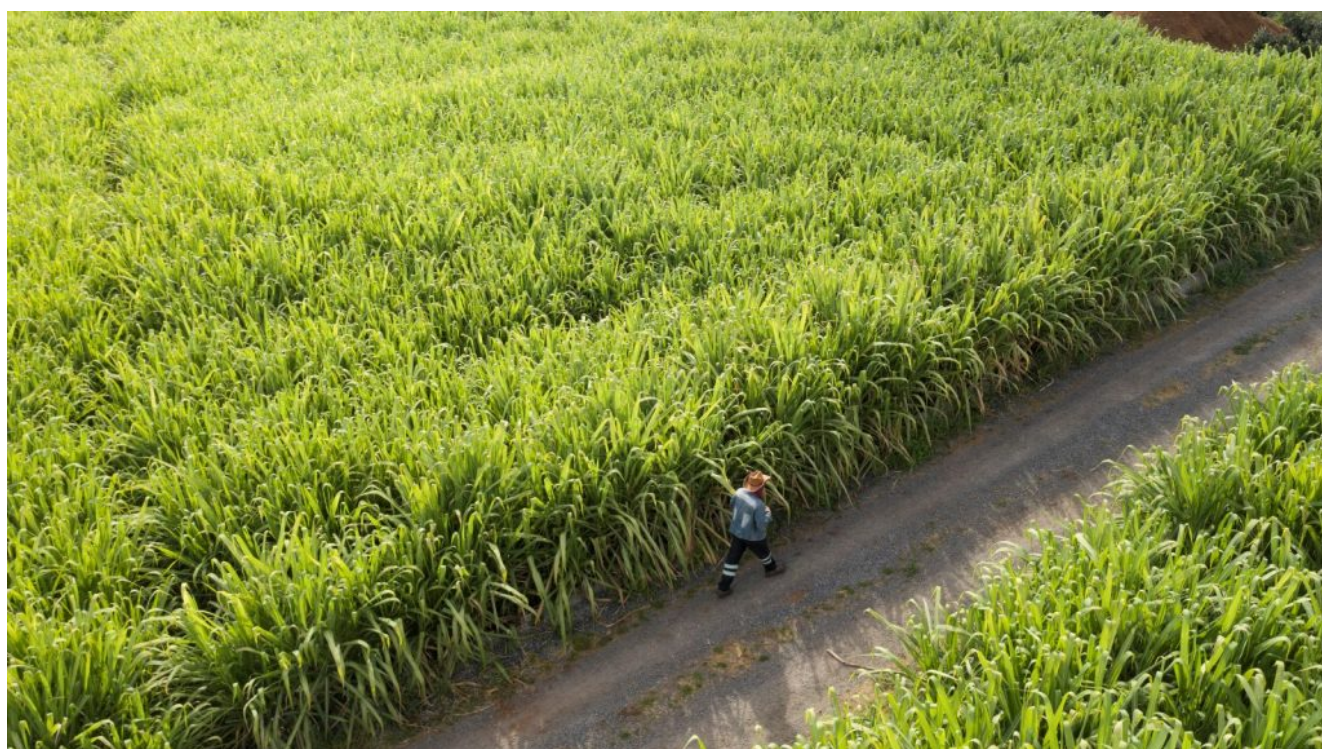


Arehucas pone en valor la zafra y la calidad de su aguardiente, el alma de sus rones

Cada primavera, la caña de azúcar vuelve a marcar el inicio de una tradición centenaria que da vida al aguardiente de caña y al ron de Ron Arehucas, recordando que el verdadero carácter de un destilado empieza mucho antes de la barrica.

[@Arehucas](#)

Cada primavera, cuando la **caña de azúcar** alcanza su punto óptimo de maduración, los campos de caña de [Arehucas](#) vuelven a vivir uno de los momentos más importantes de su calendario: la zafra. Un proceso que marca el inicio de una tradición que, desde hace más de **140 años**, sigue escribiéndose en la trayectoria de la marca.



El inicio de una tradición

La zafra no es solo una cosecha, es también una forma de preservar un legado **agrícola** profundamente ligado a la historia de Canarias. Un proceso que une tradición, territorio y conocimiento transmitido durante generaciones y que hoy continúa evolucionando con un firme compromiso con el cultivo responsable y el respeto por el entorno, un camino que la destilería ha reforzado recientemente con la obtención de la certificación de operador ecológico para sus cultivos de **caña de azúcar**.

Durante la zafra, la caña se recolecta en su punto exacto de maduración y se traslada a la destilería para iniciar su transformación. Este es un proceso que conecta tierra, tiempo y saber hacer transmitido de generación en generación.

Tras la cosecha, la caña se muele para extraer su jugo fresco y, a partir de ahí, comienza un proceso de fermentación y destilación del que nace el aguardiente de caña, el destilado que constituye la base de los rones de la casa y que define buena parte de su identidad aromática.







El resultado es un **aguardiente** con un perfil fresco y expresivo, con notas herbáceas, recuerdos a té verde y un dulzor natural, que posteriormente evolucionará durante el envejecimiento en barrica.

Fundada en 1884, la destilería de **Ron Arehucas** es hoy uno de los grandes referentes del ron en España y uno de los símbolos históricos de **Canarias**. En sus [bodegas](#) reposan miles de barricas de roble americano donde los rones envejecen lentamente hasta alcanzar su carácter definitivo.

Pero todo ese proceso empieza mucho antes de la barrica: empieza en el campo, en la caña y en la zafra que marca el origen de todo. Porque entender el origen no es solo mirar al pasado, es también una forma de construir el futuro.

Arehucas conquista el Carnaval con más de 300 bodas exprés en el parque Santa Catalina

[@Arehucas](#)

Arehucas convirtió el Carnaval de Las Palmas de Gran Canaria en un auténtico escenario de película. El pasado sábado 21 de febrero, el **Parque Santa Catalina** acogió una de las activaciones más comentadas del Carnaval de día: más de 300 parejas participaron en las [bodas](#) exprés organizadas por la marca, en una jornada marcada por el humor, la espontaneidad y la celebración colectiva.

Durante varias horas, cientos de personas hicieron cola para “casarse” al más puro estilo Las Vegas, en una experiencia conducida por [Eva Harrington](#), que puso ritmo y energía a cada ceremonia. Amigos, parejas, compañeros de fiesta e incluso desconocidos decidieron dar el “sí, quiero” simbólico en uno de los momentos de mayor afluencia del **Carnaval**.



Además de la experiencia en directo, todas las parejas participantes entraron en el sorteo de un viaje a Las Vegas para dos personas, reforzando el imaginario que inspiraba la acción y conectando la fantasía carnavalera con el espíritu festivo de la marca.

La activación no solo se vivió en el [Parque Santa Catalina](#). La acción contó con la participación de 11 creadores de contenido canarios que compartieron la experiencia en tiempo real a través de stories y vídeos, generando una amplificación orgánica del evento en redes sociales.

Su implicación fue clave para trasladar el ambiente del espacio Arehucas más allá del recinto, conectando con audiencias locales y consolidando la presencia de la marca durante uno de los fines de semana más relevantes del calendario festivo canario.

Con esta iniciativa, Arehucas refuerza su vínculo con el **Carnaval de Las Palmas de Gran Canaria**, apostando por acciones participativas que convierten al público en protagonista. Más de 300 bodas en una sola tarde no solo hablan de cifras. Hablan de ganas de celebrar, de compartir y de vivir el Carnaval sin filtros.

Porque en Carnaval todo puede pasar. Y este año, pasó.

Ron Arehucas y Ahembo lanzan Arehucas MIX, una nueva propuesta ready to drink con

sabor canario

La primera colaboración industrial entre Ron Arehucas y Ahembo da lugar a una nueva propuesta ready to drink pensada para el consumo fuera del hogar

[@Ahembo](#)

Ron Arehucas y **Ahembo**, propietario de la marca [Clipper](#), presentan Arehucas MIX, una nueva gama de bebidas listas para beber que combina el carácter del Arehucas Carta Blanca con dos sabores especialmente relevantes para el consumidor canario: fresa y maracuyá.

Lacombi completa

AREHUCAS MIX: MARACUYÁ Y FRESA



5º Arehucas recomienda un consumo responsable

Esta nueva propuesta se enmarca en la tendencia global de crecimiento del segmento “Ready to Drink” (RTD), una categoría en plena expansión que responde a la demanda de bebidas prácticas, fáciles de consumir y pensadas para contextos sociales, manteniendo el equilibrio entre sabor y graduación alcohólica.

Dos sabores con fuerte arraigo en Canarias

[@Arehucas](#)

- El clásico: Carta Blanca + refresco de fresa, el sabor icónico de Clipper y uno de los refrescos con mayor aceptación en el Archipiélago.
- El tropical: Carta Blanca + refresco Clipper de Maracuyá, elegido por su vinculación con el gusto local por sabores frescos y tropicales.

Ambas referencias se presentan en lata slim de 250 ml, con 5% vol. de alcohol, un formato cómodo y actual, pensado para consumo fuera del hogar y dirigido a mayores de 18 años, que buscan una alternativa refrescante y con sabor.

El nuevo **Arehucas MIX** representa la primera colaboración industrial entre [Ron Arehucas](#) y [Ahembo](#), un hito relevante a nivel industrial en Canarias que pone en valor la unión de dos marcas históricas y profundamente arraigadas en el territorio. Esta alianza refuerza el tejido productivo local y demuestra la capacidad de las marcas canarias para innovar conjuntamente y adaptarse a nuevas tendencias de consumo.

La comercialización de Arehucas MIX correrá a cargo de Ahembo y estará disponible principalmente en el canal de Alimentación, con especial foco en hipermercados, supermercados y tiendas de conveniencia y, de forma muy

puntual, en hostelería.

Además, el lanzamiento irá acompañado de una campaña de comunicación digital protagonizada por Aythami Soto, creador de contenido conocido como “Pontebata”, que pondrá el acento en el carácter social, cercano y contemporáneo del producto. Además, la acción contará con la participación de otros perfiles canarios como Fany Ortega Gil, Rafa Márquez y Adrián González Mora, reforzando el vínculo con el público local.

Con Arehucas MIX, Ron Arehucas y Ahembo apuestan por una propuesta conjunta que combina innovación, sabor y origen, demostrando que la colaboración entre marcas canarias es clave para seguir impulsando el desarrollo del sector y conectar con nuevas formas de consumo.

Arehucas se casa con el carnaval

Bodas exprés, creadores de contenido y un viaje a Las Vegas como premio en pleno Carnaval de las Palmas de Gran Canaria

[@Arehucas](#)

El Carnaval de **Las Palmas de Gran Canaria** suma este año una de sus propuestas más originales de la mano de [Arehucas](#), que aterriza en el Carnaval de día con una acción inspirada en las míticas bodas exprés de Las Vegas, reinterpretadas desde el humor, el desenfado y la energía propia de esta fecha tan importante para los canarios.





La acción tendrá lugar el **sábado 21 de febrero**, de 14:00 a 18:00 horas, en el Parque Santa Catalina, epicentro del [Carnaval](#), coincidiendo con uno de los momentos de mayor afluencia y ambiente de toda la programación. Durante unas horas, **Arehucas** instalará un espacio propio donde cualquier persona podrá “casarse” en cuestión de minutos, vivir la experiencia y formar parte de una acción pensada para disfrutar, compartir y recordar.

Las ceremonias estarán conducidas por **Eva Harrington**, que ejercerá como maestra de ceremonias poniendo voz, ritmo y humor a cada boda exprés, animando a los participantes a dar su mejor versión en uno de los días más festivos del año.



Todas las personas que participen en las bodas exprés durante el evento podrán optar a un **premio final: un viaje a Las Vegas** para dos personas, reforzando el imaginario que inspira la acción y cerrando el círculo entre Carnaval, celebración y fantasía.

La dinámica se comunicará a través de los canales oficiales de la marca, desde donde también se anunciarán las bases completas y el ganador o ganadora.

La acción contará con la participación de 11 creadores de contenido canarios, seleccionados por su afinidad con la marca, su autenticidad y su capacidad de conectar con el público desde dentro del territorio. Estos, lejos de limitarse a cubrir lo que ocurre, formarán parte activa de la experiencia. El resultado será contenido orgánico, real y vivido, compartido en tiempo real a través de stories y piezas audiovisuales que amplificarán el alcance de la acción en redes sociales.

Con esta activación, **Arehucas** refuerza su vínculo con una de las fiestas más emblemáticas de Canarias, apostando por una forma de comunicar basada en la experiencia, la participación y el disfrute colectivo.

Porque en Carnaval todo puede pasar. Y porque hay historias que, aunque duren solo unos minutos, se recuerdan para siempre.

Los 10 mejores rones del mundo en 2025: ranking, precios y destilerías

imprescindibles

La industria del **ron** ha experimentado una evolución sin precedentes en las últimas décadas, consolidándose como un símbolo de [sofisticación](#) y tradición artesanal. Tras analizar las principales clasificaciones internacionales, incluyendo el prestigioso ranking de **Forbes** 2025 y estudios especializados, emergen diez rones que encarnan la cúspide de la calidad global.



Estos destilados se distinguen por su maestría en procesos de añejamiento, complejidad aromática y reconocimiento en competencias de alto nivel. **Dos rones venezolanos –Diplomático Reserva Exclusiva y Santa Teresa 1796–** destacan en este panorama, reafirmando a **Venezuela** como potencia ronera junto a **Barbados y Guatemala**.

Metodología de Selección: Los Pilares de la Excelencia Ronera

Para determinar **los 10 mejores rones del mundo**, se consideraron cuatro criterios fundamentales respaldados por

expertos internacionales:

Tradición e Innovación en la Producción

La dualidad entre métodos ancestrales y avances tecnológicos define a las destilerías líderes de hoy día. El sistema de solera –empleado por Ron Zacapa Centenario X0 y Santa Teresa 1796– permite una maduración estratificada en barricas de diferentes orígenes (whisky, jerez, vino de Oporto), creando perfiles de capas superpuestas. Por otro lado, marcas como Flor de Caña 18 Años han revolucionado el sector con procesos carbono neutrales y añejamiento en barricas de bourbon.

Reconocimiento Internacional

La obtención de medallas de oro en al menos cinco competencias globales fue un requisito clave en el ranking de Forbes 2025. Diplomático Reserva Exclusiva, por ejemplo, acumula premios en los International Wine & Spirit Competition, San Francisco World Spirits Competition y Rum Masters London, validando su estatus como ícono venezolano.

Complejidad Sensorial

El equilibrio entre dulzura, acidez y notas secundarias (especias, frutas, maderas) se evaluó mediante catas ciegas. Ron Zacapa 23 sobresale por su armonía entre chocolate negro y cáscara de naranja, mientras que Mount Gay X0 de Barbados ofrece un perfil especiado con toques de canela y nuez moscada.

Herencia Cultural

Marcas como Santa Teresa 1796 integran narrativas históricas en su identidad, vinculando sus técnicas al legado de las haciendas coloniales venezolanas. Este factor no solo enriquece la experiencia del consumidor, sino que garantiza la preservación de métodos auténticos.

Los 10 Ronces que Definen la Excelencia Global en 2025

Diplomático Reserva Exclusiva (Venezuela)

Elaborado en la Destilería La Miel de Venezuela, este ron combina destilados de 4 a 12 años en barricas de roble americano. Su proceso de “interrupted fermentation” –una pausa controlada en la fermentación– intensifica los azúcares naturales de la melaza, dando lugar a notas de toffee, chocolate negro 70% y cáscara de naranja confitada. En 2022, su adquisición por Brown-Forman (propietarios de Jack Daniel’s) catapultó su distribución global, aunque mantiene operaciones en Venezuela. Con un contenido alcohólico de 40%, su textura aterciopelada y final persistente lo han convertido en referencia para mixólogos en cócteles como el Old Fashioned.



Santa Teresa 1796 (Venezuela)

Único en emplear el método de solera auténtico en Venezuela, este ron madura en barricas de bourbon y sherry Oloroso durante un mínimo de 15 años. El resultado es un perfil de nueces caramelizadas (pecana, almendra) y especias suaves (cardamomo, vainilla), con un 35% de rones de hasta 35 años en su mezcla. Su producción en la Hacienda Santa Teresa, fundada en 1796, incluye prácticas de sostenibilidad como la reutilización de desechos de caña para generar energía biotérmica.



Ron Zacapa Centenario XO (Guatemala)

Situado a 2,300 metros sobre el nivel del mar en Quetzaltenango, este ron utiliza el sistema "Sistema Solera"

con barricas que anteriormente contuvieron whiskies escoceses y vinos de Oporto. La altitud ralentiza la oxidación, permitiendo una extracción más gradual de taninos. Su versión XO contiene destilados de hasta 25 años, con notas dominantes de frutos secos (higos, dátiles) y cacao criollo. En 2024, fue galardonado con el “Best Rum in the World” en los International Spirits Challenge.



Appleton Estate 21 Años (Jamaica)

Proveniente de la destilería más antigua de Jamaica (1749),

este ron se caracteriza por su fermentación espontánea con levaduras autóctonas, que generan ésteres complejos y un perfil afrutado. Las barricas de roble americano quemado aportan notas de caramelo salado y tabaco, mientras que su estancia en bodegas tropicales acelera la evaporación (3-4% anual), concentrando los sabores.



Mount Gay X0 (Barbados)

Con registros de producción desde 1703, Mount Gay es considerado la cuna del ron. Su expresión X0 mezcla destilados de hasta 15 años, utilizando agua de manantial filtrada por coral. El envejecimiento en barricas de bourbon y cognac produce un perfil especiado con canela, clavo y un distintivo final ahumado. En 2025, introdujo ediciones limitadas con barricas de sake japonés, ampliando su gama de sabores.



Flor de Caña 18 Años (Nicaragua)

Destilado en Chichigalpa, este ron se envejece en barricas de roble blanco sin aditivos de azúcar o colorantes. Su clima volcánico y proceso de fermentación lenta (7 días) desarrolla notas de vainilla y caramelo, con un toque mineral único por la ceniza volcánica en los suelos de cañaverales. Certificado carbono neutral desde 2020, representa un estándar en sostenibilidad ronera.



Foursquare Exceptional Cask 2004 (Barbados)

Maestro ronero Richard Seale revolucionó el mercado con esta serie de ediciones únicas. El Exceptional Cask 2004 utiliza melaza de caña negra y destilación en columnas de cobre, madurando en barricas de jerez por 18 años. Con un 60% de alcohol, ofrece intensas notas de regaliz, tabaco habano y frutas en almíbar, siendo preferido por coleccionistas.



El Dorado 15 Años (Guyana)

Producido en Demerara, este ron emplea alambiques de madera preservados desde el siglo XVIII. Su mezcla incluye destilados de las legendarias stills Versailles y Port Mourant, conocidas por su alto contenido de ésteres. Notas a ciruelas pasas, café torrefacto y un ligero toque sulfúrico lo hacen único, con un

43% de alcohol que potencia su complejidad.



Brugal 1888 (República Dominicana)

Madurado en barricas de roble americano y español, este ron combina melazas de caña criolla con agua de manantial de la Sierra de Yamasá. Su paso por barricas de [vino oloroso](#) aporta notas de pasas y dátiles, mientras que el añejamiento en climas caribeños intensifica la extracción de vainillinas. Ganador del “Best Rum for Connoisseurs” en 2024.



Rhum Clément XO (Martinica)

Como representante del rum agricole, se destila directamente de jugo de caña fresco en lugar de melaza. Envejecido 6 años en barricas de cognac, ofrece un perfil herbáceo con menta, hierba de limón y un toque salino por la brisa marina durante el añejamiento. Certificado AOC Martinica desde 1996, es ícono de la tradición francesa en el Caribe.

La Destilería Arehucas: Un Tesoro Ronero Canario

En el ámbito global y, aunque no está en la lista de Forbes, no se puede pasar por alto la excelencia que aporta la destilería Arehucas, en Las Islas Canarias, que ha sabido combinar la tradición centenaria con la innovación. Fundada en 1884, Arehucas es un símbolo de la destilación canaria, reconocida por su compromiso con la calidad y la autenticidad.

Su gama de rones, que incluyen tanto productos tradicionales como ediciones limitadas, ha sido un pilar para la expansión del ron en mercados internacionales. Destaca su Ron Arehucas 7 Años, que combina las características del ron añejo con un toque dulce y afrutado que resalta las bondades de las cañas canarias.

Además, su enfoque en la sostenibilidad y el uso de los recursos naturales de las Islas Canarias añade una capa adicional de apreciación para los consumidores más exigentes. Sin duda, Arehucas es una destilería que refleja el alma del ron, en un rincón del mundo que ha logrado poner en el mapa a Canarias como una cuna de destilados excepcionales.

El Ron Capitán Kidd

Una joya de la destilería Arehucas, el que por ninguna razón se podía dejar de mencionar, reconocido por su proceso de envejecimiento excepcional. Este ron premium reposa durante 30 años en barricas de roble americano, lo que le otorga una complejidad y suavidad únicas. Su perfil de sabor es una deliciosa mezcla de dulzura y sofisticación, con marcadas notas de pastelería, especialmente vainilla, mantequilla y chocolate.



De color dorado oro viejo, su aroma revela sutiles toques de

azúcar moreno y especias, mientras que su sabor presenta un cuerpo lleno con dulzura equilibrada, toques de miel tostada y cereales. El final es largo y persistente, dejando una experiencia memorable en el paladar. Destilado en 1983 y con una graduación alcohólica de 40%, el Ron Capitán Kidd es una verdadera expresión de la tradición de Arehucas, ideal para los amantes de los rones más refinados.

Tendencias Globales y Desafíos Futuros

El mercado del ron premium proyecta un crecimiento del 5.8% anual hasta 2030, impulsado por la demanda en Europa y Asia. Sin embargo, factores como el cambio climático –que afecta los ciclos de cultivo de caña– y la escasez de barricas de roble americano plantean retos. Destilerías como Santa Teresa en Venezuela están implementando cañaverales resistentes a sequías, mientras que Appleton Estate en Jamaica explora alternativas de envejecimiento en barricas de bambú tratado.

La denominación de origen se ha vuelto crucial, con países como Guatemala y Martinica obteniendo reconocimientos legales para proteger sus métodos. Paralelamente, la mixología molecular está reinventando el consumo, utilizando rones añejos en esferificaciones o aires con nitrógeno líquido.

Estos diez rones representan no solo la excelencia actual, sino la evolución de una industria que fusiona historia, innovación y pasión artesanal. Su selección trasciende preferencias personales, encarnando estándares universales de calidad que seguirán definiendo el futuro de los espirituosos.

Arehucas celebra su 140 cumpleaños

La marca canaria celebra este 2024 más de un siglo de trabajo y excelencia en la producción de ron. Fundada en 1884, Arehucas ha evolucionado para convertirse en una marca emblemática tanto en Canarias como en el mercado internacional

Arehucas celebra su 140 aniversario este año, cumpliendo así más de un siglo de compromiso con la tradición, la calidad y la innovación en la producción del [ron por excelencia](#) de las Islas Canarias. Desde su fundación en 1884, **Arehucas** ha mantenido una trayectoria imparable, consolidándose como una marca icónica en Canarias y expandiendo su presencia a nivel nacional e internacional.

La destilería, situada en Arucas (Gran Canaria), ha sido testigo del buen hacer de generaciones de trabajadores que han perfeccionado el [arte de destilar ron](#), respetando los métodos tradicionales y, con el paso de los años, incorporando tecnologías modernas para garantizar la más alta calidad en cada botella.



Arehucas celebra

CONOCE DESTILERIAS AREHUCAS

DISCOVER DESTILERIAS AREHUCAS



UNA DE LAS BODEGAS DE
RON MAS ANTIGUAS DE
EUROPA

ONES OF THE OLDEST RUM CELLARS IN EUROPE

NUESTRA BODEGA ESTÁ
COMPUESTA POR 4.308
BARRICAS DE ROBLE
AMERICANO

OUR CELLAR ACCOMMODATES 4.308
AMERICAN OAK CASKS



CONTAMOS CON PLANTACIÓN
PROPIA DE CAÑA DE AZÚCAR
EN PROCESO DE
CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA

AREHUCAS OWNS ITS SUGAR CANE
PLANTATION WHICH IS IN PROCESS TO OBTAIN
THE ECO-CERTIFICATION

RECIBIMOS CADA AÑO MÁS
DE 65.000 VISITANTES

WE WELCOME OVER 65.000 VISITORS
EVERY YEAR



140 AÑOS DESTILANDO NUESTRA HISTORIA



AREHUCAS



Desde su creación, **Arehucas** ha recibido numerosos premios y reconocimientos por la calidad de sus productos. La clave de su éxito radica en la riqueza de su propia plantación de azúcar, en la cuidadosa selección de materias primas, en el proceso de destilación y en el envejecimiento en barricas de roble: todo esto confiere a sus rones un sabor y aroma inconfundibles.

Para Carlos Iglesias, director general de **Arehucas**, *“este aniversario no solo es una oportunidad para recordar nuestro pasado, sino también para mirar hacia el futuro con entusiasmo y continuar innovando mientras mantenemos nuestras raíces profundamente arraigadas en la tradición canaria”*.

Para celebrar este 140 cumpleaños, Arehucas ha organizado una serie de activaciones especiales:

- **Fiestoron 2024:** en la edición de este año, la marca dinamizará esta gran fiesta que tendrá lugar los días 9 y 10 de agosto a través de sorteos, fuegos artificiales y numerosas sorpresas.
- **Visita a la destilería:** el próximo sábado 10 de agosto la destilería abrirá sus puertas de 11 a 14 horas para que todos los interesados en visitarla puedan hacerlo y conozcan de cerca el proceso de elaboración del ron y la historia de la marca.
- **Edición especial:** con motivo del 140 aniversario **Arehucas** ha lanzado una edición especial de sus botellas de Carta Oro y Carta Blanca.
- **Exposición barricas:** desde el pasado mes de mayo la

destilería cuenta con tres barricas que recorren los 140 años de historia de la marca a través de la visión de tres artistas de las islas: Rebecka Skogh, Adassa Santana e Iván Tempera.

El 140 aniversario de Arehucas: la celebración de una historia de tradición y calidad.

Arehucas triunfa en el San Francisco World Spirits Competition

El prestigioso concurso internacional ha anunciado los resultados de su última edición, otorgando dos de sus galardones a dos de los rones de la gama Selección Familiar de Arehucas

El “*San Francisco World Spirits Competition*” es un importante certamen internacional de destilados con sede en San Francisco (California) en el que Arehucas ha participado por primera vez, compitiendo en esta edición con algunos de los principales rones del mundo. Este concurso tan prestigioso acaba de publicar su lista de los [mejores rones de 2024](#), entre los que hay dos de la gama Selección Familiar de Arehucas: **Arehucas Añejo Selección Familiar 18 años y **Arehucas Añejo Selección Familiar 12 años**, que han conseguido una medalla de**

oro y otra de plata respectivamente.

La medalla de oro ha recaído en Arehucas Añejo Selección Familiar 18 años, un ron añejado con mimo durante 18 años en bodega. De color caoba intenso y reflejos cobrizos es un ron muy singular con un marcado aroma a roble, vainilla, caramelo y toffee.

Arehucas Añejo Selección Familiar 12 años ha recibido una medalla de plata. Este es un ron con notas florales y frutales en el que destacan el albaricoque y la miel de flores con un paso en boca redondo y delicado.



AREHUCAS®

SAN FRANCISCO WORLD SPIRITS COMPETITION

SABE CUÁL ES EL MEJOR RON



Disfruta de un consumo responsable 40% Vol.

San Francisco World Spirits Competition

Este reconocimiento no solo destaca la

calidad de los rones de Arehucas, sino que también representa un tributo a la destreza artesanal, al trabajo bien hecho y al arte de destilar ron en las islas a lo largo de generaciones, elevando así el estatus de los productos hechos en Canarias, tanto a nivel nacional como internacional.

El “*San Francisco World Spirits Competition*” (SFWSC) es una de las competiciones más prestigiosas del mundo. Se distingue tanto por la calidad de sus jueces, muchos de los cuales son expertos de renombre en sus campos con décadas de experiencia en la industria, como por la amplitud de las diversas categorías de destilados que evalúa. Estos, si convencen al jurado y pasan las distintas fases, reciben medallas de “Oro”, “Plata” o “Bronce”.

Carlos Iglesias, gerente de Destilerías Arehucas ha celebrado estas dos medallas afirmando que “siempre es un honor recibir un reconocimiento de excelencia a nivel internacional y lo es aún más cuando se trata de premios de esta envergadura. Nos sentimos profundamente [orgullosos](#) de haber sido reconocidos en una competencia tan prestigiosa como el SFWSC”.

Cuando lanzamos la gama Selección Familiar con nuestros Rones Añejos de 12 y 18 años, estábamos seguros de que la larga tradición ronera de Canarias en general y de Arehucas en particular, nos garantizaría que seríamos capaces de elaborar rones de la máxima calidad capaces de competir a nivel mundial con los mejores del planeta.



Este es un reconocimiento a nuestros 140 años de historia y nos anima a seguir apostando por nuestra gama más premium que incluye no solo estos dos rones premiados, sino también Capitan Kidd y nuestra colección Single Cask”.

Estas dos medallas se unen a los reconocimientos recibidos el año pasado en CINVE, Guía Peñín y ISWC; y llegan en un momento muy especial para la marca, que celebra este 2024 su 140º

Aniversario.

Sobre Grupo Arehucas

Grupo 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.

Consolidada como una marca de prestigio basada en la calidad e historia de sus rones, Arehucas ha logrado establecerse como un referente de la sociedad canaria y pilar fundamental para dar a conocer al mundo la imagen de su producto, el arraigo y la tradición de la cultura de Canarias.

**Juan Antonio Sotos, del
Serenity Chillout Restaurant
(Lanzarote), ganador de la
quinta edición de Arehucas
Top Bartender**

Juan Antonio Sotos es el ganador de la

quinta edición del concurso “Arehucas Top Bartender” con su cóctel “Malpaís”, una original propuesta elaborada con Arehucas 7 años.

La quinta edición del concurso de coctelería **Arehucas Top Bartender** arrancaba el pasado 1 de octubre. En esta nueva edición *Grupo Arehucas* ha buscado el mejor cóctel elaborado con **Arehucas 7 años**, un ron cuidadosamente seleccionado con la mejor caña de azúcar de sus plantaciones en Arucas, un enclave privilegiado con unas condiciones climatológicas óptimas para el cultivo de la caña gracias a la protección de la montaña y su cercanía con el mar. Este ron envejece durante 7 años en las barricas de roble de sus legendarias bodegas.



Juan Antonio Sotos, del Serenity Chillout Restaurant (Lanzarote), ganador de la quinta edición de Arehucas Top Bartender

Quinta edición de Arehucas Top Bartender

Esta nueva edición de **Arehucas Top Bartender** ha contado con 47 participantes de toda España que han tenido que elaborar un cóctel con **Arehucas 7 años**, además de un snack maridaje que lo acompañase. De entre todos los participantes, seis lograron destacar con sus propuestas.

Durante todo el mes de octubre los seguidores de la [marca](#) eligieron sus 3 cócteles favoritos, votando a través de la página web del concurso. A estos seleccionados mediante el sistema de votación del público se sumaron otras 3 recetas elegidas por un jurado técnico compuesto por representantes de la compañía, quienes eligieron las tres más destacadas de entre 6 locales visitados.



Alejandro Luciano Rodríguez Rocktop La Peregrina – Gran

Canaria



Juan Antonio Sotos

Serenity Chillout Restaurant – Lanzarote



Iñaki Atrián Burgaña Akelarre Cocktail Bar By Patxi Troitiño –

Gipuzkoa



Asdrúbal Santana Cabello
8 Canes Cocktail Bar – Gran Canaria



María Rodríguez

Kai Club – Gran Canaria



Óscar Pimentel González **Lido San Telmo – Tenerife**

Los seis finalistas que han llegado a la final de la quinta edición del concurso han sido **Iñaki Atrián Burgaña** (Akelarre Cocktail Bar By Patxi Troitiño – Gipuzkoa) y su cóctel “Arehucas es la caña”, **Asdrúbal Santana Cabello** (8 Canes Cocktail Bar – Gran Canaria) y su cóctel

“Piñita Asá, piñita mamá”, **Óscar Pimentel González** (Lido San Telmo – Tenerife) y su cóctel “Tía Esmeralda”, **Alejandro Luciano Rodríguez** (Rocktop La Peregrina – Gran Canaria) y su cóctel “Nuestra Tierra”, **Juan Antonio Sotos** (Serenity Chillout Restaurant – Lanzarote) y su cóctel “Malpaís” y **María Rodríguez** (Kai Club – Gran Canaria) con su cóctel “Romeo y Julieta”.

Durante la final, los seis seleccionados han tenido que elaborar en directo sus recetas, enfrentándose a un jurado técnico y degustador que ha decidido a los 3 ganadores de esta edición:

- **1º: Juan Antonio Sotos** (Serenity Chillout Restaurant – Lanzarote)
- **2º: Iñaki Atrian** (Akelarre Cocktail Bar by Patxi Troitiño – Gipuzkoa)
- **3º: Alejandro Luciano Rguez.** (Rocktop La Peregrina – Gran Canaria)

El 2024 acogerá la que será la sexta edición de este prestigioso concurso de coctelería.









Sobre Grupo Arehucas:

Grupo 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.

Arehucas Top Bartender 2023 ya tiene a sus finalistas

La quinta edición de “Arehucas Top Bartender” ha dado a conocer los nombres de los 6 bartenders finalistas que competirán, el próximo 16 de noviembre, en la gran final que tendrá lugar en Destilerías Arehucas

Arehucas Top Bartender, el concurso de [coctelería](#) en el que Grupo Arehucas ha retado este año a los bartenders a presentar sus propias creaciones, ya tiene a sus finalistas. Son seis los bartenders que han logrado destacar, de entre todos los participantes, con sus originales y deliciosas propuestas de cócteles elaborados con *Arehucas 7 años*.

Esta quinta edición del concurso que arrancaba el pasado [1 de octubre](#), ha logrado contar con cerca de 50 inscritos de toda España, una participación muy alta que evidencia cómo la marca está cada vez más presente en locales de todo el país.





Arehucas Top Bartender, el concurso de coctelería en el que Grupo Arehucas ha retado este año a los bartenders a presentar sus propias creaciones

Durante todo el mes de octubre los seguidores de la marca han elegido sus 3 cócteles favoritos votando en la página web del concurso. A estos seleccionados mediante el sistema de votación del público, se han sumado otras 3 recetas elegidas por un jurado técnico compuesto por representantes de la

compañía, quienes han elegido las tres más destacadas de entre 6 locales visitados.

Los 6 finalistas Arehucas Top Bartender 2023 son:

- **Iñaki Atrián Burgaña**, de *Akelarre Cocktail Bar By Patxi Troitiño* (Gipuzkoa) y su cóctel “Arehucas es la caña”
- **Asdrúbal Santana Cabello**, de *8 Canes Cocktail Bar* (Gran Canaria) y su cóctel “Piñita Asá, piñita mamá”
- **Óscar Pimentel González**, de *Lido San Telmo* (Tenerife) y su cóctel “Tía Esmeralda”
- **Alejandro Luciano Rodríguez** del *Rocktop La Peregrina* (Gran Canaria) y su cóctel “Nuestra Tierra”
- **Juan Antonio Sotos** de *Serenity Chillout Restaurant* (Lanzarote) y su cóctel “Malpaís”
- **María Rodríguez** del *Kai Club* (Gran Canaria) y su cóctel “Romeo y Julieta”

Los finalistas tendrán que elaborar en directo las recetas durante el evento final, enfrentándose a un jurado técnico y degustador que decidirá quienes son los 3 ganadores de esta quinta edición del concurso.

V EDICIÓN | 1 AL 31 DE OCTUBRE DE 2023
TOP BARTENDER

*¿tienes una receta
única y diferente?*



Arehucas Top Bartender 2023 ya tiene a sus finalistas

Los 6 finalistas recibirán un lote de productos y un kit de coctelería. Además, los 3 bartenders ganadores de esta edición recibirán 1.000 €, 400 € y 200 € (1º, 2º y 3º clasificados respectivamente).

La final de **Arehucas Top Bartender 2023** tendrá lugar el próximo 16 de noviembre, a las 12 horas, en Destilerías

Arehucas.

Sobre Grupo Arehucas:

Grupo 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.

Arehucas Single Cask 2005 Palo Cortado Finish: un encuentro excepcional entre el mejor ron de Canarias y la tradición vinícola de Jerez

La última creación de Destilerías Arehucas es Arehucas Single Cask 2005 Palo Cortado Finish, una edición limitada de un ron afinado durante meses en barricas de Palo Cortado

Arehucas continúa explorando nuevas formas de sorprender y elevar la experiencia del consumidor ofreciendo ediciones

limitadas de sus “*Single Cask*”, que muestran la [diversidad](#) de sabores y aromas que se pueden lograr con el arte del envejecimiento del ron en barricas de vino de jerez.

Si el año pasado la marca sorprendía con el lanzamiento de *Arehucas Single Cask 2002 Pedro Ximenez Finish* este año lo hace con el nuevo **Arehucas Single Cask 2005 Palo Cortado Finish**.





















***“Single Cask”* de Arehucas**

La singularidad de las ediciones exclusivas de *“Single Cask”* de Arehucas radica en su limitada disponibilidad y su atención meticulosa a cada detalle. Cada botella es numerada y etiquetada a mano, lo que refleja el compromiso de la destilería con la [artesanía](#) y la autenticidad.

Los amantes del ron pueden apreciar la historia y la pasión que se encuentra en cada sorbo de estos rones excepcionales con perfiles aromáticos intensos y de gran complejidad.

El nuevo **Arehucas Single Cask 2005 Palo Cortado Finish** ha sido afinado durante 15 meses en barricas de Palo Cortado. Esta técnica de acabado en barricas que antes han contenido vinos de jerez aporta una profundidad de sabor única y compleja al ron, convirtiéndolo en una experiencia de degustación verdaderamente excepcional y ofreciendo un producto muy exclusivo, pensado para los paladares más inquietos.

El Palo Cortado es un tipo de vino generoso elaborado a partir de un solo tipo de uva, la uva palomino. La peculiaridad de este vino son sus matices aromáticos con notas cítricas y sabores redondos y profundos.

Este tipo de vino recibe su nombre por su antigua forma de elaboración, donde los capataces de las bodegas de vinos de jerez dibujaban una línea horizontal en la barrica que contenía el vino que estaba destinado a ser un fino y, cuando la esperada levadura de flor no aparecía en la superficie, “cortaban” dicha línea con un trazo vertical, dando lugar a un

“palo cortado”.









Notas de cata Arehucas Single Cask 2005 Palo Cortado Finish

El perfil de sabor del nuevo **Arehucas Single Cask 2005 Palo Cortado Finish** tiene notas de frutos secos, entre los que destacan el pistacho y la avellana, sin despreciar sutiles matices de frutas confitadas.

En nariz, se despliegan aromas a roble, seguidos de caramelo; con matices marcados de grosellas e higos muy maduros. La persistencia de los sabores y un final suave y largo hacen que este ron sea un verdadero deleite para el paladar.

Para preservar el vigor aromático de este ron tan especial, hay que destacar que no es sometido a ningún tipo de filtrado y que, además, se embotella a una graduación de 45º favoreciendo así una experiencia de sabor única.

Es un ron pensado para degustar solo, como cierre de un

almuerzo o por la tarde, en un momento relajado donde poder apreciar todos sus matices.

Todas las botellas de esta edición exclusiva de están numeradas y embotelladas a mano en Destilerías Arehucas.