

De cómo el ron y el cocuy resucitaron en medio de la crisis

Tiempo de lectura: 7 min.

[Kaoru Yonekura](#)

Mar, 29/11/2022 - 07:56

Tan cierto como la crisis del mercado licorero nacional, es que dos licores venezolanos lograron protegerse de ella: el cocuy de Pecaya y el ron. Y esto sin dejar de cumplir las exigentes regulaciones por las cuales el Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual (SAPI) les otorgó la Denominación de Origen (DO); al cocuy pecayero en 2001 y al ron en 2003.

Con esta distinción máxima de propiedad intelectual, los productores mantienen las técnicas tradicionales y estandarizadas para la elaboración de los licores, así como los cuidados ambientales en sus zonas de producción. Ese sello de producto originario demuestra en cualquier parte que el cocuy de Pecaya y el ron de Venezuela son productos únicos, irrepetibles, de alta calidad, alto valor cultural y, sobre todo, de este país.

Un secreto entre nosotros

El cocuy emerge ahora como un producto de lujo, pero el regreso de la bebida alcohólica ancestral venezolana tiene en su historia un grupo de gente que se ocupó de conservarla para que no se perdiera, aunque enfrentó adversarios externos y un Estado que no entendía lo que legislaba.

Se dice que el cocuy era la bebida preferida en la región centroccidental de Venezuela, pero cuando el proceso de industrialización del país trajo patrones de consumo foráneos —el whisky, principalmente—, los productores artesanales fueron perdiendo su mercado al no tener una producción “sofisticada”, masificada, ni publicidad ni mercadeo.

Así la demanda del cocuy empezó a caer y en 1954 vino otro trago amargo: una interpretación técnica equivocada de esta bebida, que la hizo entrar en la Ley de Impuestos sobre Licores y Especies Alcohólicas de ese año. Según esa ley, el cocuy

es un licor de mostos fermentados del agave (el jugo de la molienda) que debe haber envejecido por, al menos, dos años en barricas de roble blanco. Es decir, la Ley estableció que el alcohol de agave debía seguir la misma preparación que el alcohol de caña.

El detalle es que el cocuy no se añeja. Pero ese no fue el único error. Miriam Díaz, creadora y coordinadora del Programa Agave Cocui, explica:

—La Ley definió al cocuy como aguardiente de caña con hasta treinta por ciento de licor de agave, cuando, en realidad, es todo lo contrario: un licor de agave que pudiera tener hasta veinte por ciento de azúcar.

Además la ley establecía que, para tener el permiso de producción, el productor debía producir veinticinco mil litros anuales. Cuando la industria de esa bebida no pudo lograr ninguna de esas condiciones, el cocuy pasó desde entonces a ser un licor ilegal, que se fue quedando como “caña de borracho”, un “lavagallo”.

Sin embargo, nunca dejó de producirse del todo. Menos mal, porque hoy la botella certificada proveniente de Pecaya es no solo una receta precolombina y la receta original del licor arubeño coecoei.

El cocuy pecayero es considerado el licor genuinamente venezolano y su materia prima, la especie Agave cocui, es Patrimonio Natural, Cultural y Ancestral de Venezuela.

Por el cocuy, Venezuela es uno de los únicos tres países del mundo que produce destilados de agave, junto con México y Ecuador.

Hoy su norma propia (Covenin 3662:2001) preserva las técnicas de su elaboración como se ha hecho siempre en Pecaya: se corta la penca (la cabeza), se cocina en horno cavado en la tierra, se tritura con madera de guayacán, se exprime con agua natural de la zona y lo exprimido, se fermenta. Nada de levaduras artificiales ni azúcar que no sea blanca.

Pero claro que hay algo más que maestría. Lo explica Miriam Díaz:

—Pecaya, en la sierra de Falcón, tiene características microclimáticas muy especiales: hay un bolsón húmedo dentro de la zona árida, porque tiene una cascada con agua de manantial y suelos sumamente alcalinos, tanto así que la arcilla es blanca. La temperatura nocturna llega hasta veintiún grados y la diurna,

hasta cuarenta y siete, y esa diferencia de temperatura hace que los azúcares tengan un metabolismo y un bouquet diferentes.

Así que cuando naturaleza y técnica se combinan, el resultado es un licor que, en su estado más puro, puede compararse sin complejos con un whisky doce años, aunque todavía sin producción masiva. Cuando se habla de cocuy pecayero certificado con la DO, se habla apenas de doce marcas, las que pertenecen a la Asociación de Fabricantes Artesanales de Cocuy (Asofacocuy), que producen no más de trescientos litros al año. Es decir, no más de setecientas botellas que tienen registro sanitario y hasta código CPE, el único en Venezuela que refleja el contenido real del producto envasado.

Esas setecientas botellas, de acuerdo con Díaz, se quedan casi todas en el país, principalmente en Caracas, sea para consumirlas de una vez, sea para añejarlas (por dos años) o para reposarlas (hasta seis meses) en barricas de roble blanco americano, sea para macerarlas con frutos. Pues el cocuy ya no es un producto de exportación porque eso terminó con la ley de 1954.

Díaz cuenta que ahora “los artesanos están firmando las botellas con el número de lote y de botella para que no engañen a la gente, y están invirtiendo en la artesanía de la presentación, porque la calidad ya la tienen”.

Además, la creadora del Programa Agave Cocui, explica que hacen una labor educativa: “Seguimos enseñando a reconocerlo y a tomarlo como una exquisitez: si huele a papelón o a cualquier melaza no es cocuy, sino una adulteración hecha con jugos y melaza a la que le meten una penca medio horneada... De una botella de setecientos mililitros, salen veintidós shots y en el segundo shot, ya se está satisfecho”.

De manera que el licor que se mezcla en las guarapas mortales tan extendidas en las zonas populares de Venezuela probablemente sea lo que llaman “falso cocuy”. Y sí, muchas veces es esa adulteración la que sale del país por desconocimiento de los consumidores.

Bien hecho en Venezuela

Las doce empresas nacionales de rones que suman los cincuenta y cuatro rones agrupados en el Fondo de Promoción del Ron de Venezuela (Fonproven) son las que cuentan con la Denominación de Origen Controlado. De acuerdo con Lucía Alliegro

—gerente de mercadeo de Ron Carúpano— esto implica no solo añejar en barricas de roble por un mínimo de dos años y sin reposición de los alcoholes que se evaporen para tener un producto final de, al menos, cuarenta grados alcohólicos.

—Para mantener la DOC —enfatisa Alliegro— la caña de azúcar debe provenir o producirse en los estados venezolanos que pertenecen a la DOC (Aragua, Barinas, Carabobo, Cojedes, Lara, Miranda, Monagas, Portuguesa, Sucre, Táchira, Trujillo, Yaracuy y Zulia) y, sobre todo, la mano de obra tiene que ser venezolana. El ron venezolano se produce en suelo venezolano.

Y, contrario a lo que suele creerse, se puede envejecer el ron en barricas de roble francés o en las que se hayan envejecido vinos. Cada marca, a su manera, pero lo de adentro ha de ser criollo y sin añadirle azúcar. Esto no cambia.

Pero como la demanda de ron es mucho mayor que la de cocuy, cuesta mantener la tradición de la ciencia y el arte de los rones según su norma Covenin-Ron 3040-93, y cuesta mucho más si se trata de mantener la etiqueta de la DOC. De allí, y entre tantas otras causas, es que viene la proliferación de licores con dos a seis meses de envejecimiento en tanques a los que se añaden virutas o trozos de madera, es decir, aguardiente, caña clara y licor de ron.

No faltan las mezclas desconocidas como las que vende Wilmer, propietario de una licorería en el suroeste de Caracas que pide que no se mencione su nombre real ni el de su local:

—Esos rones que no son rones lo toman bastante los muchachos, porque cuestan entre dos y cinco dólares, y por más que uno les diga que es el ‘bagazo’, les da igual y toca venderlos, porque todos estamos en crisis y no queremos quebrar.

Pero, como dice Alliegro, al que le gusta el ron, compra el ron que le gusta, no importa si está de moda o si es el que cuesta más:

—Los venezolanos están bien educados sobre el ron, saben reconocerlo y difundirlo aquí y en otros países, son grandes difusores y embajadores de un producto logrado en Venezuela.

Esto emociona, y más a la Destilería Carúpano, en cuya hacienda se produjo el Ron Añejo, el primer ron que se fabricó en Venezuela y uno de los primeros exportados. Tras sesenta medallas ganadas en concursos internacionales, Ron Carúpano dice

producir “el ron más famoso de Venezuela”. De manera que, como cuenta Alliegro, no es extraño encontrar a un venezolano en Grecia, explicándole a un griego en su idioma, qué es el ron y dónde queda el estado Sucre. La misma escena podría repetirse en Perú, Ecuador, Panamá, Luxemburgo, Suiza y en cada país donde esté un venezolano ronero.

Hoy los rones venezolanos encabezan la preferencia de consumo en el mercado nacional y global por algo más que su calidad. Quizás porque sirve para festejar alegrías, calmar nostalgias y espantar tristezas. O porque es la bebida patrimonial que permite sentir el orgullo que da el tequila al mexicano o el coñac al francés, y así creer que todavía hay algo que se hace bien pese a todas las dificultades.

22 de noviembre 2022

cinco8

<https://www.cinco8.com/periodismo/de-como-el-ron-y-el-cocuy-resucitaron-...>

[ver PDF](#)

[Copied to clipboard](#)