

Destilería de Remedios consolida exportaciones

Una nueva marca de ron, Vacilón, gana aceptación en el mercado europeo.

[Luis Machado Ordetx](#) • 21 de noviembre, 2016



Una nueva marca de ron, Vacilón, gana aceptación en el mercado europeo.

La destilería Heriberto Duquesne, anexa a ese ingenio de Remedios, acentúa sus potencialidades de exportación a partir de terminados de Ron Vacilón, nueva marca incorporada a los surtidos de producción. Ya concluyeron los primeros embarques de 25 cisternas a granel —unos 900 000 litros de 55 grados de alcohol—, dirigidos a mercados europeos, principalmente, alemán.

A partir de mayo comenzaron los suministros, y estiman incrementos en las comercializaciones para el año entrante. En el propósito amplían capacidades de añejamiento de la bebida, así como adquisición de tecnologías necesarias en la fábrica y del envase apropiado al líquido, apuntó Ramón Santos Díaz, director de la Unidad Empresarial de Base Derivados, la entidad industrial.

La entidad cuenta con prestigios foráneos en las gamas de rones del tipo Mulata (Silver Dry, Añejo Blanco, y aquellos con procesos de 3, 5 y 7 años, o del denominado Reserva Real), licores que recibieron una acertada promoción de Tecoazúcar, la empresa comercial. Durante la Feria Internacional de La Habana (Fihav 2016), alcanzaron reconocimientos por la calidad y variedad de sus terminados.

Allí el envase o botella de Mulata, Añejo 25 Años, bebida de la cual entregaron 1500 recipientes de 700 mililitros, obtuvo el premio de diseño en la categoría de Comunicación Visual, al distinguirse por una imagen superior de la simbología cubana y resguardada por un cofre en madera. El embalaje perpetúa la variedad y propiedad de un surtido rubricado por una tarjeta de felicitación que adjunta el maestro ronero de la entidad villaclareña.

Los abastecimientos de ese tipo de licor, con suficientes respaldos en solera, posibilitarán crecimientos perspectivas. Todas las producciones, apuntó Santos Díaz, ofrecen envases y etiquetas con acabados artísticos. Tienen tapas de seguridad que contribuyen a elevar el icono ético, y disponen de diseños atractivos y de calidad y sabor de líquidos conservados para mercados en frontera y el exterior.

Todavía sin concluir el año, la destilería Santa Fé fundada en 1844, completó el plan de fabricación de alcohol, ascendente a 86 700 hectolitros. También se empeñan en rebasar un volumen superior a otros 15 000, ya que contarán con disponibilidades de guarapo y miel aportados durante la zafra del ingenio aldeaño, el abastecedor directo de materia prima.

El central Heriberto Duquesne facilita el empleo de jugos directos de la industria (guarapo) para obtener alcoholes. La actividad contribuirá a disminuir costos y facilita la confiabilidad del proceso de fabricación y añejamiento de aguardientes en solera.

La entrega de alcohol del año será similar a la cantidad elaborada en la etapa precedente. En 2017, según solicitudes, ejecutarán acabados superiores a 11,2 millones de litros de alcohol. Las entregas de ron, en sus diferentes formatos, también se corresponderán con los pedidos de clientes nacionales y extranjeros, destacó el directivo.

Santos Díaz, informó que la carga contaminante de la destilería remediana disminuye de modo considerablemente. Tienen en funcionamiento una planta de residuales que emplean en la obtención de gas metano y el fertirriego de siembras de caña. De ese modo atenúan amenazas al medio ambiente y convierten a subproductos de la industria en nutrientes para el suelo.

En funcionamiento tendrán, además, una fábrica de pienso ensilado para cerdos. Elaborará durante 10 meses unas 6 000 toneladas a partir de miel B, saccharomyse —fondaje de levadura luego de la fermentación de melazas empleadas en obtener alcohol— y mezclas de residuos agrícolas. La producción sustituirá importaciones de materia prima, y bajará los costos de los alimentos animales, resaltó por último Santos Díaz.

<http://www.vanguardia.cu/villa-clara/7657-destileria-de-remedios-consolida-exportaciones>