

Arehucas y el arte de la Zafra

Arehucas ha conseguido ser sinónimo de calidad y prestigio, no hablamos de una calidad estándar. Esta [marca canaria](#) ha hecho del ron una bebida sibarita, gourmet, exquisita y con una distinción muy especial que recorre todos los sentidos, gusto, olfato y vista.

Si el ron fue la bebida de piratas y bucaneros en siglos pasados, Arehucas, desde 1884, lo ha fabricado para paladares exigentes.

Arehucas, El arte de la Zafra

El Arte de la Zafra es el nombre de la presentación al público y a profesionales de la comunicación de la anual recolección de la caña de azúcar en la finca. Este año con un especial “performance” con personajes que amenamente nos dan una explicación de cuándo, cómo y dónde se debe efectuar la zafra.

Oscar Lafuente de Blas, embajador global de la marca, contó la historia de los comienzos y explicó buena parte del proceso de fabricación durante el recorrido por una destilería ya centenaria en Canarias.









El proceso

Luego de la zafra y el visto bueno del “*maestro ronero*” certificando que la caña está en su mejor momento, viene la molienda.

La caña ya preparada, se transporta a la destilería, donde

llevará tres pasos de rodillos para la mayor obtención del jugo o el guarapo.

En la fermentación se trata la levadura para su crecimiento, se hacen ajustes técnicos en el PH, para luego realizar la siembra con agitación y aireación.

Terminado este proceso, esta se envía a las cubas de fermentación donde se mezclan con el guarapo fresco.

La Bodega









Ocho hectáreas, unas 4.300 barricas de roble americano con capacidad de entre 210 y 400 litros para albergar un aproximado de 1.2 millones de litros.

Inaugurada en el año de 1.884 con el nombre de Fábrica de San Pedro, es una de las más antiguas de Europa.

Destilerías Arehucas es visitada, por más de cien mil personas al año. Este recorrido es realmente un acercamiento a la cultura del ron, por lo que resulta altamente recomendable realizarla.

La Cata



La parte sensorial de la visita es importante, ya que demuestra que todo el trabajo realizado con todo su proceso,

ha valido la pena.

Se degustan cuatro de los emblemáticos y representativos rones, Arehucas 7, 12 y 18 años, además el Blanco Selección Familiar.

Oscar Lafuente de Blas, brinda una excelente cata donde se puede comprobar la calidad y el refinamiento que esta bebida ofrece a sus consumidores. También habla de las infinitas posibilidades que brinda un producto como Rones Arehucas al mundo de la coctelería.

Una introducción a la cultura del ron que nos enseñará a apreciar y sobre todo, a disfrutar mejor de los pequeños detalles, aromas, sabores y profundos matices que esconde este destilado emblemático.