

Vuelve la caña a Tenerife, nace el Ron 1500

Caña y Ron: una destilería que despierta la memoria agrícola y destiladora de Tenerife

Hay regresos que no solo emocionan: reparan. Que una tierra como Tenerife, donde el azúcar alguna vez fue moneda, paisaje y cultura, vuelva a oler a caña recién cortada no es solo un acto agrícola, es un gesto de dignidad patrimonial. Lo que hace unos años parecía parte del recuerdo –ingenios, guarapo, molienda, aguardiente– ha vuelto a germinar en suelo insular gracias a un proyecto que no busca competir en volumen, sino en historia y excelencia. Se llama **Caña y Ron**, y ha comenzado a destilar lo que podría convertirse en uno de los [rones](#) más singulares del mundo: el **Ron 1500**, un destilado de caña 100 % tinerfeña, cuya primera cosecha está envejeciendo ya con paciencia canaria hasta el año 2029.



El regreso de un cultivo que cambió el mundo

En 1496, en el segundo viaje de Cristóbal Colón, la caña de azúcar partió desde Canarias rumbo al Caribe. No es una anécdota: es el germen de una industria global. Durante décadas, las islas fueron conocidas como “las islas del azúcar” y ejercieron como auténtico banco genético, técnico y logístico para los cultivos del Nuevo Mundo. [Canarias](#) exportaba no solo plantas, sino formas de cultivo, herramientas, y sobre todo, experiencia.



Pero con la expansión esclavista y las condiciones ideales de clima y suelo en América, la producción insular fue desplazada. Mientras el Caribe explotaba con miles de hectáreas y mano de obra forzada, en Canarias el ingenio se apagaba poco a poco. Aun así, hubo destellos: en 1886 una empresa inglesa reintrodujo el cultivo en Tenerife y se mantuvo –casi en silencio– hasta mediados de los 70.

Hoy, medio siglo después, una finca en Icod de los Vinos vuelve a albergar cañas mecidas por los alisios. Pero esta vez no hay nostalgia, hay visión.

Caña y Ron: un proyecto con alma, fuego y paciencia

Lo que comenzó como un proyecto de recuperación de terrenos agrícolas abandonados, ha terminado convirtiéndose en una declaración de principios: **hacer ron desde la raíz, desde el terruño, desde el respeto**. En una propiedad de 6.000 m², se han plantado más de 5.000 metros de caña de azúcar en sistema

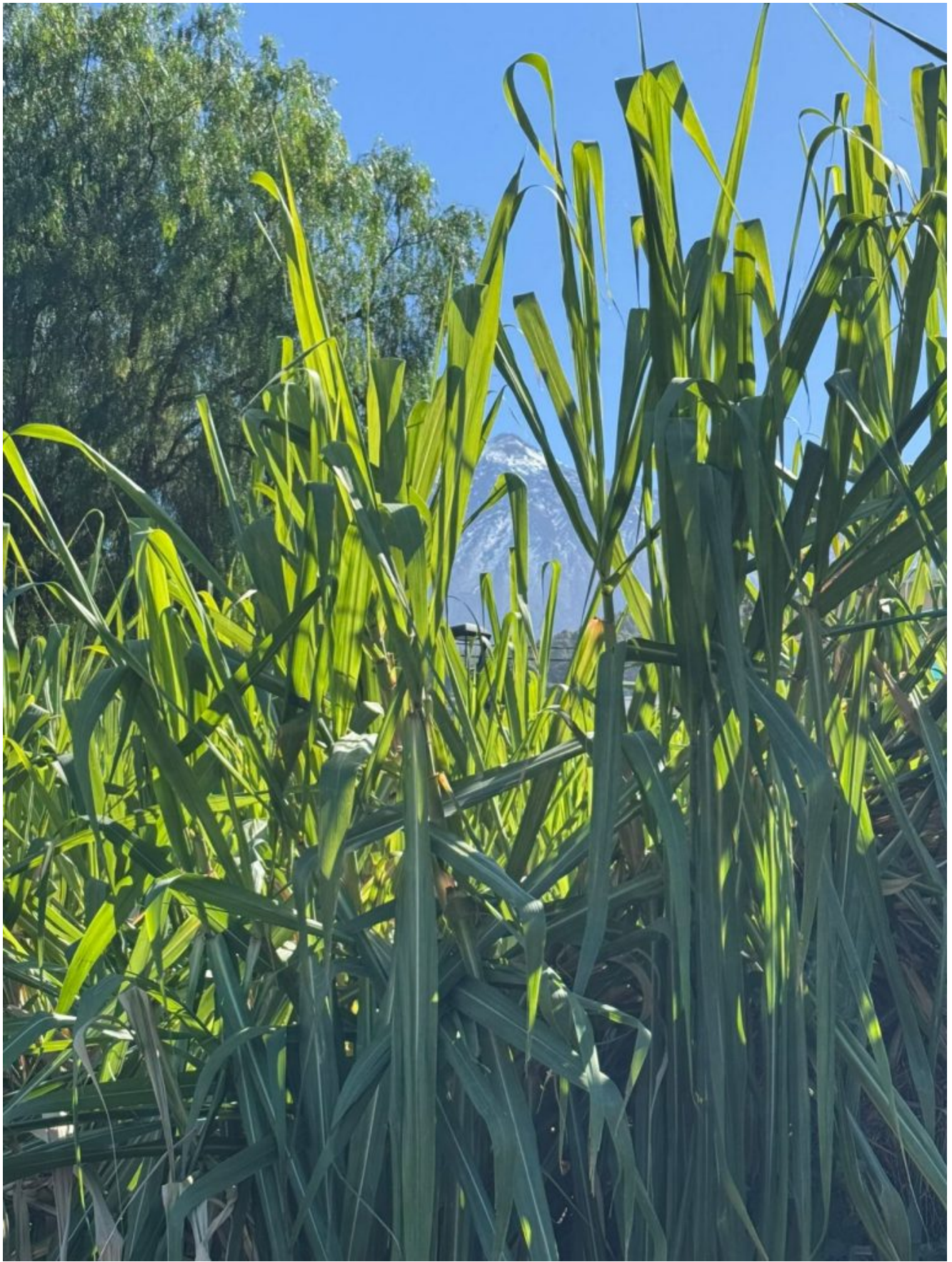
tradicional. El guarapo se extrae con mimo, fermenta de forma controlada, y se destila en un alambique de cobre de 1.000 litros que huele más a oficio que a industria.



La primera producción se encuentra ahora en fase de **envejecimiento en barricas**, camino de convertirse en un ron complejo, elegante y profundamente isleño, que llevará el nombre de **Ron 1500**. Un número simbólico que evoca la fecha fundacional de la expansión azucarera canaria hacia América, cerrando un círculo de más de cinco siglos. Un ron que será historia embotellada.

Un ron con identidad para el mundo

El Ron 1500 no es un experimento. Es un manifiesto. Y en un archipiélago donde la cultura ronera ha sido representada durante décadas por emblemas como Arehucas, Artemi o Guajiro, **Tenerife vuelve al mapa ronero con una propuesta distinta**, sin competencia directa, enfocada en la trazabilidad, en la singularidad varietal y en la identidad insular.





La comunidad ronera internacional –cada vez más exigente– mira con atención este

tipo de iniciativas, donde se cultiva, se transforma y se embotella en el mismo lugar. Una especie de “single estate rum”, como los que en el Caribe o América Latina se consideran joyas del coleccionismo.

Pero más allá del valor de cata, Caña y Ron tiene una **dimensión comunitaria**. La recuperación de la caña es también una oportunidad para rescatar oficios, revitalizar el medio rural, generar visitas agroenoturísticas y ofrecer experiencias que conectan historia, agricultura y sabor. Ya se organizan rutas guiadas, catas de guarapo, talleres educativos y jornadas de puesta en valor.



De izq. a der: Arriba Nacho Zerolo, David González, Miguel Asiain, Manuel Marichal y Eloy González. AAaron Barreto

Patrimonio líquido con futuro

En un mundo donde lo inmediato devora lo valioso, tener un proyecto que piensa a cinco años vista, que planta hoy para beber mañana, que siembra tradición para destilarla en barrica, **es un acto de fe en la tierra, en el tiempo y en la cultura**. Caña y Ron no solo devuelve la caña a Tenerife: devuelve el relato completo del azúcar, del aguardiente, del trabajo invisible de tantas generaciones.

Cuando llegue 2029, y el Ron 1500 se sirva en copa, no será solo un destilado. Será un sorbo de memoria. Será el testimonio líquido de que en Canarias, cuando se trabaja desde el corazón y el conocimiento, el pasado siempre puede ser futuro.

Regresa el olor a caña: Comienza la Zafra de Ron Arehucas

Como cada año, con el comienzo del mes de marzo arranca la temporada de la zafra en las plantaciones de caña de azúcar de Ron Arehucas. Esta experiencia única, que solo se realiza una vez al año, permitirá conocer el proceso de elaboración del ron canario por excelencia desde el origen hasta el producto final.

Si algo caracteriza a **Ron Arehucas**, además de la calidad de sus rones, es la enorme riqueza de su plantación propia de caña de azúcar en proceso de certificación ecológica.

Ubicados en un enclave privilegiado con unas condiciones climatológicas óptimas gracias a la protección de la montaña y a su cercanía con el mar, los [campos de caña](#) que la marca tiene en una localización única de la isla (la Finca Las Vegas, en Arucas) ya están preparados para uno de los momentos más especiales del año: **la época de la zafra.**







El mes de marzo es un mes idóneo para recoger la caña que después se convertirá en ron.

Este momento del año es sin ninguna duda uno de los periodos más bonitos para visitar la destilería y ver todo el proceso de la molienda.

De este modo se vive en primera persona esta [histórica](#)

[tradición](#) que **Arehucas** mantiene desde finales del siglo XIX.

El resultado de la zafra y de la calidad de la caña de azúcar que con tanto mimo y cuidados se cultiva durante todo el año, se refleja en los productos de **Arehucas**: rones equilibrados con una intensidad aromática única procedente de los aromas naturales de la caña y de su correcto sistema de fermentación.

La zafra es un “viaje” que va más allá de una simple cadena de procesos, es un arte, el de extraer de la tierra un producto natural convirtiéndolo en algo extraordinario.

Un año más la marca, a través de recorridos teatralizados, hará partícipes a clientes y profesionales de hostelería y alimentación invitándoles a vivir en primera persona **#ElArtedelaZafra**.

Sobre Arehucas

Destilerías Arehucas es hoy una empresa centenaria con una historia consagrada y unas instalaciones únicas, ubicadas en el municipio de Arucas (Gran Canaria). Consolidada como una marca de prestigio basada en la calidad e historia de sus caldos, Arehucas ha logrado establecerse como referente de la sociedad canaria y pilar fundamental para dar a conocer al mundo la imagen de su producto y el arraigo y tradición de la cultura de Canarias.

El porfolio de la compañía es amplio, siendo sus rones “estrella” la gama Selección Familiar (Capitán Kidd, Arehucas 18 años, Arehucas 12 años y Blanco Selección Familiar); Arehucas Carta Oro y Carta Blanca o el famoso Ronmiel, entre otros.