



# Lorena Vásquez, la nariz detrás de ron Zacapa

ANDREA MORALES POLANCO

*La maestra ronera habla de su comienzo en la industria del licor y del machismo al que se tuvo que enfrentar. Ella es una de las dos mujeres que ostentan el título de 'master blender'*

Un catarro puede ser mortal para Lorena Vásquez (San Marcos Carazo, Nicaragua, 1955). El olfato y el gusto más que sentidos son sus herramientas de trabajo. Ella no recuerda la última vez que probó algo ácido, mucho menos cuándo comió picante o se bebió algo demasiado caliente. Pero lo que sí recuerda es el sabor que debe tener el ron Zacapa, sin importar en dónde se beba.

Porque no existe en el mundo una barrica del exclusivo ron guatemalteco —cinco veces premiado como el mejor ron del mundo por *Caribbean Week's Rum Fest* y el primero en entrar en el salón de la fama mundial— que antes no haya pasado por su meticulosa y exigente evaluación. En otras palabras, Vásquez es la nariz y las papilas gustativas de ron Zacapa.

“Se abre cada una de las barricas que producimos y se evalúan una por una”, cuenta una de las dos maestras roneras que hay en el mundo —la otra trabaja para Appleton—. Y llegar a tener este título no fue nada fácil. En un territorio dominado por ellos —en la industria licorera la mayoría de *master blenders* son hombres— Vásquez, que es química, tuvo que demostrar con uñas y dientes que no solo era capaz de realizar el trabajo, sino que además tenía la capacidad de mejorar los procesos de realización del ron. “Al comienzo fue difícil, todos eran hombres, mayores y empíricos. Yo tenía el conocimiento que me daba mi carrera y además mi olfato privilegiado”, recuerda. Aunque comenzó en el área de control de calidad, le bastó un año para ganarse la confianza de sus jefes, y convertirse en lo que ella llama la guardiana de ron Zacapa, de eso hace 31 años. “Ya siendo maestra ronera. Todo se complicó. Fue terrible. El celo profesional y el machismo lo complicó todo”, narra.



Pero la carrera de Vásquez comenzó antes de que ella siquiera decidiera hacer una vida en la industria del licor. No sabía, ni mucho menos era consciente de que su nariz era privilegiada, lo único que sabía era que de pequeña sus padres la acusaban de ser melindrosa. “Yo sentía todos los ingredientes del plato solo con olerlo. Sin probarlo sabía si me iba a gustar o no”, recuerda de su infancia en la que su padre, médico, le atiborraba de vitaminas “porque no comía mucho”. Por eso aprendió a cocinar a los 8 años.

Si en un comienzo el principal obstáculo que enfrentó fue el sexismo, hoy asegura que su lucha es romper con esa realidad. Como una de las dos mujeres que ocupan este puesto en la industria del ron, ella siente que parte de su deber es lograr que más mujeres ocupen puestos de toma de decisiones. “En este momento estoy entrenando a otras dos mujeres”, cuenta, y añade: “Este trabajo es muy minucioso, sino se hace con detenimiento el sabor de la bebida puede alterarse. A veces los hombres se desesperan”. Y si es delicada con el tipo de comida y bebidas que ingiere ni se diga con el uso de productos de limpieza y belleza. “Dentro de nuestro equipo de trabajo está prohibido usar perfumes, cremas y jabones con olor. Cualquier factor que pueda llegar a alterar nuestro sentido del olfato está prohibido”, explica. Y es que según detalla la maestra ronera los humanos percibimos más aromas que sabores. “Hay 32 aromas básicos y solo cinco sabores básicos”.

*Uno de los secretos para que el ron del país centroamericano haya alcanzado fama mundial —está presente en 122 países— está en su procedimiento. “Lento y sin prisas”, presume. “El ron se elabora en varias ciudades de Guatemala. La destilería y las fincas de donde obtenemos la caña de azúcar están en la costa sur, a unos 300 metros sobre el nivel del mar. Una vez destilada la bebida se traslada a Quetzaltenango a 2.300 metros sobre el nivel del mar. Es aquí donde se añeja. Lo hacemos así porque nuestro propósito es que el proceso de añejamiento sea lento, de esta forma el ron es capaz de absorber todos los sabores y aromas que tienen las barrica”, explica.*



Uno de los secretos para que el ron del país centroamericano haya alcanzado fama mundial —está presente en 122 países— está en su procedimiento. “Lento y sin prisas”, presume. “El ron se elabora en varias ciudades de Guatemala. La destilería y las fincas de donde obtenemos la caña de azúcar están en la costa sur, a unos 300 metros sobre el nivel del mar. Una vez destilada la bebida se traslada a Quetzaltenango a 2.300 metros sobre el nivel del mar. Es aquí donde se añeja. Lo hacemos así porque nuestro propósito es que el proceso de añejamiento sea lento, de esta forma el ron es capaz de absorber todos los sabores y aromas que tienen las barrica”, explica. —En una primera etapa se añeja en barricas de roble blanco estadounidense que antes tuvieron whiskey, luego se estas se queman por dentro y se vuelven a llenar de ron y por último el licor se pasa a toneles que tuvieron Pedro Ximénez—.

## El arte de ir despacio

Zacapa es conocido por su famoso sistema solera. Este proceso consiste en ir mezclando rones viejos con más jóvenes, de esta manera lo más tiernos cogen características de los maduros. Por ejemplo, los rones que han estado añejándose durante seis años en barricas de roble blanco se mezclan con rones que llevan entre 10 y 13 años de añejamiento. “Los rones más viejos de Zacapa tienen 23 años como edades medias ponderadas. Y el XO tiene 25 años como edad media ponderada”, añade Vásquez.

Eso sí las mezclas que se realizan entre Zacapa 23 y XO son diferentes. Básicamente porque la edición especial además de añejarse en barricas de whiskey y vino se dejan reposar en barricas de coñac francés.





### ¿Cómo catar un ron Zacapa?

— Se empieza por observar el color del ron. Debe ser ámbar oscuro.

— Luego evalúa el cuerpo del ron.

— La primera nariz se hace con el vaso recto para percibir todos los aromas. Se comienza oler por la parte de la boca del vaso que está más cercana a los labios y se va subiendo hasta llegar al otro extremo. Después se hace lo mismo, pero esta vez de arriba abajo. Esto permitirá que se puedan apreciar las capas de aromas. “Primero están las frutas, luego se sienten los aromas a flores y por último se sienten los aromas a roble con especias, dulces de caramelo, vainilla y cacao”, detalla.

— Para la segunda nariz Vásquez recomienda oxigenar un poco el ron, esto se logra moviendo lentamente el licor en el vaso.

La maestra ronera recomienda hacer la cata sin hielo y en un vaso de boca pequeña.

