

AÑO EUROPEO DEL PATRIMONIO INDUSTRIAL Y TÉCNICO, 2015

El Patrimonio Industrial de Gran Canaria. Ingenierías históricas del agua, vino y ron

Patrimonio Histórico del Cabildo de Gran Canaria

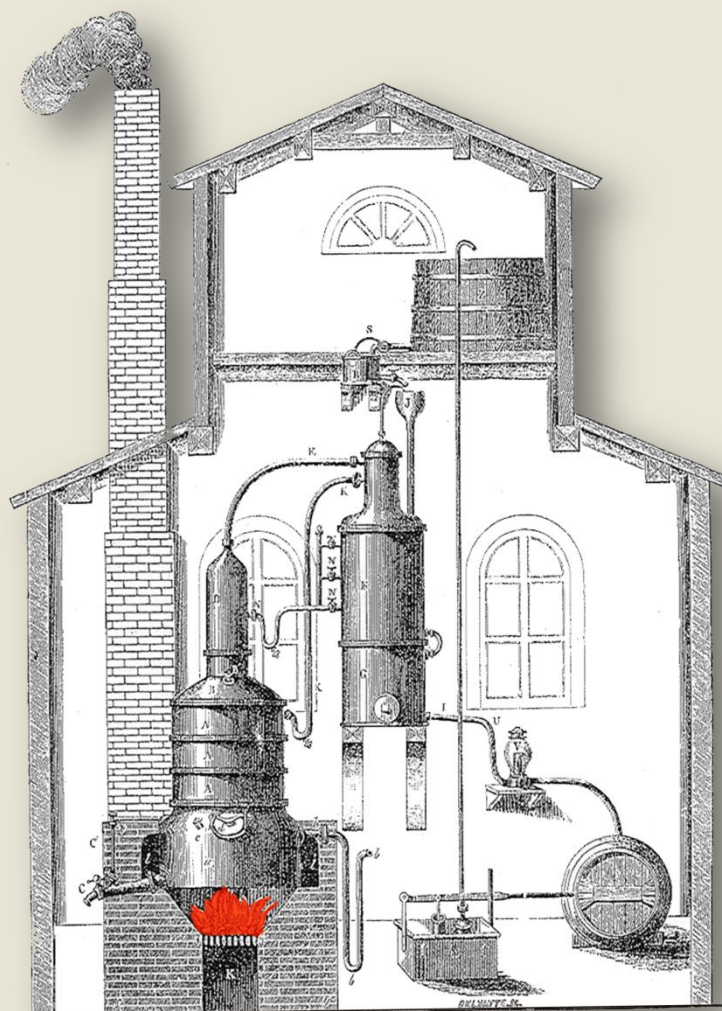
16 y 17 de diciembre de 2015. Casa de Colón Las Palmas de Gran Canaria

PROCESOS Y ARTILUGIOS PARA FABRICAR RON EN LAS ISLAS ATLÁNTICAS

DE ELEMENTO ECONÓMICO DE AYER

A BIENES PATRIMONIALES DE HOY EN CANARIAS Y MADEIRA

Francisco Suárez Moreno



Cuatro años después de haberse impartido esta conferencia —que publicamos por su interés y por formar conjunto de publicaciones de *BienMeSabe.org* sobre el tema del ron en Canarias—, la ofrecemos tal como la expuso el autor, Francisco Suárez Moreno, que en aquel momento la contextualizó en el marco del **Año Europeo del Patrimonio Industrial y Técnico (2015)**, con el título de *El Patrimonio Industrial de Gran Canaria. Ingenierías históricas del agua, vino y ron*, organizado por Patrimonio Histórico del Cabildo de Gran Canaria, los días 16 y 17 de diciembre de 2015, en la Casa de Colón de Las Palmas de Gran Canaria.

El trabajo lo exponemos con las 50 láminas didácticas que el autor diseñó para esta conferencia. Los contenidos de cada una de ellas son el resumen visual de cada epígrafe. Pudiera resultar reiterativo este documento en contenidos, pero desde el planteamiento didáctico que hizo el autor, en su momento, para situar mejor al oyente en cada tema, creemos que es muy válido para el lector.

BienMeSabe.org ya publicó, en 2011, el libro del autor *Apuntes sobre la historia del ron en Canarias y Madeira. El Alambique de La Aldea*, del cual se extraen contenidos expuestos en esta conferencia; aunque ahora se orientan más a los aspectos técnicos de la destilación, con un especial énfasis sobre cada una de las destilerías de Canarias y de las sagas familiares que fundaron sus correspondientes empresas y las desarrollaron a lo largo del tiempo, de las que hoy solo quedan *Ron Arehucas* y *Ron Aldea*.

Canarias, marzo de 2020.

BienMeSabe.org

© Texto y láminas: Francisco Suárez Moreno, 2015

© Edición digital, 2019:

Bienmesabe.org. ISSN 1885-6039

NOTA: En la composición de esta conferencia para esta edición digital se ha respetado por completo el texto de la exposición oral así como las láminas que sirvieron como soporte gráfico de la misma en las *I Jornadas sobre El Patrimonio Industrial de Gran Canaria. Ingenierías históricas del agua, vino y ron*, a propósito del *Año Europeo del Patrimonio Industrial y Técnico, 2015*.

Dada la filosofía de estas editoras digitales se autoriza, con permiso del autor, la copia de los contenidos expuestos 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 escrita al autor y editores. Queda fuera de esta autorización la copia o difusión separada de las ilustraciones y fotografías, que son propiedad de los correspondientes autores, instituciones o colecciones particulares citados en cada una de ellas.

PROCESOS Y ARTILUGIOS DEL RON EN LAS ISLAS ATLÁNTICAS DE ELEMENTO ECONÓMICO DE AYER A BIENES PATRIMONIALES HOY

1. CONCEPTOS E HISTORIA DE LOS AGUARDIENTES

- 1.1. Bebidas alcohólicas generadas por destilación
- 1.2. Conceptos básicos sobre la fabricación del ron
- 1.3. Algo de historia sobre fermentos y aguardientes
- 1.4. El ron se consolida en América a partir del siglo XVII y en Canarias en el XIX

2. APARATOS E INGENIOS DEL AZÚCAR Y RON

- 2.1. Para la molturación de la caña
- 2.2. Para la destilación

3. CANARIAS Y MADEIRA, ISLAS DEL RON

- 3.1. La destilación y exportación de alcoholes (siglos XVII y XIX)
- 3.2. El segundo ciclo de la caña, años de ron (1880-1920)
- 3.3. El tercer ciclo de la caña, años de ron (1930-~1980)

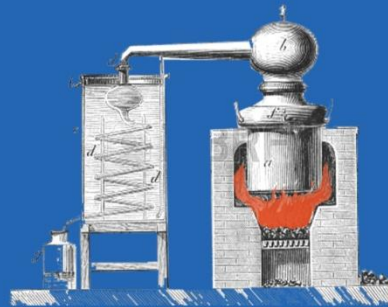
4. EL PATRIMONIO INDUSTRIAL DEL RON



Buenas tardes. Tal como vemos en este cuadro-índice de contenidos, empezaremos nuestra exposición, por los orígenes de la destilación de fermentos en Oriente islámico, descubriéndoles las vagas noticias de los primeros aguardientes de cañas en la fascinante cultura del Al Andalus; nos iremos a las Indias Occidentales donde el ron se consolida en el marco industrial azucarero y llega a ser moneda de cambio y, como es inevitable cruzar el Atlántico sin tocar con sus archipiélagos de la Macaronesia (Canarias y Madeira), estudiaremos cómo fueron también nuestras islas las del azúcar, ron, licores y mieles de caña, en diferentes etapas históricas, centrándonos más en Canarias y en lo que hemos podido recopilar de su patrimonio industrial histórico del ron. Toda esta historia lleva implícita una interesantísima evolución tecnológica de la molturación y destilación casi siempre asociada a los cultivos de cañadulce. Lo que ha generado un interesante patrimonio industrial histórico que se conserva, con mayor o menor protección, en las fábricas que subsisten, así como reflejado en valiosos estudios de nuestros investigadores de la Historia, Etnografía y Patrimonio Industrial. Lo intentaremos exponer ayudándonos de estas láminas específicas, a lo largo de 90 minutos, en las que su aspecto reiterativo de contenidos, obedece a la estrategia didáctica de reforzarlos y entrar con ellas en diálogo con ustedes.

1. CONCEPTOS E HISTORIA DE LOS AGUARDIENTES

- 1.1. Bebidas alcohólicas generadas por destilación
- 1.2. Conceptos básicos sobre la fabricación del ron
- 1.3. Algo de historia sobre fermentos y aguardientes
- 1.4. El ron se consolida en América a partir del siglo XVII y en Canarias en el XIX



1. CONCEPTOS E HISTORIA DE LOS AGUARDIENTES

1.1. Bebidas alcohólicas generadas por destilación

* Los aguardientes, bebidas alcohólicas de alta graduación extraídas de vinos y fermentos de frutas y vegetales por destilación.

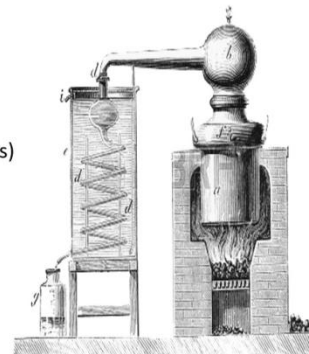


A partir del almidón de granos y azúcares contenidos en productos distintos tales como (los más conocidos):

- * del anís o matalaúva se destilan anisados de diferente composición (secos, 40º, dulces, 35º y semidulces, 37-38º)
- * del vino de uva salen brandys, cognacs, orujos... (36º-40º)
- * de cereales (centeno, cebada, trigo, mijo), salen ginebras (con bayas de enebro), vodkas, wiskys... (40º a 62º)
- * de pitas (ágaves) los tequilas y mezcales mejicanos (37º-50º).
- * del guarapo de palma un aguardiente casero (de estos y de otros productos salen licores diferentes)
- * de subproductos de la miel: *vino de abeja* (uso medicinal en Canarias)



Y del guarapo, mieles y melazas de la cañadulce se destila el ron (38-45º)



1. CONCEPTOS E HISTORIA DE LOS AGUARDIENTES

1.1. Bebidas alcohólicas generadas por destilación, aspectos generales

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 alcohol por fermentación [etanol o alcohol etílico: CH₃ - CH₂ - OH. (C₂H₅OH)]

Su proceso de fabricación es sencillo: cualquier vegetal y fruta madura machacada forman un mosto que fermenta y se convierte en un vino y éste por dicho procedimiento de destilación en un alambique genera un “agua espirituosa” cargada de alcohol etílico y sus congénicos (otros compuestos orgánicos como alcoholes, aldehídos, ácidos orgánicos, ésteres...) que propician los sabores y aromas característicos de la materia prima destilada, los que a más rectificaciones en los destilados o en el envejecimiento se pierden.

Las materias primas empleadas y los procedimientos de fabricación de aguardientes son tantos como tantas las bebidas de alta graduación hay en todo el mundo.

Así, a partir del almidón de granos mediante un complicado y diverso proceso de destilación, se generan bebidas alcohólicas alta graduación como las de *anís*, las de vino (*brandís, coñacs, orujos...*) las de arándanos, de hierbas, de jugo de palmas... Luego están los aguardientes destilados de grano, con procedimientos de aromas y sabores varios como la *ginebras, vodkas, whiskys...* o de vegetales diversos como los primeros *vodkas* (de residuos de huerta), *tequilas* y *mezcales* (de la fermentación del agave mexicano).

Por último tenemos el **aguardiente de caña de azúcar**, más conocido como **ron**, que 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 del ron tanto pueden ser mieles de primera calidad como melazas residuales o guarapo de caña fermentado conocido también como de destilación directa o ron agrícola, experimentado con éxito en el área de Las Antillas para uso personal por los hacendados.

Tanto unos como otros pueden envejecerse siempre en barricas de roble y dan, como por ejemplo, los célebres rones añejos.

Por último están los conocidos **licores** hechos por procedimientos por maceración o infusión en su caso con añadido de azúcares y esencias, a veces por destilación directa, teniendo como materia prima a dichos destilados y productos fermentados.

1. CONCEPTOS E HISTORIA DE LOS AGUARDIENTES

1.1. Bebidas alcohólicas generadas por destilación

1.2. Conceptos básicos sobre la fabricación del ron

1.2.1. Un proceso de destilación directa de guarapo fermentado de la caña: *ron agrícola*

1.2.2. Un destilado de melazas y mieles, de alta producción: *ron industrial*

1.2.3. Procedimientos:

- * **molturación**: de trapiches a molinos modernos
- * **fermentación** en cubas, 1-3 días con levaduras
- * **destilación** en alambiques continuos o discontinuos
- * **envejecimiento, saborización, coloración** o no que da rones *blancos* (ligeros y suaves), *dorados* (con caramelo), *añejos* (3-10 años), *reservas especiales*, (*premium-gran reserva*), *saborizados*, *de licor*, etc.



1.2. Conceptos básicos sobre la fabricación hoy del ron

El ron, como aguardiente obtenido por destilación en un alambique después de la molienda de la caña y la fermentación del guarapo resultante o, en su caso por destilación de melazas o de mezclas de ambas materias semielaboradas, tiene hoy muchos procedimientos de fabricación con sus correspondientes bienes de equipo, técnicas guardadas en secreto, a veces, que resumimos en:

1.2.1. Un tipo de proceso que definiríamos como el del ron agrícola

Es el destilado de fermento alcohólico del jugo de caña o guarapo, tras esta haber sido molida y filtrado el líquido resultante. Este se somete con levaduras a un proceso de fermentación, de 2 a 5 días, para conseguir un vino de cierta graduación alcohólica. Y luego se destila en un alambique (que los hay muy diferentes) para conseguir un destilado de 85 a 96°. Si se opta por dar color se añade azúcar quemada o caramelo. Luego se envejece en barriles: 3-5 años para un ron blanco, 5-20 años o más para el ron añejo.

1.2.2 El otro procedimiento que se denomina industrial

En este el destilado se hace sobre melazas o en su caso jarabes de azúcar. Se fermentan en un tiempo de 24 a 48 horas añadiendo levaduras y agua a las melazas. Se destila según procesos y alambiques de cada casa (todos de columnas) y se obtiene un aguardiente de alcohol neutro de 55-65 y más grados, sin los aromas y sabores del anterior procedimiento, que luego se rebaja con agua para poder consumirse. Y se envejece como la anterior descripción. Fue el procedimiento que adoptaron desde un principio (siglos XVII-XX) las grandes azucareras y fábricas de ron en todo el mundo que lograban un ron muy barato y competitivo de un aprovechamiento completo de la materia prima (dando así azúcar y de la melaza residual el ron). Estos destilados dan alcoholes más neutros, rones ligeros, con menor número de congéneres y por tanto sin sabores ni aromas de la materia prima.

1.2.3. Procedimientos básicos

La fabricación de cualquier ron requiere el siguiente proceso:

La molturación. Se efectúa en un molino, antes movido por la sangre o el agua o el viento; y, en tiempos recientes, por el fuego de máquinas térmicas y hoy por la energía eléctrica.

La fermentación. Se hace con melaza o bien con el guarapo fermentado, en sus depósitos y con levaduras para acelerar o controlar el fermento.

La destilación. Se efectúa en un alambique, que puede ser de destilación intermitente o continua.

El envejecimiento o no en barricas que dan diferentes añejos:

* *ron claro* (ligero y suave), sin envejecer.

* *ron colorado* o *dorado* o *ámbar* con o no cierto periodo de envejecimiento cuyo color realmente lo da el azúcar acaramelada.

* *rones reservas de tres a muchos años* que dan los *Premium* o *Gran Reserva*

* *rones saborizados* añejados o no.

Los rones agrícolas o de destilación directa dan una vez destilados un fuerte aroma y sabor a caña que, en parte, puede desaparecer o transformarse su originalidad cuando se añejan.

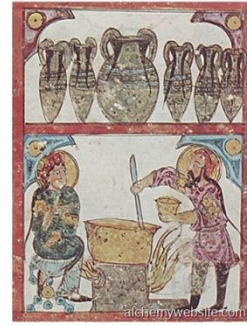
1. CONCEPTOS E HISTORIA DE LOS AGUARDIENTES

1.1. Bebidas alcohólicas generadas por destilación

1.2. Conceptos básicos sobre la fabricación del ron

1.3. Algo de historia sobre fermentos y aguardientes

- * Desde la Antigüedad remota se conoce la fermentación
- * Los alquimistas árabes aprenden del Oriente el destilado: al-kukhūl (لوحكول = espíritu), alcohol. Entre otros fabricaban el **arac** del jugo de cañadulce, para uso medicinal.
- * En la Baja Edad Media europea ya se conocía el destilado de vinos y otros productos para uso medicinal, de la mano de alquimistas.
- * En el reino andalusí de Granada, rico en producción azucarera destilaban de la caña una bebida espirituosa que encantó a los catellanos cuando lo conquistaron en 1492, ¿estamos ante el origen del ron?
- * El destilado de vinos para consumo mejora en Europa a partir del siglo XV. Había tomado el nombre de *aguardiente*, *agua de la vida*, *alcohol*.



Grabado de alquimistas árabes



El mallorquín Raimón Llull (1232-1315) y el valenciano Arnau de Vilanova (1238-1311), alquimistas que difundieron la destilación

1.3. Algo de historia sobre fermentos y aguardientes

El procedimiento de la fermentación de mostos de frutas por un lado y de vegetales y granos por otro, es muy antiguo. Un ejemplo, en nuestro pasado protohistórico lo tenemos en los guanches (Tenerife), que, según el padre Espinosa, bebían el *chacerquem*, una especie de arropo/miel/licor realizado a partir de los frutos del mocán. Como vemos en el cuadro adjunto, sobre vinos, cervezas y otras bebidas alcohólicas además de otros productos fermentados como leches, encontramos mucho en todos los pueblos de la antigüedad y en los precolombinos de América, asociados su ingestión a usos medicinales, rituales religiosos o consumo generalizado entre la población. Su historia es larga y aún no definida. En dicho cuadro de elaboración no precisa e imperfecta y solo a efectos didácticos aparecen los chinos con un fermento y destilado alcohólico del arroz hacia el año 800 a. C. (el *sautchú* o *sautchoo*). Los alquimistas árabes medievales destilaban en alquitaras productos diversos: líquidos medicinales, aceites y pócmas de belleza, perfumes... conocimientos aprendidos de las culturas más orientales. Uno de los destilados era una pintura de ojos y a la vez medicamento para afecciones en los párpados, llamado *al-kukhūl* (كحول = espíritu), de donde se origina el nombre *alcohol*; aunque, no

hay que descartar que estos destilaran de un vino de caña una bebida espirituosa llamada *arac*.

En la Baja Edad Media las referencias sobre prácticas de la destilación abundan: el mallorquín Ramon Llull (1232-1315) y el valenciano Arnau de Vilanova (1238-1311), fueron científicos-alquimistas que, cada uno por su lado, fabricaron por destilación un producto alcohólico no apto para el consumo y sí para uso medicinal.

En el reino nazarí de Granada se fabricaba un aguardiente extraído de la destilación de fermentos de la caña de azúcar, que encantó a los conquistadores castellanos, cuando en 1492, ocuparon este reino. Podemos estar ante el primer ron de caña fabricado en Europa. Seguramente aquí se había experimentado la destilación del milenario vino de caña o *arac* de las culturas orientales ¿su proceso, ligado a la producción azucarera, pasaría a América?

La destilación de fermentos mejoró en Europa hasta conseguir un producto apto para el consumo, una bebida espirituosa perfeccionada en los conventos cristianos. Se le denominó *agua de vida*, por sus alegres efectos al consumo o *agua ardiente*, por la facilidad con que ardía al contacto con el fuego, y, también como *al kohl*.

AÑO	LUGAR	MATERIA PRIMA	FERMENTO ALCOHÓLICO	DESTILADO EN ALAMBIQUE
A. de 800 AC	CHINA	arroz y mijo	<i>Tchoo (tchu)</i>	<i>Sautchú</i>
800 AC	CEYLAN E INDIA	arroz y melaza	Toddy	Arac
	ASIA	leche de burra o yegua	Kumiss	Arika
	CÁUCASO	leche de burra o yegua	<i>Kefir</i>	<i>Skhou</i>
	JAPÓN	arroz	<i>Sake</i>	<i>Sochu</i>
500 DC	INGLATERRA	miel	<i>mead</i> agua miel (mead)	Agua miel destilada
1000	ITALIA	uvas	vino	brandy
	CÁRPATOS	papas y cereales	fermento	<i>vodka</i>
	PAÍSES ESLAVOS	ciruelas	<i>brandy</i>	<i>Slivovitza</i>
1100	IRLANDA	malta, avena y cebada	cerveza	<i>Whisky (Usquebaugh)</i>
1200 1300	CATALUÑA VALENCIA	uvas	vino	<i>aguardiente</i>
1400 1492	GRANADA NAZARÍ	Caña dulce	fermento	<i>arac</i>
1500-1700	ANTILLAS	caña dulce	Melaza y guarapo	<i>deville ron</i>
1500	ESCOCIA	malta de cebada	cerveza	<i>whisky</i>
1650	MÉJICO	agave	fermento	<i>tequila</i>

1. CONCEPTOS E HISTORIA DE LOS AGUARDIENTES

- 1.1. Bebidas alcohólicas generadas por destilación
- 1.2. Conceptos básicos sobre la fabricación del ron
- 1.3. Algo de historia sobre fermentos y aguardientes

1.4. El ron se consolida en América (siglos XVII-XVIII) y llega a Canarias a finales del s. XIX

* La vía del azúcar (siglo XV-XVI): Madeira-Canarias-América.
Portugal-Brasil-Ultramar.

* Siglo XVI-XVII. La producción americana arruina a la de Madeira, Canarias y la Península. Su desarrollo llevará consigo el descubrimiento de la producción ronera.

* Franceses e ingleses en sus colonias de las Antillas popularizan el consumo del ron: *kill-devill*, *rumbullón*, *guildive*, *rum-ron* y *tafia*.

* Se comercializa con éxito en las colonias de Norteamérica y se populariza su consumo en los hombres del mar, piratas, corsarios y marinos. Las colonias españolas lo producen en sus ingenios también con éxito (s. XVIII-XIX-XX).

* A Canarias llega y se populariza avanzado el siglo XIX.



Mapa de Las Antillas, finales del s. XVIII. Biblioteca Nacional de Chile.



1.4. El ron se consolida en América en el siglo XVII y en Canarias en el XIX

A principios del siglo XV los portugueses llevan el cultivo de la caña dulce y su producción industrial a Madeira. Luego, entre finales del siglo XV y principios del XVI, este cultivo e industrial fue traído por los españoles a Canarias, procedente de Madeira y desde nuestras islas fue llevado a las Indias Occidentales para la producción azucarera; así como por los portugueses a sus colonias de Ultramar, sobre todo a 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 la europea y empezó a producir a la par el ron.

Fueron los franceses e ingleses en sus islas de las Antillas los que popularizaron este aguardiente, pues, los españoles y portugueses, no eran aficionados a las bebidas de alta graduación. Allí descubrieron, en el destilado de los jugos y melazas residuales de la caña, a este aguardiente que primero llamaron *kill-devill* (mata diablo), *rumbullón*, *guildive*... luego (siglo XVII) *rum* (ron) y *tafia*.

Aquí cabe distinguir dos productos de la caña destilados en alambiques sencillos: la *tafia* que era un primer destilado de consumo inmediato, fácil de

elaborar, barato, para consumo local; y, el ron, que llevaba más tiempo, concentración, envejecimiento... para exportación, había por tanto que reducir el guarapo a jarabe, agitarlo, mezclarlo con agua, fermentarlo con tiempo y destilarlo.

Y si por un lado, a lo largo de los siglos XVII y XVIII, se generalizaba en Europa otros aguardientes y destilados de alta graduación, en América (Cuba, Venezuela, Jamaica, Colombia, Santo Domingo, etc.) el ron, asociado a la producción azucarera, se convertía en la más popular y comercial de las bebidas alcohólicas. Tuvo fuerte irrupción en los mercados de las florecientes colonias inglesas de Norteamérica y, 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 8 de julio de 1661.

La llegada en niveles de producción 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.



**Recreación de un alambique doméstico del Caribe venezolano. Museo Nacional. Caracas.
Fotog. autor, 1990.**

2. APARATOS E INGENIOS DEL AZÚCAR Y DEL RON

2.1. Para la molturación de la caña

2.1.1. Primeros trapiches e ingenios (siglos XV-XVI)

2.1.2. Perfeccionamiento y mecanización (siglos XVII-XIX)

2.2. Para la destilación

2.2.1. Alambiques medievales y domésticos

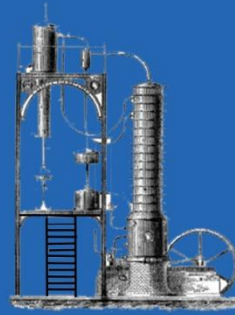
2.2.2. Alambiques de la Revolución Industrial

DE DESTILACIÓN DISCONTINUA

DE DESTILACIÓN CONTINUA

Alambique *Egrot*

Alambique *Savalle*

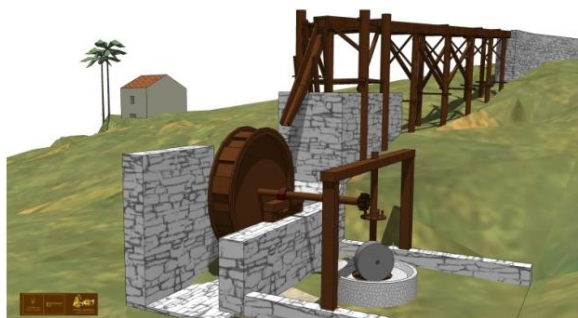
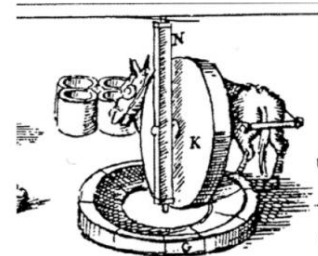


2.- APARATOS E INGENIOS DEL AZÚCAR Y DEL RON, SIGLOS XV-XX

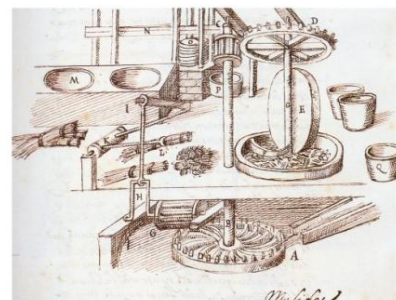
2.1. Para la molturación de la caña

2.1.1. Trapiches e ingenios (siglos XV-XVI)

- * Primero se empleaban **los trapiches** molinos de sangre que mueven piedras (siglo XV)
- * Entre finales del siglo XV y principios del XVI, aparecen molinos hidráulicos, que se denomina **ingenios**
- * Hacia 1570-1580 se innova el molinos de rodillos o **mazos**, de dos unidades



Recreación de molino de agua para el Ingenio de Agaete (1486-1640). Por Arqueocanaria para el Cabildo de Gran Canaria.



Arriba: dibujo de una almazara similar al trapiche. Abajo: ingenio para moler caña con doble aprovechamiento de la energía hidráulica, en la obra *21 libros de los ingenios y las máquinas* (siglo XVI).

2.- APARATOS E INGENIOS DEL AZÚCAR Y RON, SIGLOS XV-XX

2.1. Para la molturación de la caña

2.1.1. *Trapiches e ingenios (siglos XV-XVI)*

Por todas las áreas azucareras del Levante cristiano y la Andalucía islámica o nazarí, enriquecidas con la venta del producto dulce a Europa, se aplican las diferentes ruedas a la captación de energía cinética de los desnivel del agua de ríos para mover los molinos..

Primero se empleaban los **trapiches** molinos de sangre que mueven piedras (termino este que hacía referencia a molinos de bestias aceituneros), con ruedas de desmultiplicación como las norias, donde la caña había que trocearla.

Luego, entre finales del siglo XV y principios del XVI, se implantan los **ingenios**, molinos movidos por ruedas hidráulicas, con los adelantos tecnológicos del Renacimiento. con ruedas (verticales y horizontales). En la obra los 21 libros de los ingenios y las máquinas se dibujan varios modelos, como vemos en la lámina adjunta. La maquinaria del Ingenio de Agaete (1486-1640), movida por agua de la acequia que venía desde El Valle para regar la hacienda de los Lugo es otro ejemplo, cuya recreación adjuntamos en la misma lámina.

Se aplica la novedad, iniciada en Brasil hacia 1570-1580, de los mazos o rodillos por donde se laminaba a presión la caña con varias pasadas, lo que supuso un gran ahorro de trabajo.

Además se introducen molinos de viento de varios tipos para moler la caña, con el sistema de rodillos, por toda el área de Las Antillas, Caribe y Brasil.

2.1.2. *Perfeccionamiento y mecanización (siglos XVII-XIX)*

Entre los siglos XVII y XVIII, los *trapiches de sangre* y los molinos hidráulicos o *ingenios* se perfeccionan, sobre todo con rodillos, ahora de tres unidades que laminaban estrujando más fácilmente la caña de varias pasadas por delante y por detrás, sin tener que dar la vuelta los operarios. Asimismo los rodillos se forran láminas de metal o terminan fabricándose de hierro fundido.

La Revolución Industrial del siglo XIX introduce la **energía del calor** para moler los molinos azucareros primero con la máquina de vapor y luego con los motores de combustión interna, que mueven molinos de caña muy perfeccionados, de gran volumen y rendimiento y de hierro fundido también.

Es cuando surgen los trenes de molienda de las grandes centrales, sobre todo los cubanos. Y aparecen también en las primeras fábricas canarias, a partir de 1880, (Telde, Arucas, Guía, Norte de Tenerife).

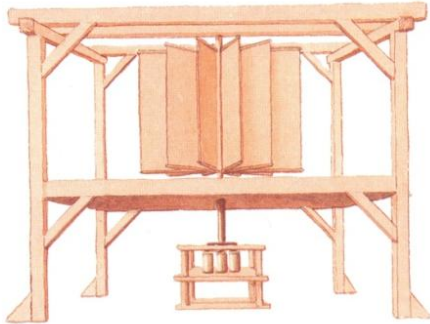
2.- APARATOS E INGENIOS DEL AZÚCAR Y RON, SIGLOS XV-XX

2.1. Para la molturación de la caña

2.1.1. Trapiches e ingenios (siglos XV-XVI)

2.1.2. Perfeccionamiento y mecanización (siglos XVII-XIX)

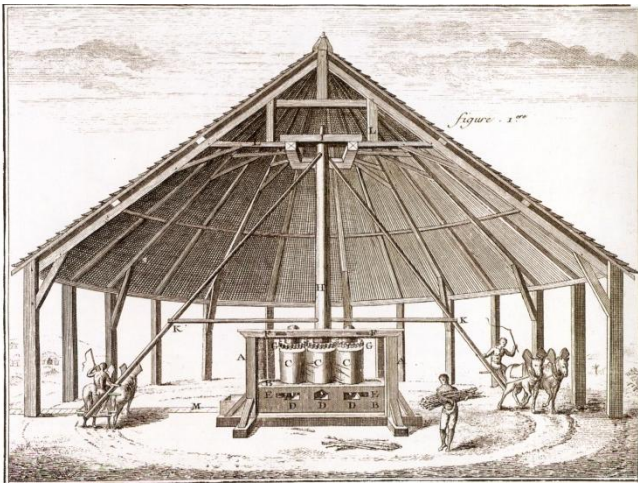
- * Entre los siglos XVII y XVIII, trapiches e ingenios se perfeccionan
- * La Revolución Industrial del siglo XIX, introduce la máquina de vapor.
- * Los grandes centrales adoptan trenes de gran volumen y rendimiento y de hierro fundido con rodillos horizontales.



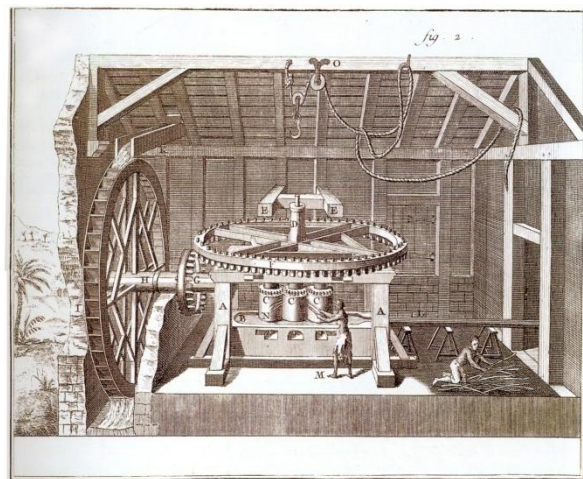
Molino oriental tipo panémoma aplicado a un trapiche de tres rodillos en Martinica, a mediados del siglo XVIII, técnica llevada por los portugueses desde las Indias, a las Indias Occidentales.



Molino de viento tipo holandés, para moler caña en un trapiche de Brasil, siglo XVIII

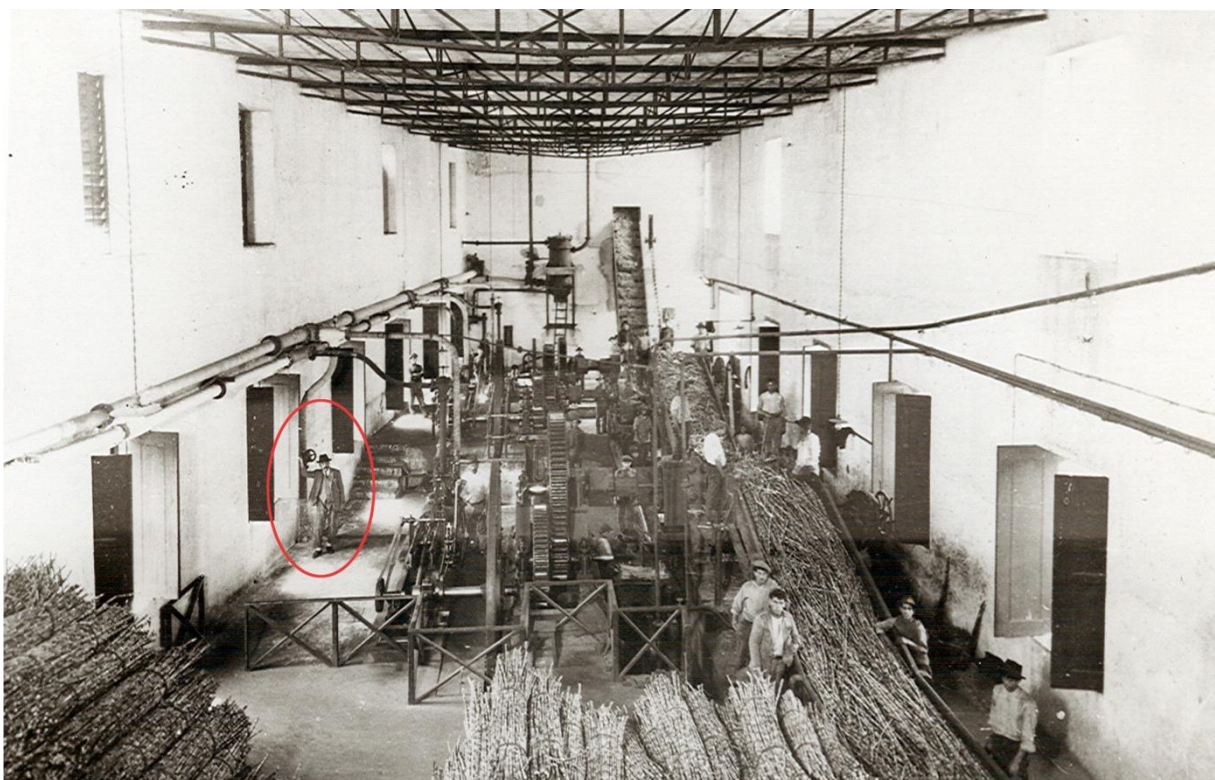


Trapiche de sangre de tres mazos en vertical, recogido en la obra de la Enciclopedia francesa, segunda mitad del siglo XVIII.

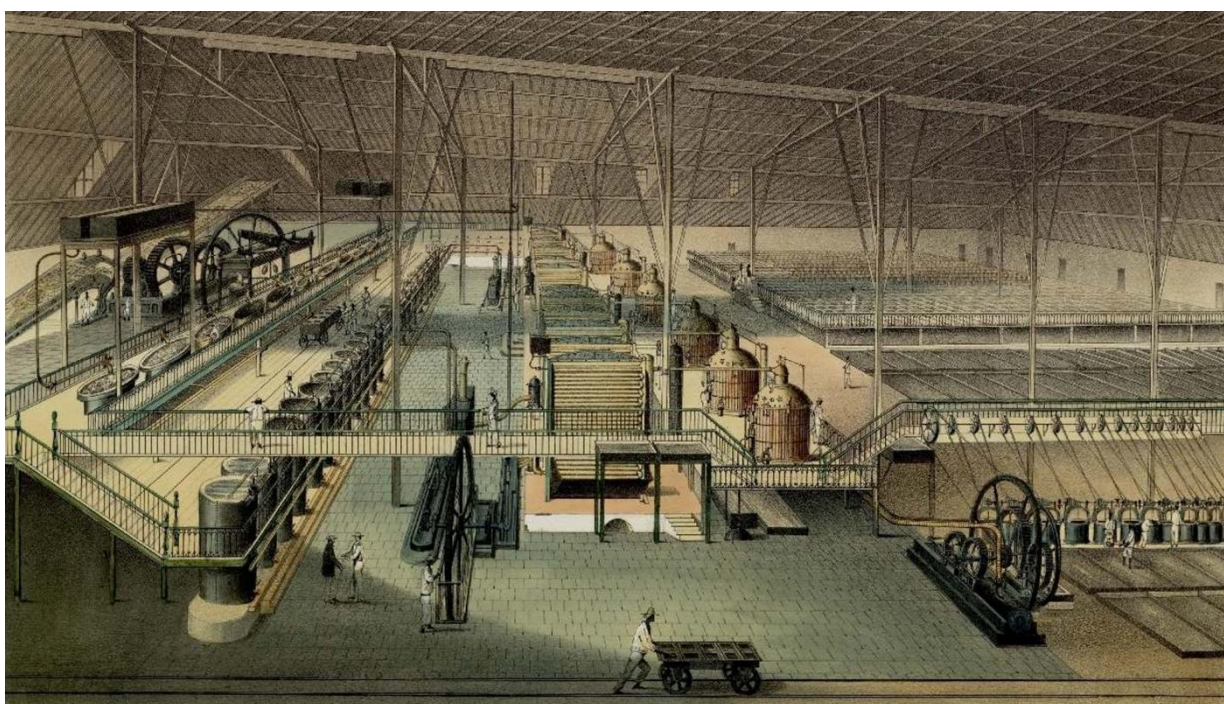


Ingenio hidráulico de tres mazos en vertical, de la misma obra. y época.

Fuente: L' Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers.
Coord.: Denis DIDEROT y Jean D'ALEMBERT. París (1751 y 1772).
Tomo I



Tren de molturación de la fábrica de azúcar y ron de Sao Felipe, Funchal, Isla de Madeira, en plena faena, con máquina de vapor. Estaba dirigida por el aruquense , entre 1918 y 1934, Manuel Quevedo Alemán, señalado en redondel. Esta maquinaria estaba en el Ingenio de Guía de Gran Canaria, Becerril, de mister Leacock.



Grabado a color de una gran central, la Casa de Calderas del Ingenio de San Martín Cuba, siglo XIX. Se aprecian las maquinarias a vapor y grandes calderas de cobre para los destilados de caña. El volumen de producción y las maquinarias de estas centrales son muy superiores a las existentes en Canarias y Madeira (salvo la de la Casa Hintón de Funchal).

2.- APARATOS E INGENIOS DEL AZÚCAR Y RON, SIGLOS XV-XX

2.1. Para la molturación de la caña

2.2. Para la destilación

2.2.1. Alambiques medievales y domésticos

* Etimología: Alambique del árabe قيبن آل = al-inbiq y del griego ἄμβιξ = ambix = "copa, vaso"
Alquitara del árabe قراطول = al-qattārah = "la que destila. En Canarias *destiladera*

* Aparatos muy sencillos y de producción muy limitada:
Constan 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.

* El alcohol y sustancias volátiles del vino se evaporan a menos de 30º C, frente al agua que lo hace a 100º.



Alquitara gallega para orujo



Alambique del siglo XVIII, en
La Enciclopedia francesa



Alambique simple

2.2. Para la destilación

2.2.1. Alambiques medievales y domésticos

En los primeros procedimientos de destilación medieval se usaron unos artilugios de cobre (material buen conductor del calor, anticorrosivo, etc.) denominados en castellano como **alambiques** (del árabe الأندبيق = al-inbiq y del griego ἄμβιξ = ambix = "copa, vaso") o **alquitaras** (del árabe القطار = al-qattārah = "la que destila") (**destiladera** en Canarias). De estructura muy sencilla y de producción muy limitada: 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 en base a que el alcohol y sustancias volátiles del vino se evaporan antes que el agua, su punto de ebullición es 78,4º C, frente al agua que es de 100º C.

El vino resultante de la fermentación de cualquier jugo azucarado (de uva, caña, guarapo...) se calienta, se evapora y se condensa volviendo al estado líquido convertido en producto alcohólico. Pero no daba un producto sutil en aromas ni en sabores al contrario daba unos sabores poco agradables, por no dar otro calificativo, ni era capaz de generar una producción industrial. Veamos ejemplos:

* Alquitara gallega para producir de hollejos de uva prensados un fuerte aguardiente denominado orujo. Similar al empleado en tiempos de La Edad Media y Edad Moderna.

* Alambique de cobre recogido en la Enciclopedia francesa (*L'Encyclopédie o Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*. 1751-1772, de Diderot y d'Alembert) para destilar el guarapo fermentado de caña dulce y obtener ron.

* Alambique sencillo, con sus tres partes: caldera, capitel, cuello de cisne y serpentín refrigerante.

2.2.2. Alambiques de la Revolución Industrial: discontinuos y continuos

La solución la dará la tecnología de la Segunda Revolución Industrial, a finales del siglo XIX, en la fabricación de alambiques simples con mejoras y la novedad del **aparato de columnas** con bateas, donde la industrial, en la que Francia va a la cabeza de la generación de estos aparatos y América, Madeira y Canarias en los mejores receptores y productores conocidos por nosotros. Es el momento de mediados a finales del siglo XIX del éxito comercial de marcas como *Deroy*, *Savalle*, *Egrot*, etc. Los modelos son muchos como tantos sus procedimientos.

2.2.3.1. ALAMBIQUES DE DESTILACIÓN DISCONTINUA O DE DOBLE DESTILACIÓN

Esta técnica se inventó en el siglo XVIII y se perfeccionó en el siglo XIX sin destilar continuamente pero podían eliminar aromas desagradables y dar buenos paladares para lo que precisaba una doble destilación.

Hoy se siguen utilizando ya más perfectos, en la fabricación de brandis y otros destilados como rones en los que se prima el contenido de congenéricos de buenos aromas y sabores.

Tomamos como ejemplo este alambique marca *Deroy*, muy similar a los empleados en las fábricas de La Palma hasta hace pocos años. Modelo que en Francia se denominaban de *Premier jet*. Conlleva los siguientes elementos:

1. La **Caldera**: donde se calienta el fermento de la caña o de otros vinos.
2. El **Capitel**: donde se enriquecen los vapores en alcohol.
3. El **Cuello de cisne**: tubo de enlace de la caldera al serpentín.

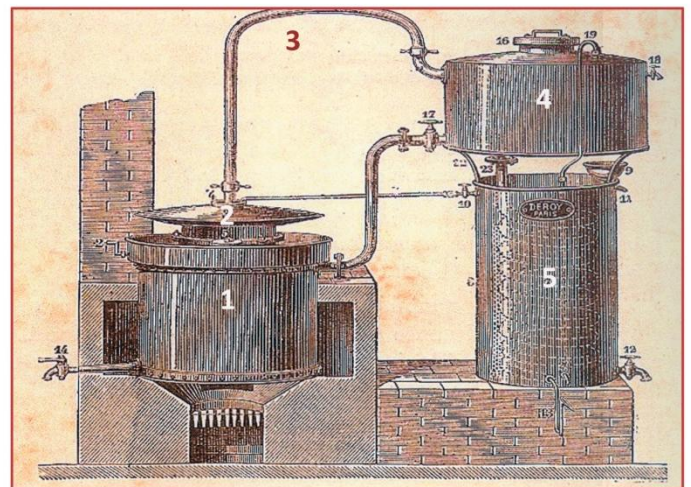
4. El **Calienta-vinos**: un intercambiador de calor para ahorrar energía, que aprovecha la alta temperatura de los vapores del destilado que hay que enfriar.
5. El **Serpentín**: la tubería de largo recorrido sumergida en agua fría para producir el efecto de la condensación del alcohol en estado de vapor.

El fermento se introduce en la caldera y se calienta hasta unos 80°C con el fin de que el alcohol se convierta en vapor y ya separado del agua ascienda con arrastre de los aromas y se destile en el serpentín. Este primer destilado, denominado *flema*, es de baja graduación. Por ello se hace una segunda destilación para lograr una graduación más alta.

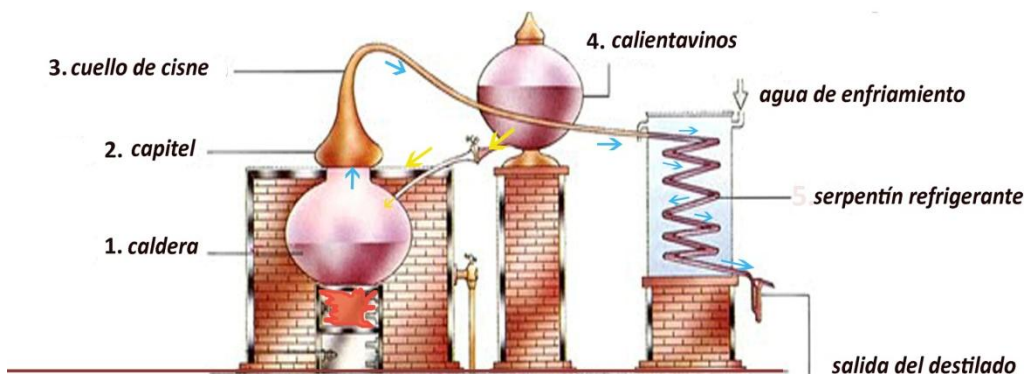
2.2.2. Alambiques de la Revolución Industrial: discontinuos

- * Sistema inventado en el siglo XVIII y perfeccionado en el XIX. Con estos se consigue eliminar aromas desagradables y dar buenos paladares para ello precisa de una doble destilación (su inconveniente).
- * Aún se siguen utilizando (ya más perfectos), en la fabricación de brandis y otros destilados. Tomamos como ejemplo este alambique marca *Deroy*, modelo denominado en Francia de *Premier jet*.
- * Conlleva los siguientes elementos:

1. La **Caldera**: donde se calienta el fermento
2. El **Capitel**: donde se enriquecen los vapores en alcohol.
3. El **Cuello de cisne**: tubo de enlace de la caldera al serpentín.
4. El **Calientavinos**: intercambiador de calor para ahorrar energía, que aprovecha la alta temperatura de los vapores del destilado que hay que enfriar.
5. El **Serpentín**: tubería de largo recorrido sumergida en agua fría para condensar.



Alambique francés marca Deroy. Dibujo de Steiner, 1892. Similar al utilizado hasta 1990 por la fábrica de Ron Valle. La Palma. Tomado de Jaque al ron de Alfredo Martín, 2009.



Esquema de alambique de **destilación discontinua**

Modificado de: <http://www.mascaro.es/la-destilacion-el-secreto-de-los-alquimistas/>

Resumen del proceso:

1. El fermento se calienta y tamiza de sus impurezas y sólidos en un tren de varios recipientes.
2. Luego se introduce en la caldera y se calienta hasta unos 80° C para vaporizar el alcohol y sustancias volátiles.
3. Con arrastre de los aromas y sabores de cada producto se destila en el serpentín rectificador. Este primer destilado, denominado *flema*, es de baja graduación.
4. Por ello se hace una segunda destilación para lograr una graduación más alta.

2.2.3.2. ALAMBIQUES DE COLUMNAS EN DESTILACIÓN CONTINUA

Los alambiques de columnas se experimentaron a principios del siglo XIX y se denominan así por estar constituidos por una columna de sucesivos platos, en fraccionamiento, que determina una serie completa de destilaciones simples que terminan en una única destilación final en poco tiempo; es decir, sin hacer un segundo destilado y procediendo a una destilación continua. Es una operación básica de la industria química moderna.

En el último cuarto del siglo XIX se empezaron a fabricar con éxito alambiques de columna con rectificadores y otros artilugios que daban ese destilado continuo. Destacan, entre otras, las marcas francesas, *Deroy*, *Egrot* y *Deville* que presentaron en el mercado dos tipos básicos, según se aplicara el calor con vapor o a través de fuego directo sobre la caldera. De inmediato fueron reconocidos por sus ventajas técnicas y calidad su producción. Canarias y Madeira tan cercanas al mundo comercial europeo y de la Revolución Industrial, los adoptan desde un primer momento, como también lo hicieron las áreas azucareras de la península Ibérica y América latina.

En estos alambiques de última generación, resumiendo, se efectuaba una destilación pronta con un volumen de aparato mediano, que en algunos casos dan un aguardiente cargado de aromas y sabores que no se podían conseguir en los aguardientes de los alambiques caseros y, además, mejoraban la rentabilidad de los alambiques discontinuos; y, en otros, los de altas columnas rectificadores, rones ligeros de alcoholes más neutros.

Con ellos se destilaba en Canarias tanto el vino de la melaza residual del azúcar como el fermento del guarapo de la caña, produciendo un aguardiente o ron, al estilo antillano; pero, ahora ya con aromas y sabores canarios según la experiencia de cada maestro.

O sea que un ron, el más común e industrial, procedía de la destilación de los fermentos producidos de jarabes y melazas residuales del azúcar; y el otro, más artesanal, denominado en América, como ya indicamos *ron agrícola*, se destilaba del fermento del guarapo de la caña dulce o en algunos casos también de jarabes, con un 9-10% de alcohol inicial del fermento se puede alcanzar con el destilado un producto de 70% de alcohol y más. Veamos modelos y marcas más generalizadas que llegan a Madeira y Canarias:

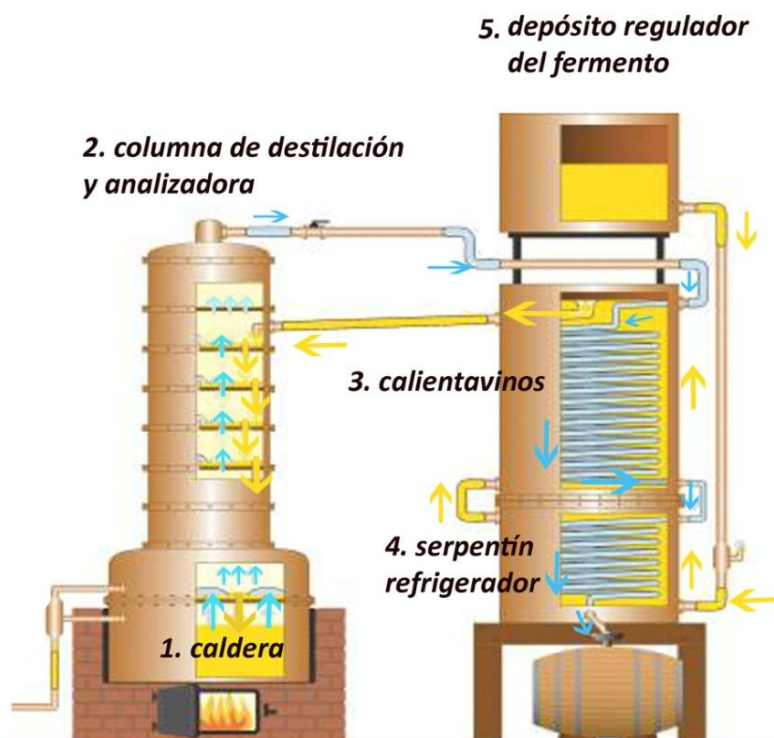
- 1.- *Savalle* de columna y de vapor (de varios modelos)
- 2.- *Deroy*
- 3.- *Egrot* de columna y de vapor (de varios modelos)
- 4.- *Segura* y otras marcas peninsulares (de altas columnas)

Estas marcas solían publicitarse en los medios periodístico de mayor difusión. Por citar un ejemplo ponemos algunos anuncios en la Ilustración Española Americana con extraordinarios grabados.

Por lo general disponen de dos columnas: la analizadora-destiladora y la rectificadora, con decenas de diseños según marcas y modelos de cada marca.

Los rones destilados en columnas, son altamente rectificadas, por tanto son al paladar vigorosos, limpios, secos, con aromas sutiles: o sea *rones ligeros*. En cambio los destilados en alquitaras están cargados de malos sabores por el cobre y alambiques sencillos modernos, los intermitentes, dan algo *rones pesados*, con cuerpo, pero con sabores y aromas muy definidos para paladares exigentes.

No obstante algunos fabricantes de alambiques de columnas lograban rones con aromas y sabores con aparatos de pocos platos, con lo que mantenían aromas y sabores, pero su rendimiento era menor a los de columnas altas y muy superior a los discontinuos.



ESQUEMA DE UN ALAMBIQUE DE DESTILACIÓN CONTINUA DE COLUMNAS

Modificado de

<http://www.viticulture-oenologie-formation.fr/vitioenoformlycee/boissontcbvs20052006/armagnac/armagnac-distillation.html>

2.2.3.3. UN EJEMPLO DE DESTILACIÓN CONTINUA: ALAMBIQUE EGROT

Estamos ante una marca muy conocida entonces, premio en la Exposición Internacional de París de 1878, cuya única unidad sobrevive en una fábrica de Canarias: *Ron Aldea* de La Palma, porque los alambiques *Savalle*, *Deroy*, *Egrot*, etc. de las primeras fábricas de ron ya no existen en funcionamiento, habían sido sustituidos antes de 1940 por alambiques de columnas rectificadoras muy grandes, casi todos construidos en fábricas de la Península.

Este tipo de alambique *Egrot* era para una producción industrial media, y lo tenían casi todas las fábricas canarias de principios de siglo, pues daba un ron limpio y de buen paladar y aroma exquisitos. Es de columnas con pocos discos, de 4 a 8, frente a los de otras marcas que podían tener de 18 a 30 bateas. Aquí ofrecemos dos perspectivas, una de la fábrica y otra del alambique, con cinco de las partes que consideramos principales:

1. La **caldera** de cobre donde se hierve y evapora el fermento.
2. La **columna de destilación**
3. La **columna analizadora** donde los vapores alcohólicos se concentran y purifican.
4. El **calentador de vinos con serpentín rectificador**
5. El **vaso con el serpentín refrigerador** donde se condensan finalmente los vapores y se transforman en el destilado, en este caso el ron.

El procedimiento de destilación —una vez ya la caldera se ha cargado de agua y calentada hasta la ebullición y desde el bidón superior del fermento ha empezado a entrar en el alambique el líquido a destilar— es el siguiente:

1. La **CALDERA DE COBRE** (a) y **TUBO-SIFÓN** (b) de salida de la vinaza (impurezas de la destilación. Aquí hierve el fermento y su vapor asciende a la columna de destilación (2. A.A.A.A.). [En la puesta en marcha hay que calentar agua a punto de ebullición y esperar la llegada del fermento por gravedad desde el depósito (7) y los vasos 5 y 4]
2. La **COLUMNA DE DESTILACIÓN** (de 4 platos o bateas) (A.A.A.A). Aquí los vapores que suben de la caldera cargados de alcohol, en su ascenso, sufren un intenso lavado y agitación por la gran cantidad de hervidores de cada uno de los platos. Y ascienden a la columna rectificadora (3).
3. La **COLUMNA RECTIFICADORA**. Aquí se depuran los vapores de alcohol que pasan por el **cuello de cisne** (E) a la otra columna del alambique, al vaso calienta vinos que contiene el serpentín rectificador.
4. El bidón del **SERPENTÍN RECTIFICADOR** o **CALIENTAVINOS**. El fermento que sube, se calienta por contacto con el **serpentín rectificador** que conduce los vapores que llegan de la **columna rectificadora** (3) y pasa al otro lado del alambique, por un tubo (K) que lo conduce al plato superior de la columna de destilación para continuar hacia abajo y entrar en el proceso de destilación. Mientras, en este mismo vaso, los vapores de alcohol bajan por el **serpentín rectificador** (4), depurándose aún más y descendiendo al **serpentín de refrigeración** (5) del vaso inferior; y, los vapores con

impurezas de este serpentín salen por las llaves (N. N. N) y retroceden hacia la **columna rectificadora (3)**, para eliminar impurezas y volver por el cuello de cisne con los otros destilados.

5. El bidón del **SERPENTÍN REFRIGERADOR**. Con el fermento frío que rodea a este serpentín [que viene del depósito regulador (7)] se termina de condensar todo el destilado de ron, que sale hacia la **probeta analizadora (6)**.

6. La **PROBETA ANALIZADORA**. Calcula la graduación del producto, en este modelo suele dar un volumen de 58º a 62 º.

7. El **DEPÓSITO REGULADOR del fermento**. Debe tener altura suficiente para que baje el líquido por gravedad hacia los depósitos 5 y 4.

En resumen:

El recorrido del vino (6-8º) es: 7. 6. 5. 4. K. 3. 2. y 1. Y el destilado es inverso: 1. 2 (AAAA). 3. E. 4. 5. y 6.

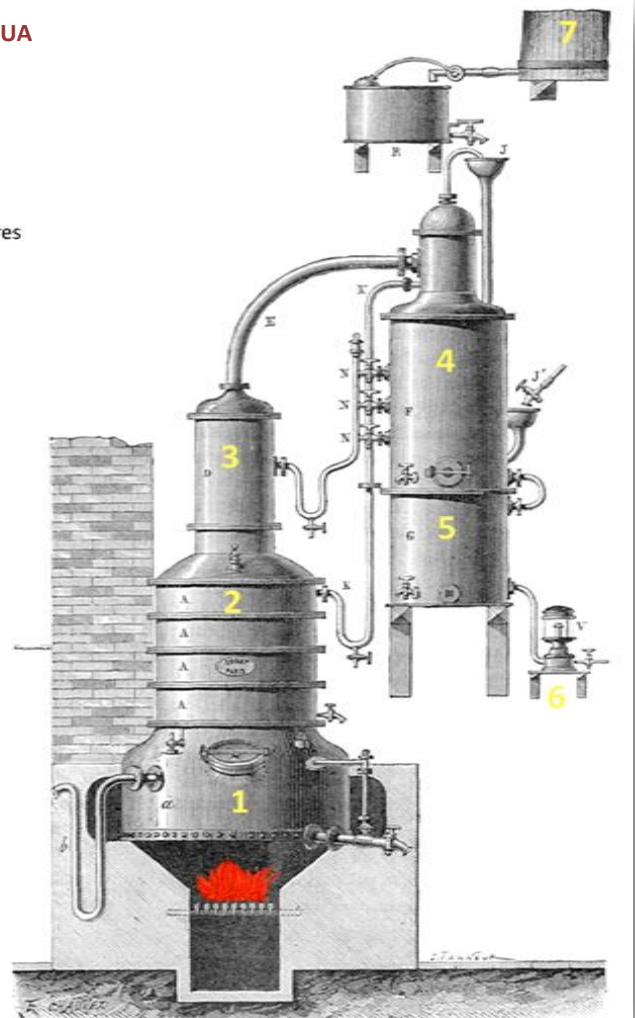
Lleva un tiempo todo este proceso de unos 10-15 minutos.

I. ALAMBIQUE EGROT. DE COLUMNA EN DESTILACIÓN CONTINUA

Detalle de su funcionamiento

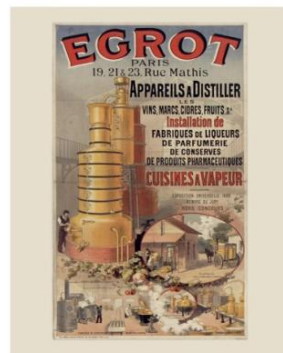
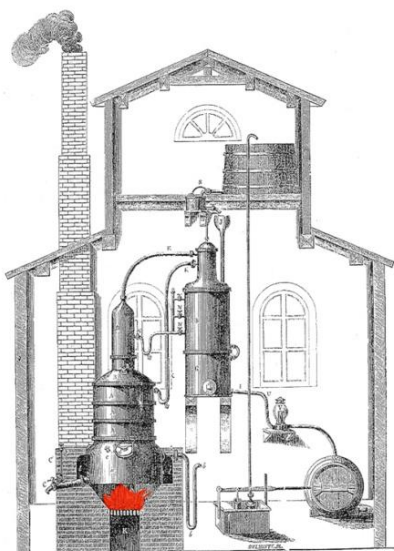
1. **Caldera de cobre (a)** fogón y tubo sifón (b) de salida de la vinaza (impureza de la destilación). Aquí hierve el fermento y su vapor asciende a la columna de destilación (2. A.A.A.A).
2. **Columna de destilación** de 4 platos o bateas (A.A.A.A). Aquí los vapores del alcohol se ven sometidos, en su ascenso, a un intenso lavado y agitación por la gran cantidad de hervidores de cada uno de los platos. Y ascienden a la columna rectificadora (3).
3. **Columna rectificadora**. Aquí se depuran los vapores, que pasan a la otra columna (4) por el **cuello de cisne (E)**.
4. **Vaso del serpentín rectificador** o **calienta vinos**. Aquí el fermento que sube se calienta por el calor del vapor que llega de la columna rectificadora a y baja por el tubo (K) al primer plato, para iniciar la ebullición y destilación. Mientras, aquí, el serpentín rectificador reenvía vapores impuros por los tubos N.N.N. a la columna rectificadora anterior. Y el destilado puro baja al recipiente inferior, donde está el serpentín refrigerador (5).
5. **Vaso del serpentín refrigerador**. Con el fermento frío que viene del depósito de arriba (7), se condensa finalmente en este serpentín todo el destilado.
6. **Probeta** que analiza la graduación (V) (de 58 a 62 º)
7. **Depósito regulador del fermento**

Recorrido del fermento a destilar por gravedad: 7. 6. 5. 4. K. 3. 2. y 1.
 Recorrido del destilado por volatización y gravedad: 1. 2. 3. E. 4. 5. y 6.
 Recorridos intermedios para rectificación: 4 y 3 por N. N. N
 Tiempo de destilación: 10-15 minutos.

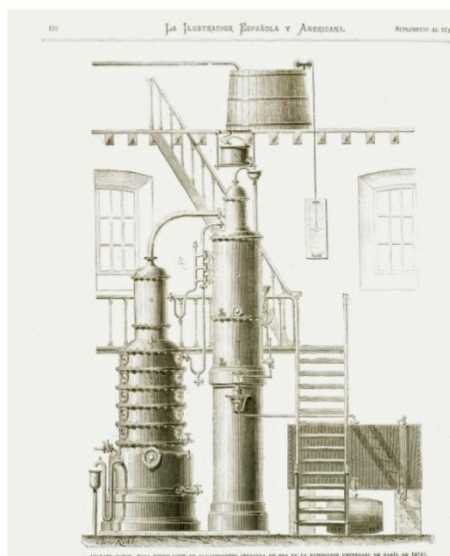


II. ALAMBIQUE EGROT. DE COLUMNA EN DESTILACIÓN CONTINUA

Detalles etnohistóricos: láminas comerciales, grabados, esquemas en libros, fotografía en La Aldea (1990).



II. GRABADOS EN LA REVISTA *ILUSTRACIÓN ESPAÑOLA Y AMERICANA*. Exposición Internacional de París de 1878. Alambiques Egrot y Savalle



Aparato Egrot para la destilación de aguardientes. Medalla de Oro Grabado de la *Ilustración Española y Americana*, con texto informativo (09-III-1878, suplemento al número IX, pág. 176)



Dos aparatos de destilación que la casa Savalle, instaló en la Galería de las Máquinas de la Exposición Internacional de París de 1878, para grandes volúmenes de producción, que asombró a los visitantes. Extraordinario grabado recogido, a toda página, en número XLIII, de 21-XI-1878 de la revista *Ilustración Española y Americana*.

EL ALAMBIQUE *SAVALLE* Y OTRAS GENERACIONES MÁS MODERNAS

Esta marca presentó en Canarias un primero modelo de 1870, unos de los cuales lo encontramos en La Palma y más tarde los de columnas más altas que daban un rendimiento industrial muy superior, adquiridos por las fábricas de Arucas y Telde, entre otras. En la revista *Ilustración Española y Americana*, entre 1870 y 1879 presenta nada menos que 35 publicaciones de grabados de varios modelos, texto explicativo y sus ventajas: alta producción de calidad en poco tiempo de destilación con alambiques con calderas de 500 a 10.000 litros. Por eso fueron adaptados por las grandes fábricas roneras de Arucas y Telde. Funciona con los principios técnicos de la destilación continua casi siempre con caldera a vapor, con un aparato regulador del mismo y la refrigeración la hace con agua fría. Estudiemos brevemente, en la siguiente lámina, estos dos modelos de 1870, que constan de:

1. La **caldera 1** donde se hierve y evapora el fermento.
2. La **caldera 2** que recoge los alcoholes secundarios
3. La **columna de destilación o de depuración** de varios platos
4. El **caso condensador con serpentín**
5. El **vaso con serpentón refrigerador** donde se condensan finalmente los vapores y se transforman en el destilado, en este caso el ron.

En la Exposición Internacional de París de 1878, se presentan las novedades de las dos grandes casas francesas. Por un lado *Savalle* monta un *stand* de uno de sus alambiques de mayor producción, como vemos en la siguiente lámina que causó admiración y convenció a los industriales de gran producción de licores, rones y demás destilados. Pero el premio a la mejor destilación se lo darían a los alambiques de menos volumen que presentaba su competidora casa *Egrot*, por la calidad de los destilados producidos por mantener el sistema los aromas y sabores de cada producto a destilar. Obtuvo dos medallas de oro y una de plata a sus distintos aparatos de destilación presentados.

La siguiente generación es la de alambiques con varias y altas de columnas, más complicados. Veremos algún ejemplo como el de marca *Segura* de Telde, más adelante. Constan de

1. **Columna destrozadora**. Recoge el fermento y comienza a destilarlo.
2. **Columna hidroseladora**. Lava alcoholes
3. **Columna rectificadora**. Separa alcoholes superiores para concentrar a + de 96º.
Separa los aceites y cabezas (ésteres aldehídos y metanol)
4. **Válvula reguladora** de vapor y salida de vinazas.
5. **Intercambiador** de calor o calentavinos.

Alambique de la Segunda Revolución Industrial: de columnas en destilación continua marca *Savalle*

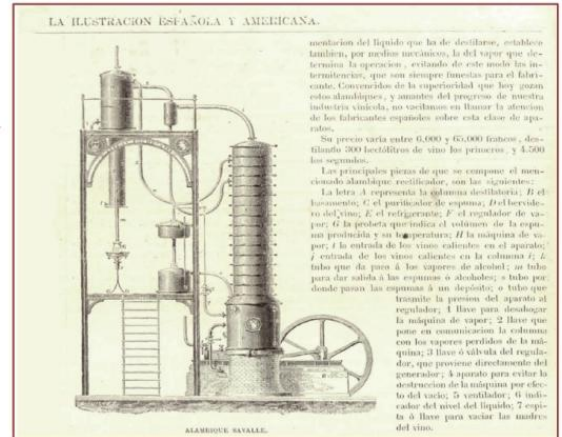
* Conocemos en Canarias un primer modelo de 1870, como éste de una destilería de La Palma

* Luego llegan modelos de columnas más altas con mayor un rendimiento industrial, adquiridos por las fábricas de Arucas y Telde

* Es la marca que más se publicita en la revista *Ilustración Española y Americana* que, entre 1870 y 1879 presenta 35 publicaciones de grabados y textos

* Esta publicidad defiende: alta producción de calidad en poco tiempo con alambiques con calderas de 500 a 10.000 litros.

* Funciona con los principios técnicos de la destilación continua ya estudiadas para el aparato Egrot, con la diferencia de emplear, casi siempre caldera a vapor, con un aparato regulador del mismo y la refrigeración la hace con agua fría, entre otros muchos detalles



LA ILUSTRACION ESPAÑOLA Y AMERICANA. 445

g Cuello de cisne, tubo conductor de los vapores alcohólicos.

h Tubo de retroceso para los vapores débiles.

i Tubo-conductor, refrigerante de los vapores fuertes.

j Comunicacion de presión al regulador.

k Alimentación de las aguas frías destinadas á la condensación.

l Tubo-conductor de los vapores de agua del aparato.

m Depósito de agua caliente.

1 Llave ó espita en el regulador de vapor.

2 Salida de las aguas de condensación.

3 Llave doble para llenar y vaciar la caldera.

4 Llave reguladora para el agua destinada á la condensación.

5 Llave para salida de los alcoholes secundarios.

6 Llave para salida de los vapores.

7 Llave para salida de los alcoholes refinados.

8 Sorbedor para impedir el deterioro del aparato ó el vacío.

9 Agujero con puerta para facilitar la limpieza del serpentín interior de la caldera.

10 Nivel de agua que indica el volumen del líquido contenido en la caldera.

Finalmente, el armazon de hierro que sirve para enlazar y mantener las diferentes piezas de que se compone este aparato, es á la vez sólido, gracioso y elegante.

La reseña de las ventajas de este alambique, sobre todos los conocidos hasta el día, haría demasiado largo este suelto: hástenos decir que opera automáticamente, economizando combustible; que produce alcohol de 96 y 97 grados centesimales; que se hace con facilidad suma el fraccionamiento de los productos; que la operación se realiza en dos minutos, y que

ALAMBIQUE DE MR. SAVALLE.

apenas se pierde en ella el 1 ó el 2 por 100 de alcohol, mientras que con los alambiques que ordinariamente se emplean llega á perderse el 5, el 6 y hasta el 8 por 100 de alcohol.

Por eso se ha generalizado hasta el punto de hallarse funcionando en muy acreditadas fábricas de España, y en los Estados Unidos de América, Inglaterra, Holanda, Alemania é Italia.

Los precios de este alambique los fija el fabricante, procurando que se hallen al alcance de todas las fortunas.

Mr. Savalle habita actualmente, y mientras dure la guerra, en Ostende, y la Administracion de LA ILUSTRACION se encarga de hacer los pedidos que se le encomienden por las personas que deseen adquirir tan útil invento.

ALAMBIQUE SAVALLE,
CON ARMAZON DE HIERRO.

La figura que publicamos en la página 445, representa este utilísimo y curioso aparato, compuesto de las piezas siguientes:

A Caldera, que recibe los materiales destinados á la rectificación.

B Columna que purifica el alcohol, separando las diversas sustancias extrañas.

C Condensador tubular.

D Refrigerante que resuelve en estado líquido los vapores alcohólicos.

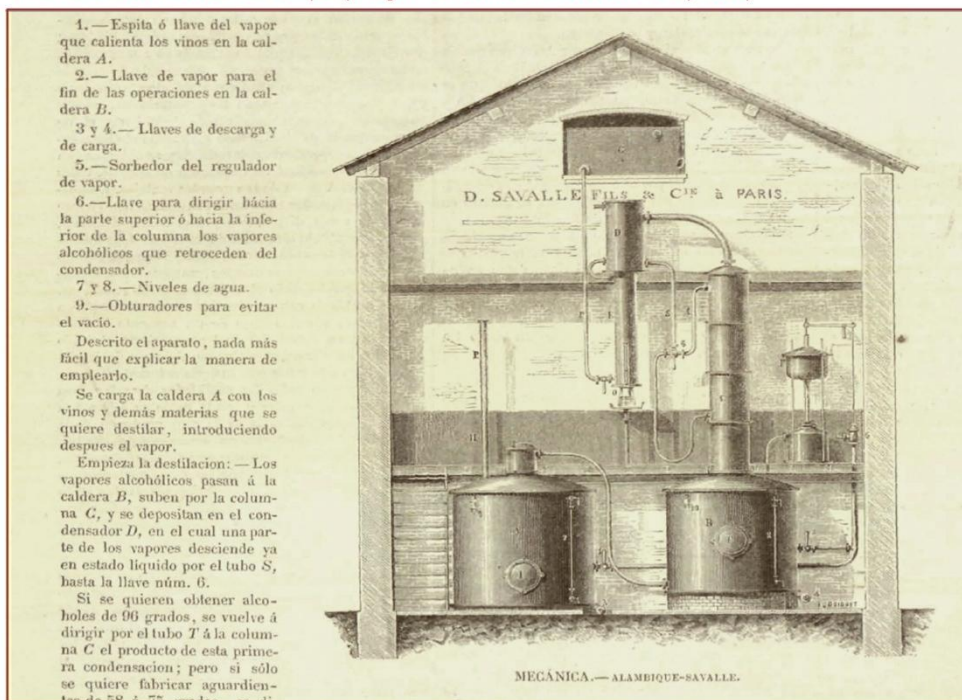
E Regulador automático, de gran potencia.

F Probeta de nueva invencion.

G Recipiente especial destinado á la separación y eliminación de los aceites esenciales y de los productos de mal gusto.

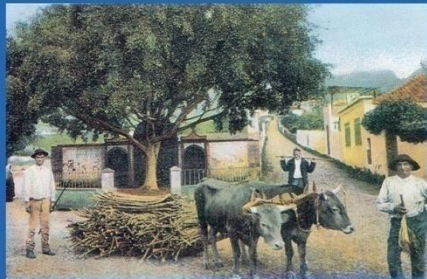


Alambique *Savalle*, modelo de 1870, que funcionaba a mediados del siglo XX en Fuencaiente, La Palma en la fábrica de Manuel Díaz Duque (imagen de Juan Carlos Díaz Lorenzo, 2011)



3. CANARIAS Y MADEIRA, ISLAS DEL RON

- 3.1. La destilación y exportación de alcoholes (siglos XVII-XIX)
- 3.2. El segundo ciclo de la caña, años de ron (1880-1920)
- 3.3. El tercer ciclo de la caña, años de ron (1936- ~1980)



3. CANARIAS Y MADERIA ISLAS DEL RON EN EL ATLÁNTICO

Tal como vemos en esta lámina de introducción a la tercera parte de nuestra exposición nos centramos en cómo se desarrolla la destilación y exportación de alcoholes (3.1) en el primer ciclo histórico, seguido de un segundo ciclo del cultivo de la caña entre 1920 (3.2) y el siguiente que se inicia hacia 1936 (3.3). Veremos cómo mieles, aguardientes y licores derivados conforman un capítulo importante de la industria agroalimentaria histórica de Canarias, donde, en un principio, los aguardientes estuvieron vinculados primero a las áreas de producción vitícola y más tarde a la azucarera.

Recordamos que la relación Canarias-Madeira en esta producción agroindustrial de la cañadulce fuera para azúcar o para alcoholes/aguardientes fue muy estrecha desde que en un principio, siglo XV, se llevan de las islas portuguesas a las canarias con recursos hidráulicos, las primeras semillas. Y cómo muy pronto de estos dos archipiélagos se lleva la caña y su industria a las colonias americanas de uno y otro estado ibérico, lo que resultó fatal para las islas atlánticas por su fuerte competencia.

Seguiremos empleando el recurso didáctico de las láminas para mejor comprensión de los contenidos y no duden de consultar o aclarar cualquier aspecto, pues tenemos toda la tarde para ello.

3. CANARIAS Y MADEIRA, ISLAS DEL RON

3.1. La destilación y exportación de alcoholes (siglos XVII-XIX)

- * Entre finales del siglo XVII y el XVIII, Canarias y Madeira desarrolla el destilado de aguardientes de orujo y uva de mala calidad, para la exportación a las Indias.
- * Los primeros alambiques tipo alquitaras conocidos los traen maestros flamencos y franceses a principios del siglo XVII y que el primer dato de exportación se tiene de 1640, hacia América.
- * Primero tienen la competencia de los aguardientes catalanes y mallorquines y luego la americana, que acaba por arruinar esta industria alcoholera maderiense y canaria
- * Escolar y Serrano contabiliza hacia 1800-1805 en Canarias 150 alambiques activos que producían 3.000 pipas anuales.
- * 80 años después, tras el fracaso de la cochinilla, Canarias vuelve a experimentar el cultivo de la caña dulce (20 años después de hacerlo Madeira).
- * El Puerto Franco y el ensayo de desarrollo económico según el *modelo cubano* implanta la industria del ron.

3.1. La destilación y exportación de alcoholes (siglos XVII-XIX)

Entre finales del siglo XVII y el XVIII, en las áreas vitícolas de Canarias y Madeira se desarrolló la producción de aguardientes, tomando como materia prima orujos y uvas de mala calidad. Esta actividad industrial generó un movimiento comercial de exportación hacia las Indias Occidentales y Brasil, respectivamente.

Los primeros alambiques tipo 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.

El producto canario y maderiense de aguardientes de vinos, exportado con éxito a las Indias, pronto tuvo que enfrentarse a la competencia de los aguardientes catalanes y mallorquines, y luego a la de los ingenios americanos de ron, a pesar de las disposiciones proteccionistas de la corona española (siglos XVII y XVIII), que llegó incluso a cerrar y destruir alambiques americanos de sus Antillas.

A principios del XIX la industria del vino y, por consiguiente la del aguardiente de vino, fracasaba en Canarias, no obstante se contabilizaba aún un total de 150 alambiques activos, de los que 49 estaban en la isla de La Palma, con una producción de 3.000 pipas anuales en todas las islas (Escolar y Serrano, 1805), donde algunos aguardientes ya eran de cañadulce. Pero después de 1814

la producción de aguardiente ya era una industria residual para consumo interno, localizada principalmente en las islas de La Palma y Tenerife.

Canarias, tras el fracaso de la cochinilla, experimenta el cultivo de la caña dulce, veinte años después de hacerlo Madeira. La primera experiencia artesanal de ron agrícola, la lleva a cabo en Jinámar, el Conde hacia 1857. Luego cuando, en el marco del puerto franco ensayó, hacia 1880, el llamado *modelo cubano* de desarrollo económico, se 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 estudiados *trapiches*).

3. CANARIAS Y MADEIRA, ISLAS DEL RON

3.1. La destilación y exportación de alcoholes (siglos XVII-XIX)

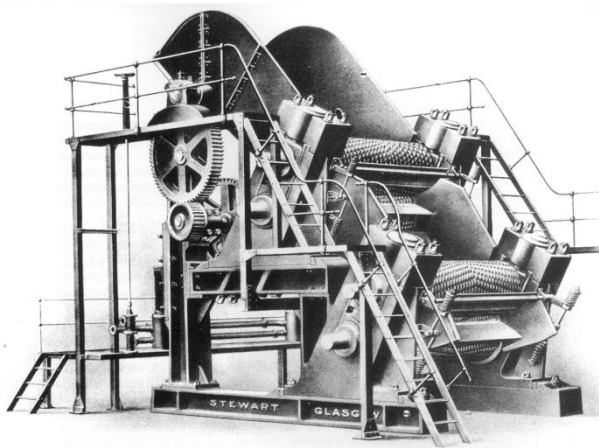
3.2. El segundo ciclo de la caña, años de azúcar y ron (1880-1920)

- * El modelo cubano en un principio tuvo éxito. El consumo del ron se popularizó.
- * Conformó un sector económico atomizado entre grandes fábricas y pequeños trapiches
- * Madeira encabeza la producción de toda la región macaronésica.
 - Sólo en Funchal, hacia 1891, ya 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.
 - Por toda la isla había más de 20 fábricas 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, aunque seguirá produciendo azúcar y ron hasta 1969.

3.2. El segundo ciclo de la caña, años de azúcar y ron (1880-1920)

El modelo cubano con la caña y el tabaco, sobre todo con la producción de azúcar y ron tuvo en un principio éxito. El consumo del ron se popularizó. Constituyó un sector económico en el que coexistían por un lado grandes fábricas y por otro pequeñas instalaciones con trapiches movidos por agua o por bestias.

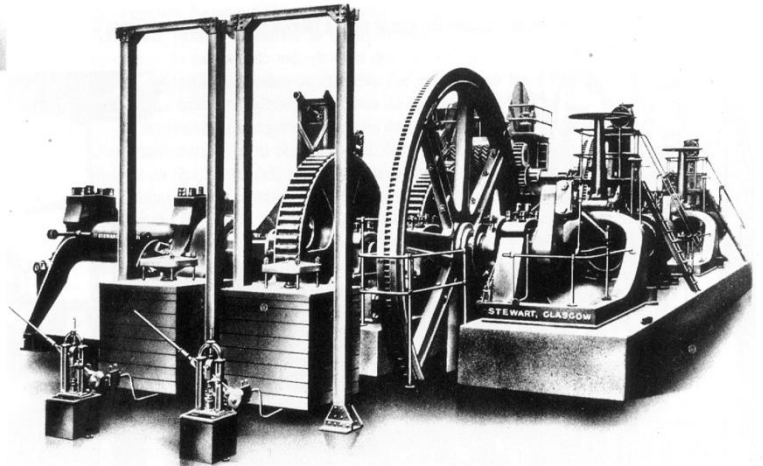
Madeira encabeza la producción de toda la región. En Funchal, hacia 1891, ya había 12 fábricas de azúcar y aguardientes (la casa *Hinton & Filhos*, con maquinaria de alta tecnología escocesa, era la más poderosa) y 6 industrias del alcohol; además de más de 20 fábricas por el resto de la isla, de las que 13 eran movidas por máquinas de vapor, 11 por el agua y una por bueyes (trapiche).



Molino de rodillos horizontales

Energía con máquinas de vapor y de motores de gas con cabezas desmultiplicación para mover el molino

Las nuevas tecnologías de la Fábrica Hinton. Funchal Stewart. Glasgow.



Imágenes de la obra de Joao Adriano Ribeiro: *A Cana-de-açúcar na Madeira, séculos XVIII-XX*, 1992.

Abajo: mapa de la isla de Madeira con los principales puntos donde se desarrollaron ingenios y fábricas de azúcar, ron y alcoholes y perspectiva de la nave de molturación de la caña en la fábrica de la Casa Hintón. En la obra de Joao Adriano Ribeiro, 1992.



En Canarias las nuevas fábricas con sus plantaciones de caña aparecen primero en Arucas a hacia 1880 y diez años después ya había en producción, en todo el Archipiélago, unas 33 instalaciones (Gran Canaria, Tenerife, La Palma...).

3. CANARIAS Y MADEIRA, ISLAS DEL RON

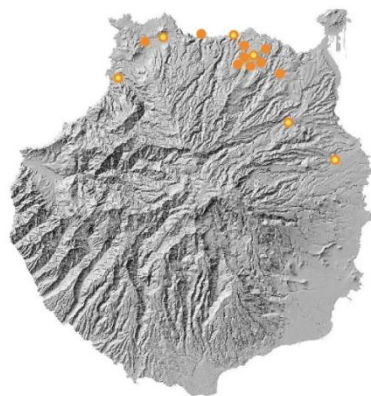
3.1. La destilación y exportación de alcoholes (siglos XVII-XIX)

3.2. El segundo ciclo de la caña, años de azúcar y ron (1880-1920)

- * Las primeras fábricas y plantaciones canarias aparecen en Arucas hacia 1880.
- * Diez años después se había en producción, en el Archipiélago, unas 33 instalaciones.
- * Antes de la Primera Guerra Mundial, las plataneras y tomates pasaban a ser cultivos dominantes y la industria azucarera y ronera había perdido mucho terreno. Pero aún se contaba 265 hectáreas de caña y 20 fábricas y trapiches, donde más del 60 % estaba en Gran Canaria:



Postal de 1900-1903. Carreta con cañadulce. Tafira. Propiedad: FEDAC.



- Fábricas y trapiches (1880 a 1919). 16: 7 (Arucas), 1 (San Lorenzo) 2 (Bañaderos-San Felipe), 2 (Guía y Gáldar) y 1 (Agaete), 2 (Tafira) y 1 Telde.
- Fábricas de azúcar con alambiques para destilar ron (6 en un principio): San Juan de Telde, Santa Clara (Tafira), San Pedro de Arucas, Bañaderos, Guía, Agaete .

Pero la industria no se consolidó. Poco antes de la Primera Guerra Mundial, las plataneras y tomates pasaban a ser cultivos dominantes y los de cañadulce con su producción de azúcar y ron perdía mucho terreno; aunque aún contaba el Archipiélago con un cultivo de 265 hectáreas para abastecer a unas 20 fábricas y trapiches, donde más del 60 por ciento de cultivos y producción estaba en Gran Canaria.

La azucarera-destilería más importante estaba en Arucas, la Fábrica de San Pedro que producía más de la mitad del azúcar canario y destilaba ron desde 1884 a 1919. Como vemos en la lámina adjunta sólo en el Norte de Gran Canaria hubo 16 trapiches y fábricas, desde San Lorenzo (1) y Arucas (7), hasta Bañaderos y San Felipe (2), más los de Guía-Gáldar y Agaete (4). En el Centro hubo dos fábricas en Tafira. Y por el Sur estaba la de San Juan de Telde. De ellas al menos cinco fabricaban ron.

San Miguel de La Palma con unos 8-10 trapiches cuya producción a nivel regional era del 30 por ciento y Tenerife con 6 fábricas (2 destilan alcoholes) sólo representaban un 10 por ciento del total canario. Hacia 1919 ya habían cerrado casi todas las fábricas de azúcar de Canarias: sin medidas protectoras, la competencia externa y los aranceles portuarios terminaron por hacer fracasar esta industria, salvo en La Palma que mantuvo algunas fábricas de ron y mieles.

3. CANARIAS Y MADEIRA, ISLAS DEL RON

3.1. La destilación y exportación de alcoholes (siglos XVII-XIX)

3.2. El segundo ciclo de la caña, años de azúcar y ron (1880-1920)

3.3. El tercer ciclo de la caña, años de ron (1936- ≈1990)

* En 1936 se funda una fábrica de ron en La Aldea. En 1938 se reabre la fábrica de Telde. En 1940 lo hace la de Arucas que se mantiene aún y con gran éxito comercial

* Había comenzado un nuevo ciclo de la caña dulce en Canarias, al soto de las medidas proteccionistas de la Autarquía franquista, casi toda su producción se orienta, con los antiguos alambiques al destilado de ron, mieles de caña y otros derivados para la repostería.

* La fábrica de La Aldea ofrece un destilado directo de la caña (similar al ron agrícola antillano); las de Telde y Arucas, con alambiques de mayor volumen lo hacen de la melaza

* En 1948 abre la fábrica San Bartolomé de Tejina (Tenerife). Luego surge la de El Hierro

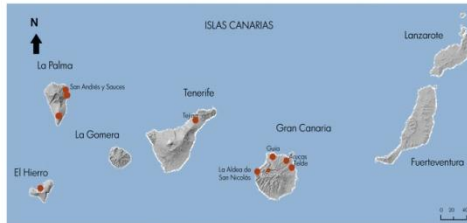
* La Palma potencia su producción ronera y de mieles con pequeñas fábricas. Destilan preferentemente del guarapo con alambiques continuos Savalle y Egrot y discontinuos tipo Egrot, habiendo creado escuelas. e ingeniería propia.

* Desde un primer momento hacia 1940-1950, ya se cultivaban 189 ha de caña para unos de 86.340 quintales de ron procedentes de una superficie cultivada de caña de 189 hectáreas.

* El ron se popularizó en Canarias. Surgen fábricas y marcas nuevas con melazas y rones importados del extranjero

* El fenómeno comercial de los decenas de almacenistas y pequeños productores con materia prima y elaborada en el exterior

* La creación de la COCAL (1949), la fábrica de Tejina y el monopolio final de Ron Arehucas frente a los dos productores de La Palma



Ron de caña DE GRAN CANARIA

Telde, Arucas, Aldea

Producido en Canarias con caña canaria, al gusto canario: Arucas, calidad y graduación inmejorables. Destilado directamente de la caña consero todo el aroma original. Precio y calidad mejores que los de cualquier competencia. PÍDALO EN T O D A S P A R T E S.

3.3. El tercer ciclo de la caña, años de ron (1936- ≈1980)



3.3. El tercer ciclo de la caña, años de ron en Canarias (1936- ≈1990)

Tal como podemos apreciar en la lámina 3.3, con su correspondiente mapa de las industrias del azúcar y ron que vuelve a recuperarse en lo que podemos considerar como el tercer ciclo de la caña en Canarias, son 10 fábricas las contabilizadas entre Gran Canaria, Tenerife, El Hierro y La Palma. A modo de resumen, todo comienza en 1936, en Gran Canaria con la fundación de la fábrica de *Ron de La Aldea*; poco después, en 1938, se reabre la fábrica de Telde y en 1940 la de Arucas. Había comenzado un nuevo ciclo de la cañadulce en Canarias, al soco de las medidas proteccionistas de la autarquía franquista, orientada al destilado de ron, mieles de caña y otros derivados para la repostería. La fábrica de La Aldea ofrece un destilado directo de la caña (similar al ron agrícola antillano); las de Telde y Arucas, con alambiques de mayor volumen lo hacen de la melaza aunque también hacen destilado directo, que industrialmente no era rentable. Además encontramos en un lugar muy al interior en los años cuarenta, en Acusa Verde, una finca de cañadulce para destilar ron y mieles con el antiguo alambique de Agaete (Luján, 1994). En el Norte de Tenerife se abre la fábrica de Tejina (1948-1952). En El Hierro destila la de los Villarreal Padrón (1940-1965). Y en La Palma se mantiene la tradición con unas tres fábricas más. Este nuevo ciclo aunque de escasa dimensión económica, se mantuvo tres décadas, con una máxima producción final, hacia 1940-1950, de 86.340 quintales de ron procedentes de una superficie de caña de 189 hectáreas, pues la mayor parte de las fábricas después de 1980, destilan con melazas de importación.

Después de la posguerra hasta tiempos recientes era la bebida popular en zonas no vinícolas para cuya demanda aparecen muchas fábricas de almacenistas a granel y con embotellados con decenas de marcas de ron y licores cuya materia prima, a veces ya destilada, la importaban y ponían nombres canarios a sus marcas, con éxito comercial como *Ron Artemi* y *Ron Camagüey*. Destaca, en 1949-1950, la creación de una sociedad de productores canarios de todo tipo de aguardientes y licores, tanto de almacenistas como de destiladores de caña, denominada *Cooperativa Canaria de Aguardientes y Licores* (COCAL), por iniciativa de los Martín de Arucas e Hijos de Juan Rodríguez de Telde, cofundadores de la fábrica de Tejina. Después de 1964 *Ron Arehucas* va adquiriendo las fábricas de su competencia y todas las acciones de COCAL, excepto las fábricas de La Palma (*Ron Aldea* y *Ron Valle*), creando así una de las empresas roneras más importantes del Estado. Incluso en Gran Canaria se publicita en la prensa el consumo del ron canario de caña (*Falange*, 29-VI-1945, ver recorte en la pág. 32).

En este tiempo se fabrica una variedad de rones, ginebras, vodkas y licores, entre los que destacamos el producto genuinamente isleño derivado: el *ronmiel* y el *ron con miel* una especie de licor de 20 a 30º en cuya composición, como su nombre indica lleva miel de abeja o miel de caña, respectivamente.

4. ASPECTOS GENERALES DEL PATRIMONIO INDUSTRIAL DEL RON EN CANARIAS

- 4.1. La Azucarera de San Pedro, de Ron de Arucas a Ron Arehucas
- 4.2. La Azucarera de San Juan. Ron de Telde
- 4.3. La fábrica o Máquina de mister Leacock (Becerril, Guía)
- 4.4. El Alambique de La Aldea. De Ron Aldea a Ron del Charco
- 4.5. La Fábrica de San Bartolomé. Tejina
- 4.6. La Fábrica de Agua Nueva en El Golfo. El Hierro
- 4.7. San Miguel de La Palma una isla de azúcar, melados y rones
 - 4.7.1. El trapiche y fábrica de Ron Valle en San Andrés
 - 4.7.2 La Fábrica de Ron Aldea. Puerto Espíndola. El último ron de La Palma
 - 4.7.3. Alambique de Manuel Díaz Duque. Fuencaliente



4.1. La Azucarera de San Pedro, de Ron de Arucas a Ron Arehucas

4.1.1. Historia de la fábrica de ron más importante de Canarias

Fundación y primera etapa Azucarera de San Pedro de Arucas (1884-1920)
 Refundación en 1940 como destiladora de Ron de Arucas
 Fase expansiva como Destilerías Arehucas 1965-2015 (con melazas y destilados de importación)



4.1.2. Patrimonio Industrial tangible

Instalaciones de Arucas y pocos bienes de equipo antiguos

4.1.3. Patrimonio Bibliográfico e Iconográfico

Archivo de empresa conservado
 Estudios: de Jesús Vélez (1984), Martín Amador (2015) y Lúxán y Bergasa (2012), entre otros.
 Imágenes retrospectivas (empresa, FEDAC, etc.)



Azucarera de San Pedro de Arucas hacia 1905-1910. Imagen de José Alonso García. Fondo FEDAC.



Expectante llegada de la caldera para la fábrica de azúcar a la Plaza de Arucas, el 10 de agosto de 1884. Fotografía de Luis Ojeda Pérez. Fondo FEDAC

4. ASPECTOS DEL PATRIMONIO INDUSTRIAL DEL RON EN CANARIAS

4.1. La Azucarera de San Pedro, de Ron de Arucas a Ron Arehucas

4.1.1. Historia

Esta abre, con el nombre de *Fábrica de Azúcar de San Pedro*, en 1884 por iniciativa de Alfonso Gourié y Bruno González para la producción de azúcar y ron, cuya maquinaria de molturación, calderas y principales bienes de equipo fueron adquiridos en la fábrica de Glasgow Escocia, similar a la que estudiamos de la Casa Hintón de Madeira. Destilaba con un alambique continuo marca *Savalle* capaz de producir en las 24 horas 9 mil litros.

Para aumentar la producción de ron adquiere hacia 1909 un nuevo alambique de la estudiada casa francesa Egrot susceptible de lograr 40 mil litros/día de destilado de melaza de caña.

Cierra en 1920 y se vende toda la maquinaria para reabrirse en 1940, con un alambique de columnas *Savalle* para producir sólo *Ron de Arucas*, en principio agrícola de destilación directa del guarapo y licores por iniciativa de Alfredo Martín en sociedad con la familia Armas Gourié.

Con Rodolfo Martín Reyes comienza una etapa comercial y empresarial, ahora como Destilerías Arehucas (1965), labor que heredan sus hijos Alfredo y Rodolfo. Una etapa muy expansiva con participación en proyectos como *Ron Tejina* y COCAL o con adquisición de otras empresas roneras caso de *Ron de Telde* o *Ron Artemi*, hasta la actualidad. De los 19 mil l/año de 1940, pasa a 234 mil en 1963 para 1987 ya destilar más de 2 millones de l/a de aguardientes y otros productos, y, en 2008, con 3 millones de l/a, pero con materia prima (melazas primero y destilados después) de importación (Sudáfrica, Angola, etc.)

4.1.2. Patrimonio Industrial

La Destilería de Arehucas, obra civil del siglo XIX, donde quedan pocos bienes de equipo de antaño ya catalogados por Amara Florido.

4.1.3. Patrimonio iconográfico y bibliográfico

Imágenes del fondo FEDAC y de la empresa.

Archivo de la empresa *Ron Arehucas*.

Jaque al ron (2009) de Alfredo Martín Amador

Destilerías Arehucas (2010), de Santiago de Luxán y Óscar Bergasa.

Inventario del Patrimonio Histórico Industrial de Gran Canaria (ficha de Ron Arehucas), de Amara Florido (2010).

4.1. La Azucarera de San Pedro, de Ron de Arucas a Ron Arehucas La empresa de ron y licores más importante en producción y marcas de Canarias



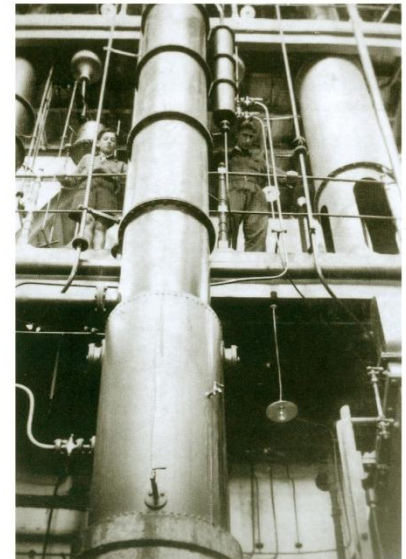
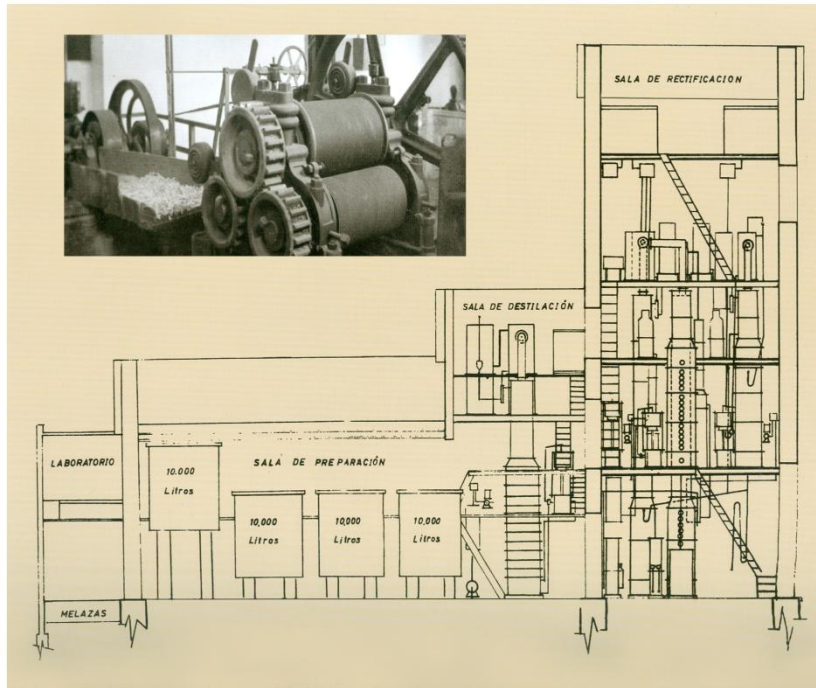
Alfredo Martín Reyes
(1892-1967)



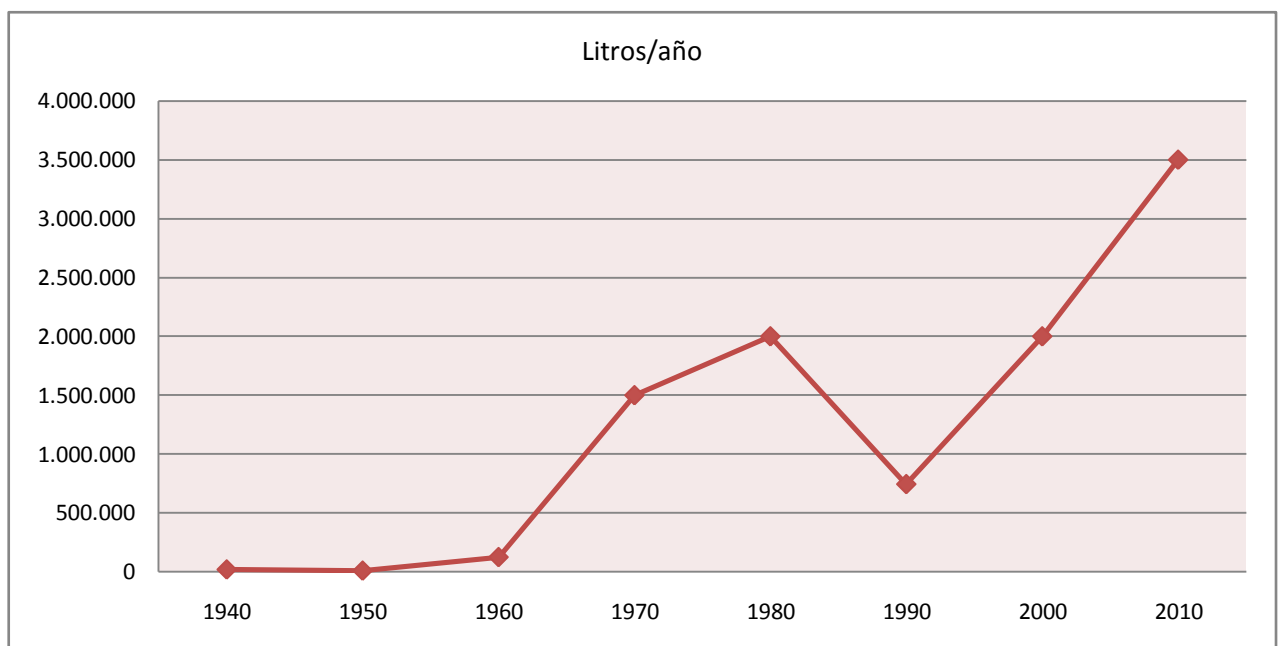
Rodolfo Martín Rguez.



Alfredo Martín Rguez.



Detalle del alzado de la fábrica de Ron Arehucas, salas de preparación, destilación y rectificación (1968). Imágenes del molino y del alambique (1940-1956). ©Propiedad del fondo documental de la empresa. extraídos de la obra de Luxán y Bergasa, pp. 109-110 y 245. 109.



Evolución de la producción de ron de la fábrica de *Ron Arehucas* entre 1940 y 2010.

4.2. La Azucarera de San Juan. Ron de Telde

4.2.1. Un siglo de historia

Empezó a funcionar el 21 de mayo de 1890 por iniciativa del comerciante Juan Rodríguez González para la producción de azúcar y aguardiente. Cerró primero hacia 1900-1909 y luego en 1919. Reabre en 1938 por iniciativa de los herederos del anterior en sociedad empresarial de *Hijos de Juan Rodríguez* con otros accionistas, para la producción del Ron de Telde, azúcar, miel de caña y más tarde caramelos, como *Azucarera de San Juan de Gran Canaria SA*.

Su producción anual oscilaba entre los 60 y 200 mil litros.

Miembros de esta familia, sobre todo Juan Rodríguez Doreste (administrador) y José Rodríguez Tascón promocionan la creación de una empresa comercializadora y productora de ron y licores, hacia 1950, la COCAL; y, además, intervenir como socios en las Destilerías de *Ron Aldea* y *Ron Tejina* cuya destilería la funda la sociedad de José Rodríguez Tascón, Alfredo Martín Reyes de Arucas así en como otras en otras destilerías de La Palma. La familia de Martín Reyes se hace con la empresa y bienes de la fábrica en 1964. Y esta cierra en 1991, para en 1993 vender el edificio con su equipo al Ayuntamiento.

4.2.2. Un Patrimonio Industrial, único, pero en peligro

Obra civil restaurada, de 1.456 m. c. de superficie total.

Maquinaria completa pero necesitada de protección. A destacar:

- * Sala de la Caldera (generador de vapor *Field SA*)
- * Sala de molturación con dos máquinas de vapor marca *The Wirls Waston Yarian*, para dos trenes de molienda de tres cilindros horizontales cada uno con su correspondientes transportadores, corta cañas, etc.
- * La sala central o Azucarera formado por diversas maquinas defecadoras, concentradora, bombas, etc.
- * La torre de destilación con un alambique de altas columnas (destiladora y rectificadora) marca Segura que sustituyó, en 1955, al primigenio marca *Savalle* que fue llevado por *Ron Arehucas* a Tejina.
- * Sala de Fermentación con 9 cubas cilíndricas. Tres depósitos subterráneos (139 m³)

4.2.3. Patrimonio iconográfico y bibliográfico

Imágenes del fondo FEDAC

Trabajos publicados de JJiménez Martel Germán (2000), Jesús Vélez (2002), Florido Castro, Amara (2000 y 2013).

Inventario del Patrimonio Histórico Industrial de Gran Canaria (ficha de Ron Arehucas), de Amara Florido (2010).

4.2. La Azucarera de San Juan (Telde) y su afamado Ron de Telde

4.2.1. Un siglo de historia (1890-1990)

La iniciativa del banquero Juan Rodríguez González e hijos (1890-1919)
La reapertura por Hijos de Juan Rodríguez SA (1937-1938) para azúcares y *Ron de Telde*
Vicisitudes comerciales hasta su adquisición por Ron Arehucas en 1964
En 1993 pasa de *Ron Arehucas* al Ayuntamiento



Juan Rodríguez González
(1825-1893)



Juan Rodríguez Quegles
(1825-1893)

4.2.2. Un Patrimonio Industrial, único, extraordinario, en peligro

Obra civil restaurada, 1.456 m²

Maquinaria completa pero necesitada de protección. A destacar:

- * *Sala de la Caldera* (generador de vapor Field SA)
- * *Sala del Molino*. Dos máquinas de vapor marca *The Wirls Waston Yarian*, para dos trenes de molinda de tres cilindros horizontales con sus correspondientes transportadores, corta cañas, etc.
- * La *Sala Central* o *Azucarera* con sus máquinas defecadoras, concentradora, bombas, etc.
- * La *Torre de Destilación* con un alambique continuo de columnas (destiladora y rectificadora) marca *Segura* (que sustituyó, en 1955, al primigenio marca *Savalle* (llevado a Tejina)
- * La *Sala de Fermentación* con 9 cubas cilíndricas. Tres depósitos subterráneos (139 m³)



4.2.3. Patrimonio bibliográfico, iconográfico y nivel de protección

Trabajos de Jiménez Martel (2000), Vélez Quesada (2002) y Florido Castro (2000 y 2013)

En el *Inventario del Patrimonio Histórico Industrial de Canarias* (Amara Florido),

Protección: *Catálogo A. Municipal de Telde*

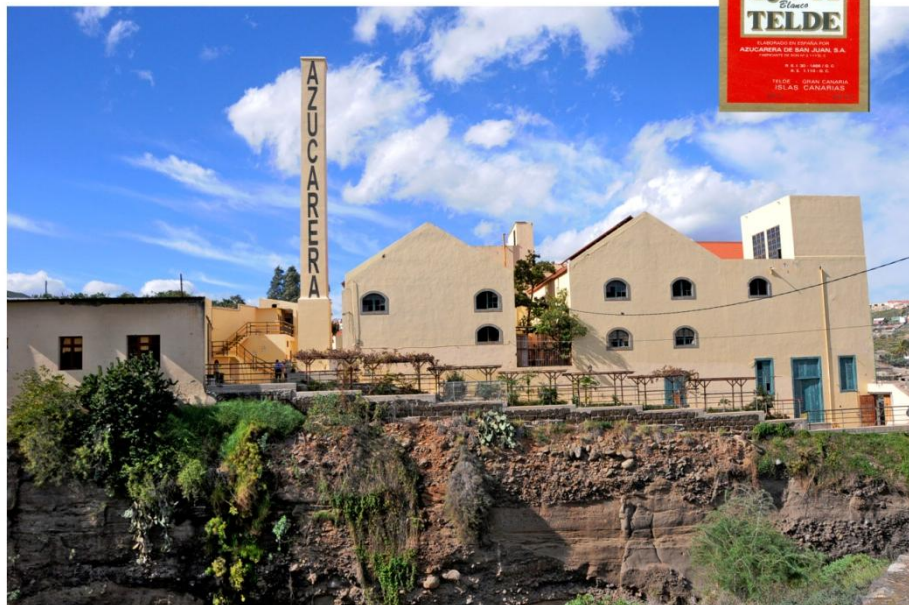
Imágenes retrospectivas en Fondo FEDAC



Azucarera de San Juan, Telde, hacia 1909
Imagen del Fondo FEDAC. Cabildo de Gran Canaria



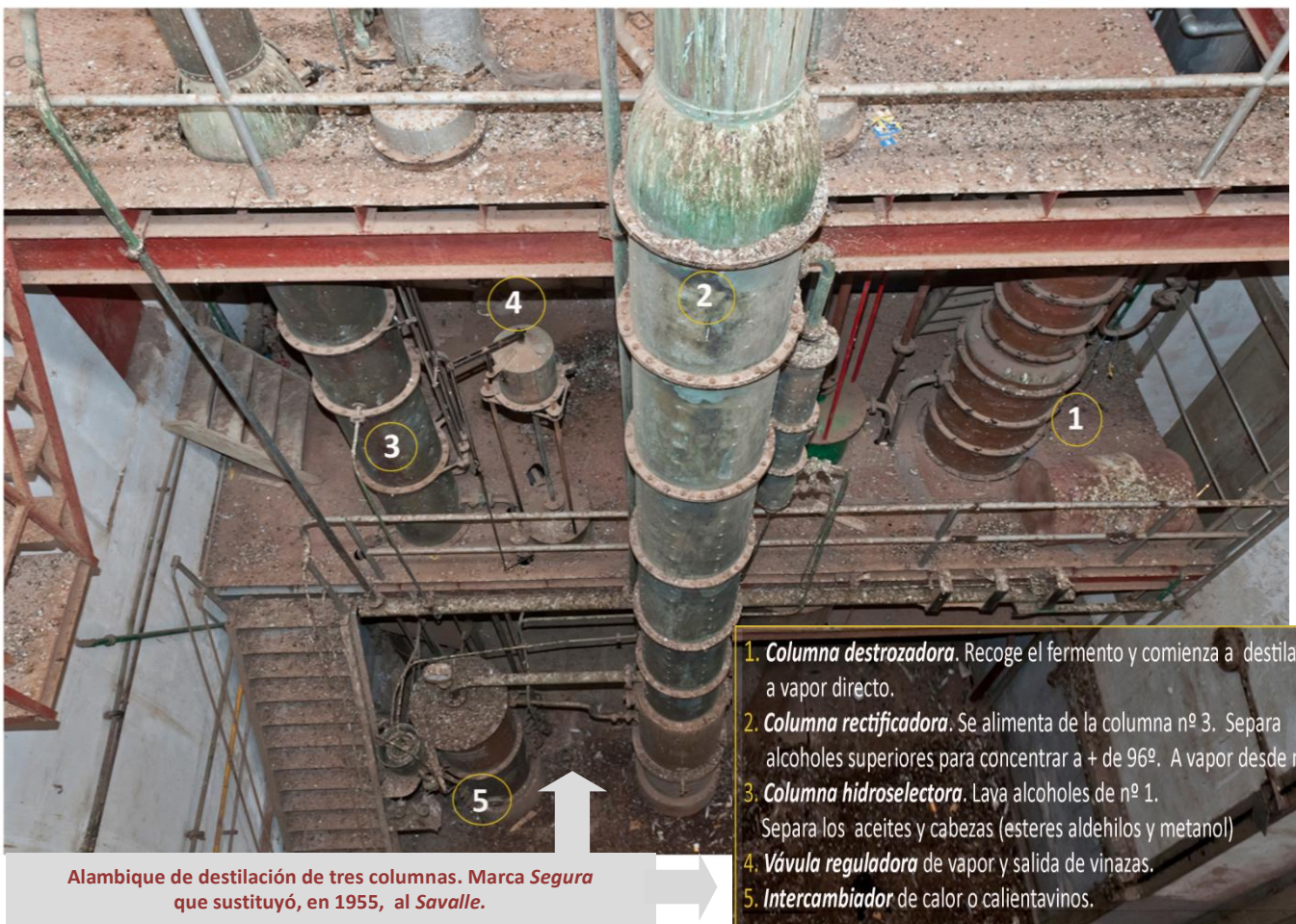
Aspecto exterior de la Azucarera de San Juan (2015)



**Panorámicas del interior de la Azucarera de San Juan de Telde. Algunos elementos mecánicos más importantes de la fabricación del ron:
Maquinas a vapor y molinos (arriba) y alambique (abajo).**



Sala de molturación. Dos molinos, para dos trenes, accionados a vapor, marca *The Wirls Waston Yarian*,



Alambique de destilación de tres columnas. Marca *Segura* que sustituyó, en 1955, al *Savalle*.

1. *Columna destrozadora*. Recoge el fermento y comienza a destilarlo a vapor directo.
2. *Columna rectificadora*. Se alimenta de la columna nº 3. Separa alcoholes superiores para concentrar a + de 96º. A vapor desde nº 5
3. *Columna hidroselectora*. Lava alcoholes de nº 1. Separa los aceites y cabezas (esteres aldehilos y metanol)
4. *Vávula reguladora* de vapor y salida de vinazas.
5. *Intercambiador* de calor o calentavinos.

4.3. La fábrica o Máquina de míster Leacock (Becerril, Guía)

4.3.1. Una corta historia (1892-1915)

La fábrica de azúcar de Guía, Becerril, comienza a funcionar en 1892, tras gestiones iniciadas en años anteriores y acuerdos con agricultores y con la empresa inglesa Lathbury & Cia. que había iniciado negocios de empaquetado de fruta y producción de azúcar y alcohol en Canarias y Madeira uno de cuyos proyectos fue la azucarera de Daute Bajo (Los Silos) (1889-1990). Se encargó la dirección industrial al maestro azucarero de Arucas José Alemán Castellano y la producción se comercializó con la marca "Sin Rival. Pronto se cubrió de cañaverales la vega de Guía-Gáldar, para esta y un pequeño trapiches que se instaló en Gáldar hacia 1892.

En 1909 esta fábrica es adquirida por el empresario inglés asentado en Madeira, John Milburn Leacock, socio de Elder & Fyffes en el negocio del plátano en Inglaterra, quien se viene para Gran Canaria y participa en compra de fincas y plantaciones de plataneras por el Norte y comercializa el azúcar y ron de *La Máquina* con la marca de Santa María de Guía. Este negocio agrícola, comercial e industrial es primero gestionado y luego heredado por el hijo de aquel David, John Leacock quien hacia 1915 ya tenía como maestro azucarero mayor al sobrino de Alemán Castellano Manuel Quevedo Alemán con experiencia americana en la fabricación de azúcar y ron.

La fábrica cierra en 1915 y en 1919 son vendidos todos sus bienes de equipo al industrial maderiense Enrique Figueira da Silva quien se lleva para dirigir la nueva fábrica en Funchal a Manuel Quevedo.

4.3.2. Patrimonio Industrial

Sólo los restos de la fábrica en Becerril.

4.3.3. Patrimonio iconográfico y bibliográfico

Imágenes de la época a modo de panorámicas.

Publicación del cronista guíense, Pedro González (2004).

Estudio en curso (2015) de la historia de David J. Leacock por Sergio Aguiar y Augusto Álamo.

4.3. La Máquina de azúcar y ron de Mr. Leacock, Becerril. Guía

4.3.1. Una corta historia (1892-1915)

- * Abre en 1892, tras gestiones iniciadas en años antes agricultores y la empresa inglesa Lathbury & Cia.
- * José Alemán Castellano se encarga de la industria que se comercializó con la marca "Sin Rival".
- * En 1909 es adquirida por Jhon Milberne Leacock que cambia la marca por "Santa María de Guía"
- * El negocio agrícola, comercial e industrial pasa David, J. Leacock quien hacia 1910 tenía como maestro azucarero al sobrino de José Alemán, Manuel Quevedo Alemán
- * La fábrica cierra en 1915.
- * En 1919 son vendidos sus bienes de equipo al industrial madeirense Enrique Figueira da Silva quien se lleva para dirigir la nueva fábrica en Funchal a Manuel Quevedo Alemán.



Jhon Milburn Leacock
(1891-1915)



David Jhon Leacock
(1890-1980)

4.3.2. Patrimonio tangible existente

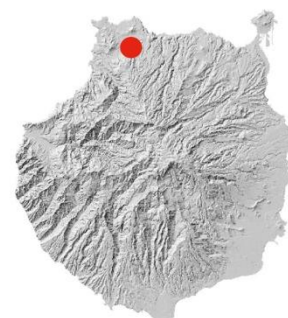
Sólo los restos de la fábrica en Becerril que aún se le denomina como *La Máquina*.

4.3.3. Patrimonio iconográfico y bibliográfico

- * Imágenes de la época a modo de panorámicas. Interior de la fábrica de Funchal
- * Publicación del cronista guineño, Pedro González Sosa sobre la historia de esta fábrica, de 2004.



Panorámica desde Gáldar hacia Guía. En primer plano el lateral de *La Máquina* azucarera
Imágen de 1900 aprox. cedida por Sergio Aguiar



Interior de la fábrica de azúcar de Figueira, en Funchal. Tren de molturación originario de la fábrica de Guía.

Mr. Leacock (1890-1980) histórico empresario agrícola del Norte de Gran Canaria, pionero en el desarrollo agrario y el cooperativismo, ingeniero agrícola por la Universidad de Cambridge y comerciante de maquinarias agrícolas importadas de Reino Unido en la primera mitad del siglo XX. Imagen cedida por Sergio Aguiar (2015).



4.4. El Alambique de La Aldea. De Ron Aldea a Ron del Charco

4.4.1. 33 años de historia del ron en La Aldea

En 1936 se pone en marcha una modesta fábrica, en la sala de un pozo con motor, de Miguel León Jorge y Federico Pérez, bajo la dirección del azucarero Manuel Quevedo, recién llegado de Madeira. Desde el año 1934 Quevedo había enviado desde madeira semillas de caña para plantarlas en La Aldea. La fábrica obtiene éxito comercial hasta 1953-1954. La Aldea se cubre aún mas de caña dulce una alternativa a la suspensión de las exportaciones a Europa por la Guerra Mundial. Los bienes de equipo iniciales fueron dos alambiques *Egrot* (de 500 litros cada uno) rescatados de la chatarra en Arucas, un viejo molino y otros bienes. La atracción del producto estaba en su destilación directa del guarapo según procedimientos del ron agrícola antillano, con una materia prima, la cañadulce cultivada en suelos arenosos, agua salobre y mucho sol.

Entre 1945 y 1955 la empresa de *Hijos de Juan Rodríguez SA* entra en el consorcio por compra a Federico Pérez y Miguel León, con Quevedo y otros empresarios locales. Por descenso de la producción José Rodríguez Tascón se lleva un alambique a su fábrica de La Palma, de *Ron Puerto*. La producción disminuye de su máximo de 200 mil litros anuales a 3 mil en 1954. En 1955, los Rodríguez Quintana compran esta fábrica y mantienen a Quevedo como director de producción. Se construye una gran instalación de 1000 metros cuadrados, un segundo alambique de 1000 litros y se cambia la marca de *Ron Aldea* por *Ron del Charco*. Y se relanza la producción a los 36 mil litros anuales. Pero entre 1956 y 1958 surgen varios problemas: los productores locales que dejan de cultivar caña por los tomateros y hay que importarla con lo que el producto ya no tiene el mismo sabor y hay desencuentros con la familia Quevedo. El cierre definitivo se produce hacia 1960 cuando se producían unos 10 mil litros anuales.

4.4.2. Patrimonio Industrial: expoliado recientemente

La fábrica se mantiene intacta hasta 2011 pero en continuo deterioro, con un recinto de valor etnográfico e industrial. El Cabildo y Ayuntamiento plantean, al finalizar el siglo y comenzar el siguiente, conservar la fábrica como museo de sitio o centro de interpretación. En 2011 un chatarrero se lleva los dos alambiques.

4.4.3. Patrimonio iconográfico y bibliográfico

Varias imágenes retrospectivas de particulares y estudios históricos de Suárez Moreno (1994 y 2011) y de Carmen Castellano Suárez (ULPGC, 2011) para recuperar el bien patrimonial de cara a un desarrollo turístico-cultural.

Inventario del Patrimonio Histórico Industrial de Gran Canaria (ficha del Alambique de La Aldea), de Amara Florido (2010).

4.4. El Alambique de La Aldea. De Ron Aldea a Ron del Charco

4.4.1. 33 años de historia del ron en La Aldea

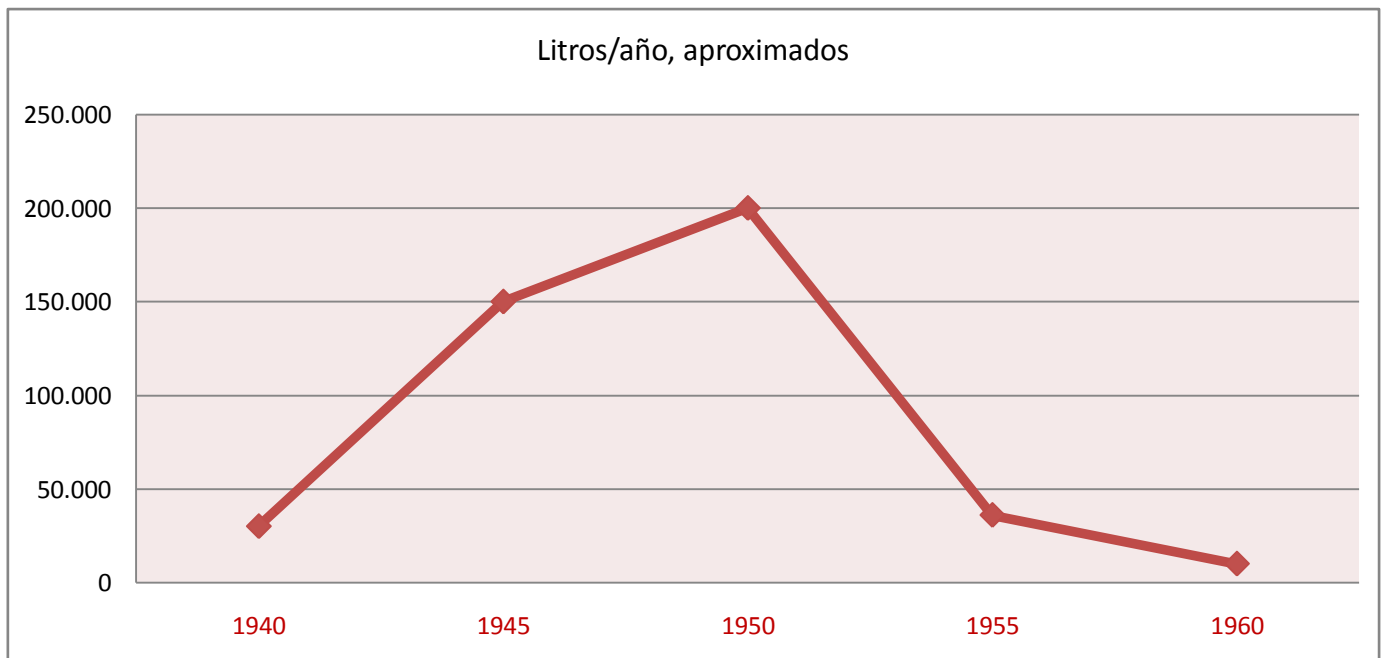
- * 1936. Puesta en marcha de una modesta fábrica, en la sala de un pozo con motor, de Miguel León Jorge y Federico Pérez, bajo la dirección del azucarero Manuel Quevedo, recién llegado de Madeira. Éxito comercial hasta 1953-1954.
- * Bienes de equipo iniciales: dos alambiques *Egrot* (500 l c/u) rescatados de la chatarra en Arucas.
- * Atracción de consumo: destilación directa del guarapo según procedimientos del ron agrícola antillano.
- * 1945-1955. *Hijos de Juan Rodríguez SA* entra en el consorcio con los Quevedo y otros. José Rguez Tascón se lleva un alambique a su destilería de La Palma. La producción disminuye de los 200 mil a los 3 mil litros en 1954
- * 1955-1958. Los Rodríguez Quintana compran la fábrica y mantienen a Quevedo como director. Se construye una nueva instalación de 1.000 m.c. (la actual), y un segundo alambique (de 1000 l) similar al *Egrot*.
- * Se relanza la producción a los 36 mil litros. Cambios en la marca: de *Ron Aldea* pasa a *Ron de Charco*
- * 1956-1958. Problemas con los productores locales de caña, hay que importarla y malestar entre los socios. Cierre definitivo en 1958 cuando producía 10 mil litros.



Manuel Quevedo Alemán (1876-1968)

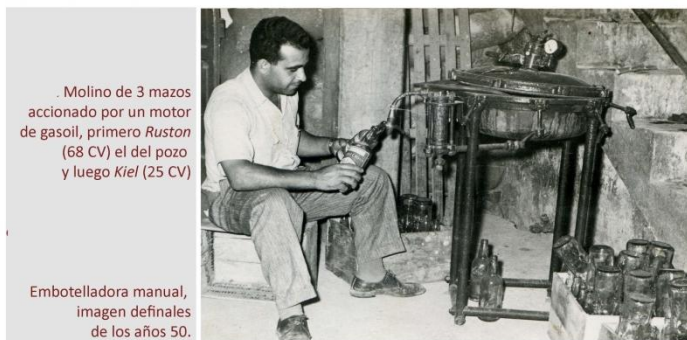
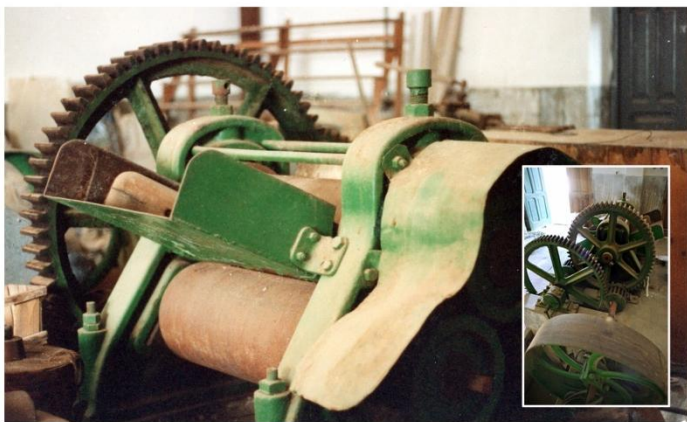
4.4.2. Patrimonio intangible: de un todo en abandono al expolio reciente.

4.4.3. Patrimonio iconográfico y bibliográfico



Evolución de la producción de ron de la fábrica de *Ron Aldea* entre 1940 y 1960.

4.4. Fábrica de Ron Aldea-Ron del Charco en La Aldea de San Nicolás.



Molino de 3 mazos accionado por un motor de gasoil, primero Ruston (68 CV) el del pozo y luego Kiel (25 CV)

Embotelladora manual, imagen definales de los años 50.



Tres perspectivas de los alambiques Egrot.

Derecha de 6 platos y capacidad de 500 l.

Izquierda de 6 platos y capacidad de 1000 l. hecho en los talleres de Isidro Godoy, Las Palmas

Imágenes de Fco. Suárez y Yuri Millares



Alambique de La Aldea, estado actual tras el expolio efectuado por chatarreros furtivos en enero de 2011

1. Sala de fermentación y destilación
2. Sala de mouturación
3. Depósito (2) subterráneo de almacenamiento del ron
4. Perspectiva exterior trasera de la torre de destilación

Imágenes: Fco. Suarez (2011) y Yuri Millares (1994).

4.5. La Fábrica de San Bartolomé. Tejina

Tenerife comienza a cultivar caña después de 1885 para abastecer a fábricas de azúcar. Por Sur, Güímar, Los Cristianos y Adeje y por el Norte, Garachico, Punta del Hidalgo y Los Silos (Daute, por *Lathbury & Cia.*), estos dos últimos funcionaron hasta 1913 y al parecer tuvieron alambiques. También se destiló alcoholes de tunos, cañadulce y otros productos en Los Cristianos (1901-1906) (Rodríguez, 1998). En 1949-1952 se crea la *Destilería de San Bartolomé de Tejina*, para una gran producción industrial de ron.

4.5.1. Breve historia

La fábrica comienza a destilar en 1952, por iniciativa de los dueños de dos grandes empresas roneras, y en competencia, de Gran Canaria: Alfredo Martín Reyes de *Ron de Arucas* e Hijos de Juan Rodríguez de *Ron de Telde*, para controlar una posible competencia de productores de Tenerife. Para ello se lleva de la fábrica de Telde su alambique *Savalle* y comienza a fabricar *Ron Tejina* un ron ligero de caña similar al Telde que pronto adquiere fama; luego lo hace con rones ligeros de melaza como *Ron COCAL*, *Ron Guajiro* y otros productos más. A tal efecto se planta cañadulce desde la Punta del Hidalgo hasta Valle de Guerra, así como en Tacoronte, Valle Jiménez e Igueste de Candelaria.

En 1955 la Destilería es absorbida por COCAL y en los años sesenta-setenta destila tanto ron de caña como de melaza con una producción anual de 400 a 600 mil litros, para lo que adquieren un alambique de columnas destrozadoras-rectificadora en los talleres *Dacar* de Valencia capaz de destilar 6000 l/día y otros bienes.

En 1973-1977 la empresa dentro de la firma COCAL es totalmente adquirida por la familia de *Ron Arehucas*. Razones comerciales, en la línea de *Ron Arehucas* hacen que se deje progresivamente de destilar caña y se haga con melaza de importación, sobre todo de Sudáfrica. A mediados de años ochenta la cañadulce había dejado de plantarse en Tenerife, cuando la marca producida y comercializada es *Ron Guajiro* y otros productos destilados.

4.5.2. Patrimonio Industrial

La obra civil (1948-1952), arquitectura similar a la de Arucas. Molino y alambiques antiguos y otros bienes.

4.5.3. Patrimonio iconográfico y bibliográfico

Imágenes del Fondo Arehucas. Luxán y Bergasa (2013).

4.5. La Fábrica de San Bartolomé. Tejina

4.5.1. Breve historia

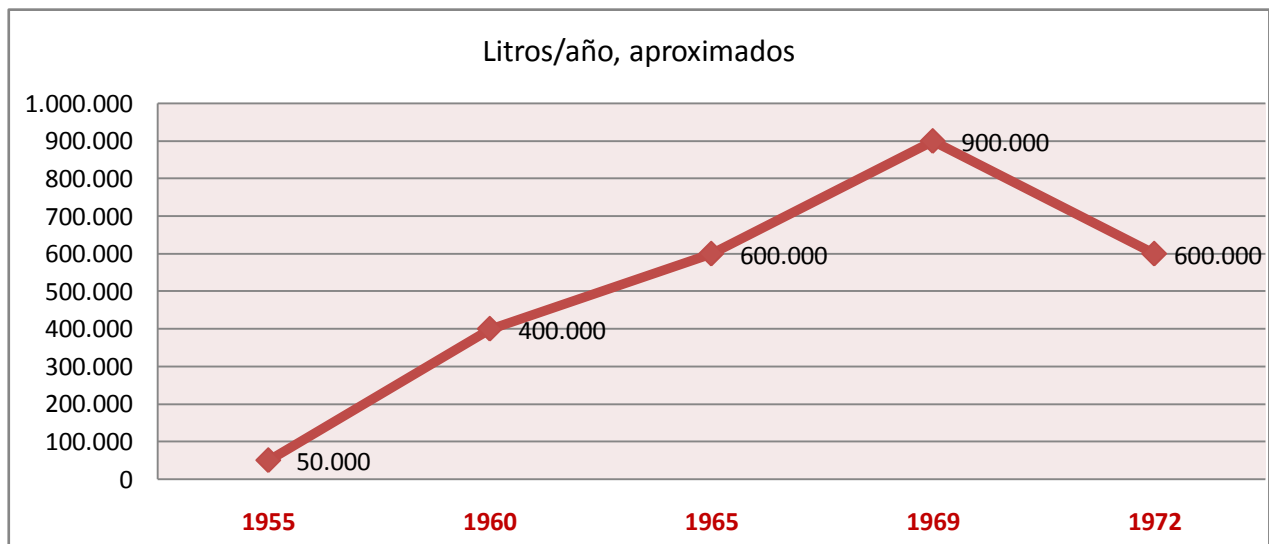
- * En 1952 la fábrica comienza a destilar en 1952, por iniciativa de Martín Reyes de Ron de Arucas e Hijos de Juan Rodríguez de Ron de Telde.
- * Comienza a fabricar azúcar moreno.
Se lleva de la fábrica de Telde su alambique Savalle y comienza a destilar el *Ron Tejina* un ron ligero de caña similar al Telde.
Se llega a plantar grandes extensiones de cañadulce desde la Punta del Hidalgo hasta Valle de Guerra, así como en Tacoronte, Valle Jiménez e Igueste de Candelaria.
- * En 1955 la Destilería es absorbida por COCAL
- * En los años 60-70 destila tanto ron de caña como de melaza con una producción de 400 a 600 mil litros/año para lo que adquieren un alambique en Valencia capaz de destilar 6000 l/día y otros bienes de equipo.
- * En 1977 la destilería dentro de la firma COCAL es adquirida por la familia de Ron Arehucas.
- * En 1984 ya no había cañadulce en la comarca, razones comerciales la sustituyeron por melaza de importación, sobre todo de Sudafrica. La empresa se centró con la marca *Ron Guajiro*, aparte otros productos.



Furgón *Renault* distribuidor del ron COCAL, años sesenta y etiqueta moderna y antigua. Imágenes tomadas de la obra de Luxán y Bergasa (2010)



Fachada principal de la Destilería. De Luxán y Bergasa (2009).



Evolución de la producción de ron de la fábrica de *Ron Tejina* entre 1955 y 1972.

Localización en la isla de Tenerife de sus principales trapiches, fábricas de azúcar y ron (1880-1980)



Interior de la fábrica de Ron Tejina en los años ochenta del siglo pasado



1. Sala de molturación

2. Columnas del alambique
3. y 4. Molturación de la caña
antes de 1984.



Imágenes del Fondo de Ron Arehucas,
Luxán y Bergasa (2010)

4.6. La Fábrica de *Agua Nueva* en El Golfo. El Hierro

4.6.1. *Historia poco conocida*

En la finca Agua Nueva, El Golfo, la familia Villareal Padrón con negocios comerciales en Las Palmas de Gran Canaria, tras el fracaso del tomate por la Guerra Mundial, al igual que en La Aldea, se introduce la cañadulce como alternativa, para fabricar en un principio azúcar moreno y melazas. Se adquiere un alambique donde se destila el casi olvidado *Ron de Agua Nueva*, comercializado a granel, sobre todo en Las Palmas.

La *Destilería de Agua Nueva* produce en 1943 unos 25 mil litros/a para llegar a los 50 mil en los años sesenta, sin embotellado ni marca propia pues se comercializa en garrafrones en establecimientos e incluso alguna embotelladora como *Ron Atuey* de La laguna que lo hace con este producto herreño

Los cañaverales se extienden a otras fincas de El Golfo para abastecer con una producción que llegará a finales de los sesenta a 500 mil kg/año, aunque la competencia, de otros rones canarios, obligan a cerrar hacia 1965, que seguirá produciendo melazas para rones de La Palma y de Gran Canaria, hasta su cierre en los años setenta, en que la rentabilidad del plátano es superior a la de la caña. La entrada generalizada en el valle de El Golfo del cultivo del plátano desplaza al de la cañadulce según avanzan los años 70.

Tenía para sus destilados un alambique, muy similar a la marca *Savalle*, cuyo origen desconocemos y se halla en la actualidad funcionando con éxito para destilados de limón en la fábrica de Salinetas de *Ron Artemi*. Gran Canaria.

6.6.2. *Patrimonio Industrial*

Edificio en ruinas.

Alambique que se haya en la fábrica de Salinetas, de *Ron Artemi*.

6.6.3. *Patrimonio iconográfico y bibliográfico*

Rodríguez Amador (2009: 80), Martín Fernández (2007).



4.6. La Fábrica de Agua Nueva en El Golfo, Frontera. El Hierro

4.6.1. Historia poco conocida

- * Hacia 1940, en la finca *Agua Nueva*, El Golfo, la familia Villareal Padrón pone en funcionamiento un trapiche para moler caña y producir melazas.
- * Instala poco después un alambique que produce el *Ron de Agua Nueva*, comercializado en garrafas sin marca.
- * En 1943, sólo en Las Palmas, Ramón Villarreal declara 25mil litros/a para llegar a los 50 mil en los años sesenta
- * Fue tiempo de plantaciones de caña en El Golfo, donde a finales de los 60 se llega a producir 500 mil kg/año. Resultó una caña de calidad por el suelo cercano al mar, mucho sol y agua, como la de La Aldea.
- * Los Villarreal producen tanto una melaza de calidad para fábricas de ron de La Palma y de Gran Canaria, como ron para fábricas embotelladoras como la de *Ron Artemi* o para establecimientos comerciales de Gran Canaria.
- * La competencia, sobre todo de los rones de Arucas, Telde y de Tejina, obligan a cerrar de la Destilería hacia 1965 Pero seguirá produciendo melazas para rones de La Palma, Tenerife y Gran Canaria, hasta su cierre en los años 70.
- * Las plantaciones de plátanos ya eran mas rentables que la de la cañadulce.
- * Su alambique aún destila pero lejos, en Salinetas, Telde, para productos de Ron Artemi.

Agua Nueva. El Golfo. Frontera



1. Estado actual y ruinoso del edificio de la azucarera y destilería de Agua Nueva en El Golfo. Frontera. El Hierro.

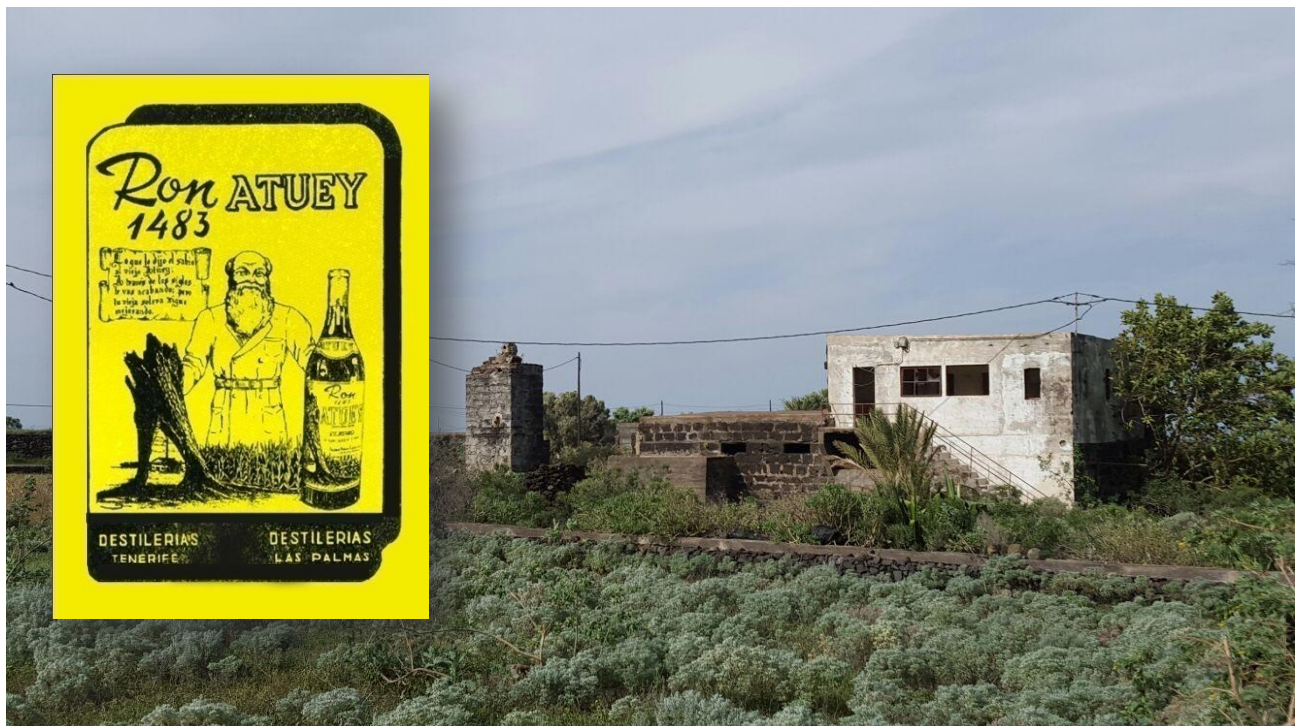
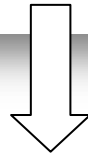
2. y 3. Actual destino del alambique de la destilería de Agua Nueva, en Salinetas, Fábrica Ron de Artemi, destilando limonadas.
a. caldera
b. columna xxxxxxx
c. columna xxxxxx



Imagen cedida por el Ayuntamiento de Frontera



Imágenes facilitadas por Ron Artemi (José Luis Lara, 2015)



4.7. San Miguel de La Palma una isla de azúcar, melados y rones

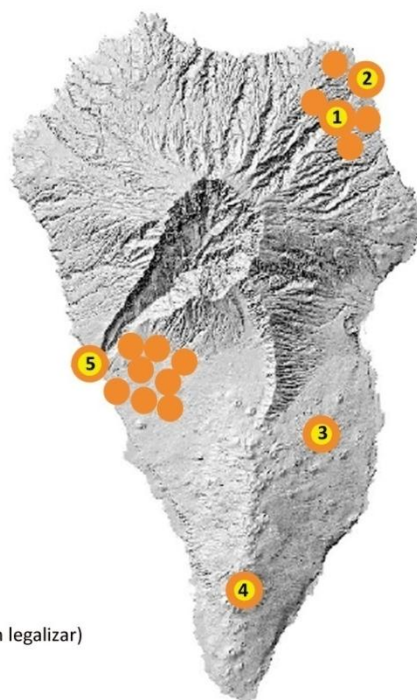
4.7.1 Trapiche de *Ron Valle*. San Andrés y Sauces

4.7.2 Trapiche *Ron Puerto* y *Fábrica de Ron Aldea*
San Andrés y Sauces. Puerto Espíndola

4.7.3. *Alambique de Manuel Díaz Duque*. Fuentaliente



Fábrica azucarera o trapiche del Puerto de Tazacorte (¿1941-1945?)



● Trapiches-fábricas de azúcar y melados (buena parte de ellos destila ron sin legalizar)

● Trapiches- fábricas de azúcar y melados, más aguardientes

1. Ron Valle de la familia Paz. San Andrés y Sauces (1883-1994)
2. Ron Puerto de Ernesto Herrera luego Ron Aldea de los Quevedo (1941-2015). San Andrés y Sauces
3. Trapiche El Convento (¿1940-1950?). San Andrés y Sauces
4. Alambique de Manuel Díaz Luque (1928-¿1960?). Fuentaliente
5. Fábrica azucarera y de aguardientes del Puerto de Tazacorte (1941-1945?) del comerciante Armando Yanes Carrillo.

FUENTE: Martín Amador (2009: 63-64), Pérez Morera, (2015: Vol. II, 22-23), Sentís de Paz (2006), Díaz Lorenzo (2011).

4.7. San Miguel de La Palma una isla de azúcar, melados y rones

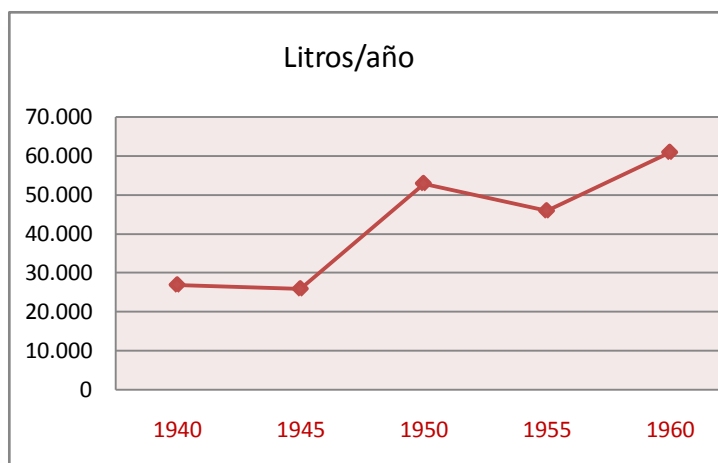
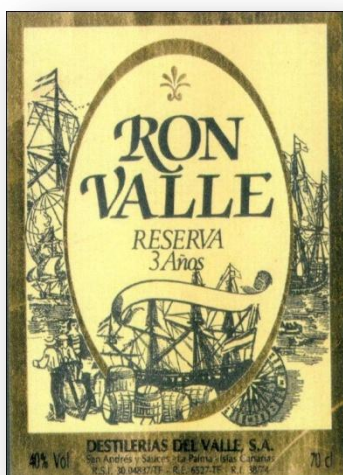
La isla de San Miguel de La Palma mantiene en el segundo y tercer ciclo de la caña en Canarias una interesante actividad azucarera y ronera, con un total aproximado de 17 trapiches de los que unos cuatro o cinco destilaron ron legalmente (casi todos los demás lo hicieron a pequeña escala clandestinamente ante el impuesto del Puerto Franco). Destacan las industrias roneras de San Andrés y Sauces, de las que hoy sólo queda una: *Ron Aldea*.

4.7.1. *El trapiche y fábrica de Ron Valle en San Andrés*

En 1883 empezó, en San Andrés, a moler caña y producir azúcar el trapiche de Cipriano Paz Hernández, para lo que dispuso un trapiche de sangre impulsado por bueyes que accionaba un molino americano de fundición, en acción hasta mediados del siglo XX. También destilaba ron con un alambique discontinuo *Deroy* de unos 200 litros, con un procedimiento similar al antillano de tratamiento del guarapo a calor en un tren de tres artesas en desnivel escalonado para eliminar impurezas y tamizar, antes de proceder al fermento y

destilado, procedimiento que de Paz fue mejorando a lo largo del tiempo para un lograr un ron agrícola de calidad, peculiar aroma y sabor.

Hacia 1939, Norberto de Paz González, hijo mayor de Cipriano que se había hecho cargo de la fábrica, legaliza la producción con la marca de *Ron Valle*. Destila ese año 18 mil litros para continuar creciendo la producción hasta 61 mil l/a. hacia 1960, para lo que se construye un alambique similar al *Deroy* pero de 1000 litros de capacidad. En los años 80 sucede la generación de los nietos del fundador bajo la dirección de José Sentís de Paz quien hacia 1988 no sólo se potencia el producto de *Ron Valle* sino que se innova un ron ligero de melaza marca *Ron Majec*. En 1991 se llega a un acuerdo con Cabildo que adquiere parte de la empresa para reflotar la producción con la creación de un museo o centro de interpretación, lo que no llega a realizarse. La fábrica cierra hacia 2005-2006?.



Evolución de la producción de ron de la fábrica de *Ron Valle* entre 1940 y 1960.

4.7.2. PATRIMONIO INDUSTRIAL

La fábrica permanece con todos su bienes de equipo en su interior, lo que desde el punto de vista patrimonial le concede un alto valor: , molino de rodillos, artesas del tren de calentamiento del fermento, alambiques, etc.

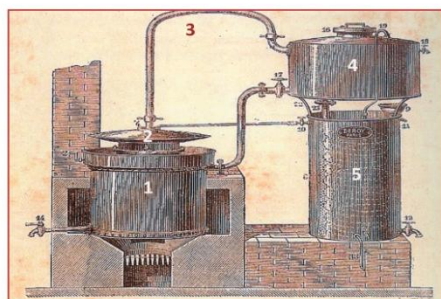
4.7.3. PATRIMONIO ICONOGRÁFICO, BIBLIOGRÁFICO, NIVEL DE PROTECCIÓN

Varias imágenes retrospectivas del álbum familiar de la familia de Paz. Artículos de Juan Carlos Díaz Lorenzo (1991) y María Victoria Hernández (2001). Trabajo de José Sentís de Paz (2006) en *XVI Coloquio de Historia Canario Americana (2004)* sobre procesos de fabricación de los rones palmeros.

4.7. San Miguel de La Palma una isla de azúcar, melados y rones

4.7.1. El trapiche y fábrica de Ron Valle en San Andrés

- * En 1883 Cipriano Paz Hernández ponen marcha un trapiche azucarero (bueyes y molino americano).
- * Destilaba ron con un alambique discontinuo **Deroy** de unos 200 litros, con un procedimiento similar al antillano de tratamiento del fermento a calor en un tren de artesas para eliminar impurezas y tamizar, antes de proceder al fermentado mejorado a lo largo del tiempo para dar un ron agrícola de calidad superior en aromas y sabores
- * En 1939, Norberto de Paz González hijo mayor de Cipriano legaliza la producción con la marca de **Ron Valle**. Destila ese año 18 mil litros para continuar creciendo la producción hasta 61 mil l/a. hacia 1960, para lo que se construye un alambique similar al **Deroy** (1000 l.)
- * En los años 80 sucede la generación de los nietos del fundador bajo la dirección de José Sentís de Paz quien en 1988 innova un ron ligero de melaza marca **Ron Majec** junto a la producción de Ron Valle.
- * En 1991 se llega a un acuerdo con Cabildo para reflotar la producción con la creación de centro de interpretación, lo que no llega a realizarse.
- * La fábrica cierra en ¿2006?



Alambique Deroy similar al de Ron Valle



1950. Antiguo trapiche El Valle, Los Sauces (fundado en 1883, por Cipriano de Paz) movido por bueyes (Pérez Morera, Vol II, 2015).



Tren de depuración del guarapo, a calor, de tres artesas con sus calderas en desnivel escalonado para tamizar y decantar sólidos, antes de pasar a las barricas de fermentación. D. Norberto de Paz señalado en redondel rojo.



Interior del molino accionado por bueyes, tipo americano de fundición y malacate. Año 1950.

4.7.2. La Fábrica de Ron Aldea. Puerto Espíndola. El último ron de La Palma

4.7.2.1. UNA HISTORIA DE MADEIRA-LA ALDEA-LA PALMA

En 1960 se cierra la fábrica de *Ron Aldea-Ron del Charco* en Gran Canaria. Ya Carmelo Quevedo Estévez (1914-1982), hijo Manuel Quevedo, fundador y socio de dicha fábrica, se había aventurado en La Palma, en compañía de José Rodríguez Tascón, como accionista de *Ron Puerto*. Fabricaba un ron destilado de mezcla de melaza con fermento de guarapo, para lo que disponían de uno de los alambiques *Egrot* que habían traído de La Aldea, en 1955, como partícipe del negocio en esta fábrica propiedad de Ernesto Herrera y luego de Justo Rodríguez.

En 1966, Carmelo Quevedo y su consorcio sacan al mercado la marca *Ron Aldea* y en 1969 adquiere todas las acciones de la fábrica de *Ron Puerto* y comienza a fabricar un producto ahora con la marca propia de su familia de *Ron Aldea*, según los mismos procedimientos empleados por su padre, en su alambique *Egrot*. Entre 1969 y 1980 *Ron Aldea* se abre paso en el mercado canario teniendo en La Palma a su principal competidor *Ron Valle* con procedimiento similar (destilación directa del guarapo) pero con la diferencia en el fermento-destilación: *Ron Valle* calentado y tamizado antes de la fermentación y destilado en alambique discontinuo y *Ron Aldea* de fermento directo en frío y con destilación continua. Ambas marcas rivalizaron en sana competencia, en este punto de paladares y bouquet.

Los Quevedo mantienen su tradición industrial: destilación directa del guarapo y destilado en un alambique continuo reconocido desde 1879 en París como productor de aguardientes cargados de aromas y sabores puros de la caña, al estilo de los rones agrícolas antillanos. Entre 1982 y 2000 sucede la tercera y cuarta generación familiar bajo la dirección de José Manuel Quevedo Hernández y su hijo José Manuel Quevedo Rodríguez, que relanzan la empresa: de producir unos 18 mil litros/años en 1969 en 2000 llega casi a los 100 mil l/a. En 2011 la empresa celebra el 75 aniversario de fundación cuando ya destila varias modalidades de rones, aguardientes y licores, con proyección internacional pero con una producción modesta de acuerdo al producto casi artesanal. Y en septiembre 2015, se abre en Puerto Espíndola, cerca de la fábrica su *Centro de Interpretación de la Caña de Azúcar y el Ron de La Palma*, cuando ya había destilado los 150 mil litros en ese año.

4.7.2.2. Patrimonio Industrial

Alambique *Egrot* de gran valor histórico y otros bienes de equipo

4.7.2.2. PATRIMONIO ICONOGRÁFICO Y DOCUMENTAL

Imágenes retrospectivas expuestas en el Centro de Interpretación. Archivo de empresa. Trabajos de Suárez Moreno (1994 y 2011). Edificio protegido.

4.7. San Miguel de La Palma una isla de azúcar

4.7.2. La Fábrica de Ron Aldea



Manuel Quevedo Alemán
(1876-1968)



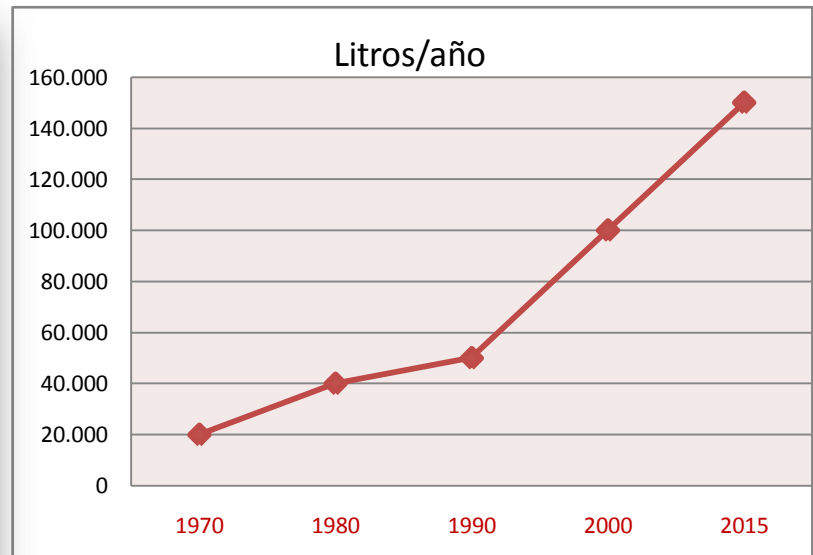
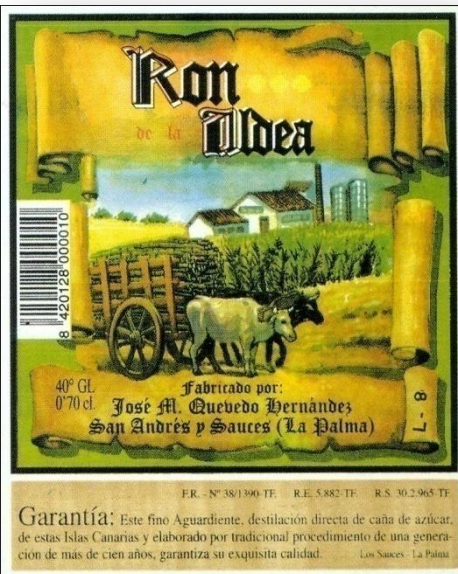
Carmelo Quevedo Estévez
(1914-1982)



José Manuel Quevedo
Hdez (1945)



José Manuel Quevedo
Rguez. (1976)



Evolución de la producción de ron de la fábrica de *Ron Aldea* entre 1970 y 2015.

4.7.3. Alambique de Manuel Díaz Duque. Fuencaliente

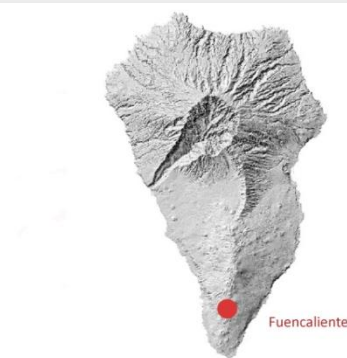
Hacia 1928 Manuel Díaz Duque y Dimas Duque adquieren un alambique, modelo similar a la marca *Savalle*, propiedad de Demetrio Hernández que destilaba en una fábrica de aguardientes y licores situada en Los Quemados de Fuencaliente y lo instala en una nueva obra construida en Los Canarios (principal núcleo de población del municipio), según el cronista oficial de este municipio Juan Carlos Díaz (2011). En 1930 Manuel Díaz se queda con dicha fábrica y destila durante más de treinta años, mayoritariamente, de vinos de uva, cremos, por ser la principal producción de la comarca, a tan altura. Lo hace con un alambique de 500 litros, modelo *Savalle* del siglo XIX, según vemos en estas ilustraciones de la última lámina, que nos ha cedido Díaz Lorenzo, donde señalamos con redondel a Manuel Díaz Duque.

Hasta 1959 parte de la producción se exportaba a Cuba con los envíos de vinos de esta comarca, entonces con una gran cooperativa e instalaciones construidas por el Mando Económico de Canarias, iniciativa del general García Escámez. Y hacia 1960, la destilería se cierra y su edificio desaparece posteriormente por efecto de nuevas construcciones.

4.7. San Miguel de La Palma una isla de azúcar, melados y rones

4.7.3. El Alambique de Manuel Díaz Duque. Fuencaliente

- * Hacia 1928 Manuel Díaz Duque y Dimas Duque adquieren un alambique que instalan en Los Canarios (principal población del municipio), para la producción de aguardiente de vinos.
- * En 1930 Manuel Díaz se queda con dicha fábrica y destila durante más de treinta años. en el citado alambique de 500 litros, modelo Savalle del siglo XIX.
- * Hasta 1959 parte de la producción se exportaba a Cuba con los envíos de vinos de esta comarca, que disponía de una gran cooperativa e instalaciones construidas en los años por el Mando Económico de Canarias.
- * Hacia 1960, la destilería se cierra.



Panorámica de Los Canarios (Fuencaliente), a mediados del siglo XX. En redondel la torre del Alambique de Manuel Díaz. Imagen gentileza del cronista Juan Carlos Díaz Lorenzo.



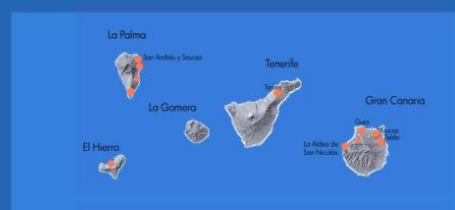
Interior del Alambique de Manuel Díaz, señalado en redondel. Imagen de Juan Carlos Díaz.

Y concluimos esta exposición sobre la historia, tecnología y artilugios de la fabricación del ron en las islas hermanas del Atlántico Medio Madeira y Canarias, agradeciéndoles su atención y recapitulando brevemente sobre los contenidos expuestos con una breve conclusión que podemos ver en esta última lámina que nos sirve de guía para abordar en el coloquio que ahora abrimos aspectos que no hayan quedado claros o no abordados o no explicados lo suficientemente bien. Veamos:

PROCESOS Y ARTILUGIOS DEL RON EN LAS ISLAS ATLÁNTICAS DE ELEMENTO ECONÓMICO DE AYER A BIENES PATRIMONIALES HOY



1. CONCEPTOS E HISTORIA DE LOS AGUARDIENTES
2. APARATOS E INGENIOS DEL AZÚCAR Y RON
3. CANARIAS Y MADEIRA, ISLAS DEL RON
4. EL PATRIMONIO INDUSTRIAL DEL RON



En este 2015 *Año Europeo del Patrimonio Industrial y Técnico* conviene recordar, como lo hemos hecho con mayor o menor acierto, la larga tradición histórica de la industria del ron y otros destilados en Canarias y Madeira, archipiélagos imbricados en una historia general común y paralela en cuanto a las industrias derivadas de la cañadulce. En ellas se dibuja además una rica historia de la Tecnología. Pero lo más importante: que existe una huella física de bienes patrimoniales, a conservar en catálogos y cartas patrimoniales e incluso a recoger en las legislaciones de protección. En fin como vemos esta última lámina: conceptos, historia, artilugios mecánicos, procedimientos y patrimonio industrial a proteger son retos a afrontar.

AGRADECIMIENTOS

PERSONALES:

DÍAZ LORENZO, Juan Carlos
FLORIDO CASTRO, Amara
GONZÁLEZ NAVARRO, José
LARA, José Luis (Ron Artemi)
MILLARES, Yuri
POGGIO PONTE, Manuel
QUEVEDO ESTÉVEZ, Gerardo (†) (Ron Aldea)
QUEVEDO HERNÁNDEZ, José Manuel (Ron Aldea)
QUEVEDO RODRÍGUEZ, José Manuel (Ron Aldea)
QUEVEDO RODRÍGUEZ, María Teresa (Ron Aldea)
RODRÍGUEZ DELGADO, Octavio
SANTANA RAMÍREZ, Juan Ismael
SENTÍS DE PAZ, Tomás
VEGA, José

INSTITUCIONALES:

Ayuntamiento de Frontera Cabildo de Gran Canaria. Patrimonio Histórico
Cabildo de Gran Canaria. FEDAC
Proyecto Comunitario de La Aldea



AGRADECIMIENTOS

PERSONALES:

AGUIAR CASTELLANO, Sergio
DÍAZ LORENZO, Juan Carlos
FLORIDO CASTRO, Amara
GONZÁLEZ NAVARRO, José
LARA, José Luis (*Ron Artemi*)
MILLARES, Yuri
POGGIO PONTE, Manuel
QUEVEDO ESTÉVEZ, Gerardo (†) (*Ron Aldea*)
QUEVEDO HERNÁNDEZ, José Manuel (*Ron Aldea*)
QUEVEDO RODRÍGUEZ, José Manuel (*Ron Aldea*)
QUEVEDO RODRÍGUEZ, María Teresa (*Ron Aldea*)
RODRÍGUEZ DELGADO, Octavio
RODRÍGUEZ QUINTANA, Antonio y Vicente (†)
SANTANA RAMÍREZ, Juan Ismael
SENTÍS DE PAZ, Tomás
VEGA DÍAZ, José (†)

INSTITUCIONALES:

Ayuntamiento de Frontera Cabildo de Gran Canaria
Cabildo de Gran Canaria. Patrimonio Histórico y Cultural
FEDAC. Cabildo de Gran Canaria
Proyecto Comunitario de La Aldea

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BETHENCOURT, Agustín(1857): *Observaciones y prácticas sobre el cultivo impy o caña azucarada de los cafres zulús...* Gran Canaria. BMC. Signt. I-C-33. DÍAZ LORENZO, Juan Carlos (2011): *El alambique de Manuel Díaz Duque*, en <<https://fuencialientemipueblo.wordpress.com/2011/03/10/el-alambique-de-manuel-diaz-duque/>>
- CASTELLANO SUÁREZ, Carmen (2010-2011): *El Alambique de La Aldea: una propuesta de recuperación*. XII Maestría Internacional en Desarrollo Integral de Destinos Turísticos. Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.
- DÍAZ LORENZO, Juan Carlos (1991): «Destilerías del Valle: la empresa ronera más antigua de La Palma, sigue elaborando sus productos con procesos artesanales» en *Diario de Avisos* (22-IX-1991, p. 35).
- DÍAZ LORENZO, Juan Carlos (2011): *El Alambique de Manuel Díaz Duque*, en <<https://fuencialientemipueblo.wordpress.com/2011/03/10/el-alambique-de-manuel-diaz-duque/>> (c. 02-XII-2015).
- FLORIDO CASTRO, Amara (2000): «El patrimonio industrial azucarero de Gran Canaria. Recuperación de la azucarera de San Juan de Telde como museo etnográfico», en *XIV Coloquio de Historia Canario-Americano*, nº 14. Cabildo de Gran Canaria, pp. 1575-1585. Digitalizado en <mdc.ulpgc.es/cdm/ref/collection/coloquios/id/606> (c. 27-XU-2015).
- FLORIDO CASTRO, Amara (2011): *Inventario del Patrimonio Histórico Industrial de Gran Canaria*. Gobierno de Canarias.
- FLORIDO CASTRO, Amara (2013): *Patrimonio Histórico Industrial de Gran Canaria*. Investigaciones y Patrimonio Histórico. SCP. Gobierno de Canarias.
- 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 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.
- 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).
- Ilustración Española y Americana*, (revistas de los años de 1870 a 1879, Madrid): (15-XI-1870, p. 416, *Savalle*) (25-XI-1870, año 14, nº 27, p. 432, *Savalle*) (5-XII-1870, *Savalle*) (25-XII-1870, *Savalle*) (05-II-1871, *Savalle*) (05-IV-1871, nº 10, p. 176, *Savalle*) (15-IV-1871, nº 11, p. 200, *Savalle*) (08-IV-1872, nº 14, p. 224, *Savalle*) (16-XI-1873, nº 43, pp. 694-703-704, *Savalle*) (08-XII-1874, nº 45, pp. 717-718, *Savalle*) (08-VII-1876, nº 25, p. 17, *Savalle*) (15-X-1876, nº 38, p. 229, *Savalle*) (08-I-1877, nº 1, p. 13, *Savalle*) (22-XI-1878, nº 43, p. 305, *Savalle*) (22-XI-1878, nº 43, pp. 296-297, *Savalle*) y (09-III-1879, nº 9, p. 176, *Egrat*).
- 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.
- L' Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*. Coord.: Denis DIDEROT y Jean D'ALEMBERT. París (1751 y 1772). Tomo I.
- LUJÁN HENRÍQUEZ, José Antonio (1994): *Aspectos históricos de Artenara. Cabildo de Gran Canaria. Ayuntamiento de Artenara*. Las Palmas de Gran Canaria, p. 40.
- 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, Oscar. (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, Oscar. (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, Oscar. (2009): «La industria alcoholera 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, Oscar. (2010): *Destilerías Arehucas. La industria alcoholera en Canarias, 1940-2010*. Destilerías Arehucas. Las Palmas de Gran Canaria.
- LUXÁN MELÉNDEZ, Santiago de y VIÑA BRITO, Ana. (coord.) (2006): *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.
- MARTÍN FERNÁNDEZ, Carlos Santiago (2007): *Regadío y desarrollo territorial en la isla de El Hierro (1960-1990)*. Edic. Idea. Colección «Territorio Canario». Santa Cruz de Tenerife, pp. 44-48.
- MILLARES, Yuri (1995): «Una chispa patera y cabezuda», en *La Provincia* (sábado 11 de marzo de 1995, pp. 20-21) y en <<http://www.pellagofio.com/?q=node/658#repor>>
- OTERO DE LA GÁNDARA (2006): *Notas para la historia de la Destilación*. Editorial Tebar, Madrid.
- PÉREZ MORERA, Jesús (2015): *El azúcar y su cultura en las islas atlánticas*. Vols. I y II. Proyecto *Atlántica. El azúcar en las islas atlánticas*. Interreg III B- Azores, Madeira Canarias. Edic. Cabildo de La Palma. Santa Cruz de La Palma. Programa de *La Fiesta de la Vendimia* (Fuencaliente, agosto de 2014).
- RIBEIRO, João Adriano (1991): «O fabrico de aguardente no Concelho de S. Vicente (1700-1830)», en *Diario de Notícias- Madeira*. Funchal, 14 de abril de 1991, p. 9.
- RIBEIRO, João Adriano (1992): *A cana-de-açúcar na Madeira Séculos XVIII-XX*. Cámara Municipal da Calheta. Madeira.
- RODRÍGUEZ DELGADO, Octavio y NARANJO CIGALA, Agustín (2005): *El azúcar y su cultura en las islas atlánticas. Paisajes, geografía, etnobotánica y geobotánica. Canarias. siglos XVI al XX*. Gobierno de Canarias-Ayuntamiento de Los Llanos de Aridane.
- RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ, Julio (1998): «En la playa de Los Cristianos existió la única fábrica que obtenía alcoholes de higos picos o chumbos de España», en *El Día* (suplemento *La Prensa*, pp. 2-3), sábado 26 de diciembre de 1998.
- SENTÍS DE PAZ, José F. (2006): «Tecnología de la destilación en la isla de La Palma durante el segundo ciclo del azúcar, en *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.
- SUÁREZ MORENO, Francisco (1994): *Ingenierías históricas de La Aldea* (Capítulo VIII. "El Alambique", págs. 245-265). Cabildo de Gran Canaria. Cabildo de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria.
- SUÁREZ MORENO, Francisco (2011): *Apuntes sobre la historia del ron en Canarias y Madeira: El Alambique de La Aldea*. Bienmesabe.org. Libro digital (c. 16-XI-2015): <http://www.bienmesabe.org/uploads/publicaciones/libro_ron/index.html>

- SUÁREZ MORENO, Francisco y SUÁREZ PÉREZ, Amanhuy (2005): *Guía del Patrimonio Etnográfico de Gran Canaria* ("el ron y los alambiques", pág. 111; "La Destilería de Ron Arehucas", págs. 166-167; "El Charco y el Alambique", págs. 236-237; "La Máquina de Azúcar, Telde", págs. 326-327), Cabildo de Gran Canaria.
- VARIOS AUTORES. (2000): *História e Tecnologia do Açúcar. Actas do Simnário Internacional*. Funchal. Madeira.
- VARIOS AUTORES. (2008): *Azúcar, los ingenios de la colonización canaria (1487-1525)*. Museo de Antropología de Tenerife, Santa Cruz de Tenerife.
- VIEIRA, Alberto (2005): *Canaviais, Açúcar e Aguardente na Madeira. Sécalos XV a XX*. Secretaría Regional de Turismo y Cultura del Gobierno Autónomo de Madeira y Centro do Historica do Atlántico (CEHA). Funchal.
- VIEIRA, Alberto (2008): "Azúcar y tecnología en las Islas", (Madeira), en *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.
- VIÑA BRITO, Ana; RONQUILLO RUBIO, Manuela; LUXÁN MELÉNDEZ, Santiago de y HERNÁNDEZ SOCORRO, María de los Reyes (2005): *El azúcar y su cultura en las islas atlánticas. Cañaverales, ingenios y trapiches. Iconografía. Canarias, siglos XVI-XX*. Gobierno de Canarias-Ayuntamiento de Los Llanos de Aridane.
< http://issuu.com/nolita/docs/ca_averales__ingenios_y_trapiches._iconograf_a > (consulta: 01-XII-2015).

