

# Entrevista con... César Arencibia, responsable de Turismo y Relaciones Institucionales de Ron Arehucas

## Fotos de archivo

Destilerías [Arehucas](#) -empresa centenaria de las Islas Canarias- lleva más de un siglo ofreciendo al consumidor nacional e internacional, una gama de productos artesanales basados en la unión de una materia prima de calidad con un cuidadoso añejamiento de sus rones, elaborados con un excepcional aguardiente obtenido directamente de su propia plantación de caña, lo que les permite poder ofrecer un producto único y de una calidad insuperable.

Tras paralizar la producción de ron por el cierre preventivo de su fábrica, se ha sumado a la lucha contra el Coronavirus con la destilación de alcohol de uso sanitario, poniendo a disposición de Sanidad -tanto sus existencias como la capacidad productiva-.

Desde Canariasgourmet! hablamos con **César Arencibia**, responsable de Turismo y Relaciones Institucionales de Ron Arehucas; quien nos hablará sobre esta iniciativa y el futuro inmediato de la empresa.

**Leonor Mederos.-** Tras el cierre preventivo de su fábrica, [Arehucas](#) se ha sumado a la lucha contra el coronavirus con la destilación de alcohol de uso sanitario ¿con cuántos litros de materia prima para destilar alcohol cuentan?

**César Arencibia.-** Contamos con alrededor de un 1 millón de

litros de materia prima que destilamos para producir alcohol de alta graduación neutro, apto para fines sanitarios. También elaboramos alcohol parcialmente desnaturalizado, alcohol neutro al que se le añade un marcador químico.

*Esta crisis nos ha golpeado muy duro, como a todas las familias y al tejido empresarial canario*



**Leonor Mederos.-** Arehucas ya contaba con una producción de alcohol sanitario como segunda vía de negocio, frente a la creciente demanda ¿qué cantidad se estima producir ante la crisis sanitaria actual?

**César Arencibia.-** Hasta ahora dedicábamos aproximadamente un 5% de la producción anual a la elaboración de alcohol de alta graduación, apto para el uso sanitario. En estos momentos, en cambio, dedicamos todo nuestro esfuerzo y nuestra maquinaria a la producción de este alcohol. Es difícil hacer previsiones en

las actuales circunstancias. En todo caso, esta crisis nos ha golpeado muy duro, como a todas las familias y al tejido empresarial canario. Y nuestros esfuerzos actuales van encaminados a contribuir a acelerar el final de esta crisis para poder volver a dedicarnos cuanto antes a lo nuestro, que es elaborar ron.

**Leonor Mederos.-** ¿Qué cadena de distribución tendrá el producto final?

**César Arencibia.-** Nosotros no distribuimos el producto, porque no elaboramos el producto final. Sí ayudamos a las empresas y entidades que nos contactan para encontrar una solución logística. Se trata de empresas dedicadas a la producción de geles hidroalcohólicos y farmacias las que nos están solicitando que les suministremos alcohol. También hospitales y laboratorios.

**Leonor Mederos.-** ¿Cuáles son los procesos de control que ralentizan a un producto como el alcohol que puede generarse en 24 horas? ¿en cuánto tiempo está listo para distribuirse?

**César Arencibia.-** El alcohol, como producto, está sometido a una compleja regulación. En el caso del alcohol parcialmente desnaturalizado, por ejemplo, que es el idóneo para la elaboración de geles antisépticos, es necesaria una autorización de Aduanas cada vez que producimos un lote. Afortunadamente, las administraciones públicas, conscientes de la grave situación que enfrentamos, han acelerado los trámites en este caso.

**Leonor Mederos.-** Hablando ahora de rones y licores ¿cuentan los mercados con suficiente abastecimiento?

**César Arencibia.-** En el momento de proceder al cierre preventivo de nuestras instalaciones para evitar el contagio de nuestros empleados y de, por tanto, interrumpir la producción de ron y licores; hemos abastecido a nuestros clientes para una larga temporada. Así que, en principio, no

debería haber problemas de abastecimiento.

*Aunque ahora nos cueste creerlo, porque nos encontramos en el peor momento y podemos tener la impresión de que la pandemia se va a eternizar, esto va a finalizar, y Arehucas volverá a elaborar su ron*



**Leonor Mederos.-** En caso de que la demanda sea mayor ¿con qué stock cuentan en almacén de los productos más demandados por el público final?

**César Arencibia.-** Tenemos suficiente para, en caso de ser necesario, volver a abastecer los mercados. Aunque ahora nos cueste creerlo, porque nos encontramos en el peor momento y podemos tener la impresión de que la pandemia se va a eternizar, esto va a finalizar, y Arehucas volverá a elaborar su ron.

**Leonor Mederos.-** En plena entrada de la época de zafra ¿cómo se verá afectado el proceso de recogida de la caña de azúcar?

**César Arencibia.-** Todavía es factible comenzar con la recolección de la caña de azúcar en nuestra plantación a mitad de abril, como estaba previsto. Pero, si fuera necesario, podríamos retrasarla algunas semanas con escaso perjuicio.

**Leonor Mederos.-** ¿Cómo ve el futuro inmediato de Arehucas?

**César Arencibia.-** El futuro inmediato va a ser duro y de mucho trabajo y esfuerzo para restañar las heridas que nos está dejando esta crisis. Pero confío en la solidez y resiliencia de una empresa que lleva desde 1884 comprometida con hacer las cosas bien.

**Leonor Mederos.-** ¿Podría dejarnos un mensaje de aliento para el sector productivo de nuestras islas?

**César Arencibia.-** Tengo plena confianza en la capacidad del tejido productivo canario para volver a levantarse después de esta dura caída. Ya hemos dado muestras de esa capacidad en el pasado. Son tiempos de extrema dificultad, pero juntos lograremos superarlos y resurgiremos más fuertes.



Actualmente, el ron Arehucas es el más vendido en las Islas Canarias. Compuesta por 4308 barricas de roble blanco americano, de entre 210 y 400 litros, Arehucas es conocida como una de las más antiguas y más grande de Europa. La bodega produce una gama de 20 productos, incluyendo ron y los licores. La marca Arehucas también presente en el mercado internacional.