

La compañía Havana Club Internacional S.A. (HCI) tiene lista ya la cuarta entrega de su lujosa gama ultra-prestige, Tributo 2019, obra de tres generaciones de Maestros del ron cubano y que rinde homenaje al arte y a la ciencia de la mezcla.

El 21 Festival del Habano, a realizarse del 18 al 22 de febrero en el Palacio de Convenciones de La Habana, devendrá el escenario para presentar esta nueva edición limitada: sólo 2 mil 500 botellas disponibles para Cuba y el mundo, subrayó en conferencia de prensa Christian Barré, director general de HCI.

En palabras de Barré, este producto se distingue por representar la evolución de la artesanía del ron cubano de generación en generación, al tiempo que refuerza la imagen de calidad de la marca Havana Club, líder mundial en rones de categoría Súper Premium y superior.

Pero lo que más singulariza a Tributo 2019 de los anteriores es simbolizar la unión del saber hacer de tres generaciones de maestros roneros de la isla: José Navarro (primer Maestro), Asbel Morales y Salomé Alemán, primera y única mujer del selecto grupo de expertos.

Y el toque femenino resulta otra novedad. “Por primera vez en la historia aparece una mujer”, resaltó Morales, al referirse al proceso de elaboración de estas bebidas de alta gama. “Porque no hay obra perfecta sin que estén las manos de una mujer”, dijo parafraseando al Héroe Nacional José Martí.

Argumentó que Tributo 2019 reafirma, además, que la herencia cultural y la tradición ronera de Cuba -forjada desde hace más de 150 años- es real, que sigue intacta y se mantendrá.

Para la elaboración de este producto, Navarro, Morales y Alemán seleccionaron individualmente una base de ron rara y extra envejecida, que representara su propio estilo y que existiera en la década de sus nombramientos (1970, 1990, 2010, respectivamente). Esas bases, incluyendo una que fue madurada en exclusivas barricas de coñac, se combinaron y se volvieron a mezclar con un ron que ha reposado durante más de 25 años en barricas de roble francés.

Se trata, comentó Salomé, de un “Tributo” único e irrepetible, que ofrece “un aroma y un sabor equilibrados, con notas dulces de frutas secas, roble evolucionado y sabores sutiles de vainillina y frutas secas, en especial almendra tostada”.

Es, añadió Morales, el ron más aromático de Cuba.

La botella de 70 centilitros se presenta en una lujosa caja, confeccionada en madera blanca, con indicaciones en naranja, que evocan el color ámbar profundo y brillante del ron. En tanto, en el diseño del cuello y la etiqueta de la botella aparece la estrella de la bandera cubana.

Amed Álvarez, director de Ventas para Cuba, precisó que de las 2 mil 500 unidades disponibles, 400 se comercializarán en el mercado nacional en casas del Habano, licoreras, mercados especializados, hoteles y bares particulares.

A un precio de 400 CUC, también se llevará a más de 20 países, entre ellos Inglaterra, Suiza, Francia, España, Rusia, China y México.

HCI, fruto de la unión entre la corporación Cuba Ron S.A. y el grupo francés Pernod Ricard, es la tercera marca de ron internacional en el mundo fuera de los Estados Unidos y en la actualidad exporta a más de 120 naciones.

### **Tomado de Cubadebate**

---

**Ver además**