9j412PwqY39M:&tbnh=94&tbnw=127&prev=/images%3Fq%3Dca%25C3%25B1a%2Bde%2Bazucar&zoom=1&q=ca%3%B1a+de+azucar&hl=es&usq=__uuOBVo3Qq8Vl68-GAyCox8lfl58=&sa=X&ei=KJpNTcm7C4GHhQe-ofnWDq&ved=0CCcQ9QEwAA

PRODUCCIONES BIENMESABE

Aparte de centenares de trabajos en distintas secciones, también ofrecemos nuestros libros digitales sobre diversos aspectos del patrimonio cultural canario. Con este hacemos el número seis en el momento en que vamos a celebrar nuestro séptimo aniversario de creación de nuestro proyecto:

<http://www.bienmesabe.org/productora/publicaciones.php>

Los Ranchos de Ánimas en Canarias.
Aspectos históricos en la cumbre y suroeste
de Gran Canaria



Francisco Suárez Moreno

BnWCollection.org Infoortadigital.com Interorg.org tefalia.com

EL CANARIO GREGORIO TOLEDO
Y
LA RESTAURACIÓN DE LAS VIDRIERAS
DE LA CATEDRAL DE TOLEDO
(1939-1941)



MARIA VICTORIA HERNANDEZ PÉREZ

EL AGUA EN CANARIAS

HISTORIA, ESTRATEGIAS
Y
PROCEDIMIENTOS DIDÁCTICOS



Francisco Suárez Moreno

MONAGAS SOMOS TODOS

Enseñanza del español de Canarias
desde la obra de Pancho Guerra

José Miguel Perera



Pascual Arroyo
Adaptación teatral de
Cuentos famosos de Pepe Monagas

