Arehucas da un paso más en sostenibilidad con su certificación de cultivo ecológico

Destilerías Arehucas da un paso más en su compromiso con la sostenibilidad al obtener la **certificación de operador ecológico**, un reconocimiento que acredita que la compañía gestiona y produce su caña de azúcar de manera ecológica.

Para alcanzar esta certificación**, Arehucas** ha llevado a cabo un riguroso proceso de conversión durante tres años en el que ha implementado técnicas agrícolas sostenibles y respetuosas con el medio ambiente. Durante este periodo, la destilería ha registrado exhaustivamente todas las operaciones realizadas en la plantación y ha adoptado medidas innovadoras para la gestión de las malas hierbas, como la introducción de gallinas que eliminan las semillas de especies no deseadas, evitando así el uso de herbicidas químicos.

ARECHUCA

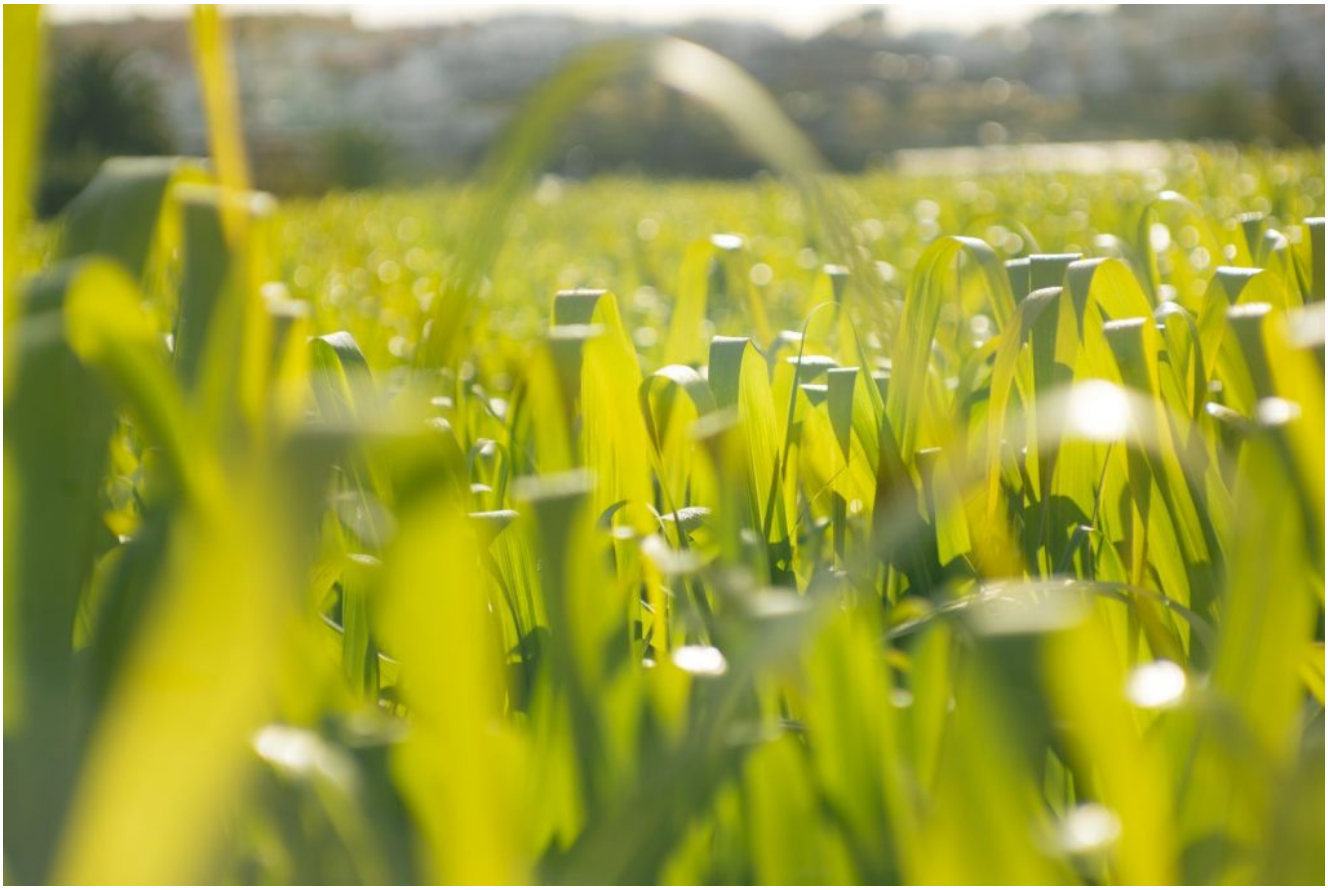
Además, no se han empleado productos químicos ni abonos sintéticos, utilizando en su lugar exclusivamente vinaza concentrada, un subproducto de la destilación, además de estiércol animal.

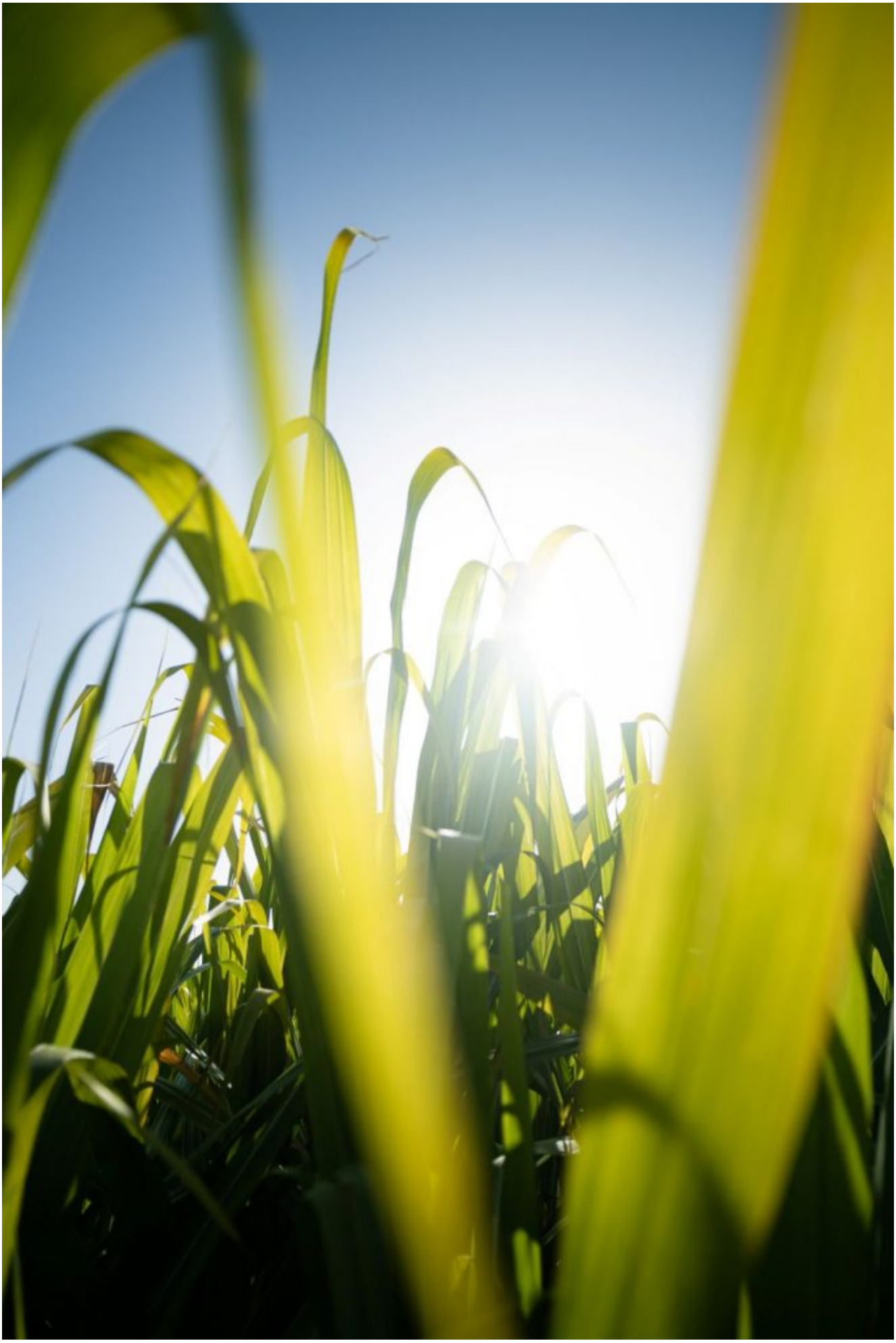
Esta certificación deberá renovarse anualmente, asegurando así el mantenimiento de los estrictos procesos desarrollados durante la conversión. Esto implica continuar con la gestión ecológica de la plantación, sin recurrir a productos químicos ni fertilizantes sintéticos.

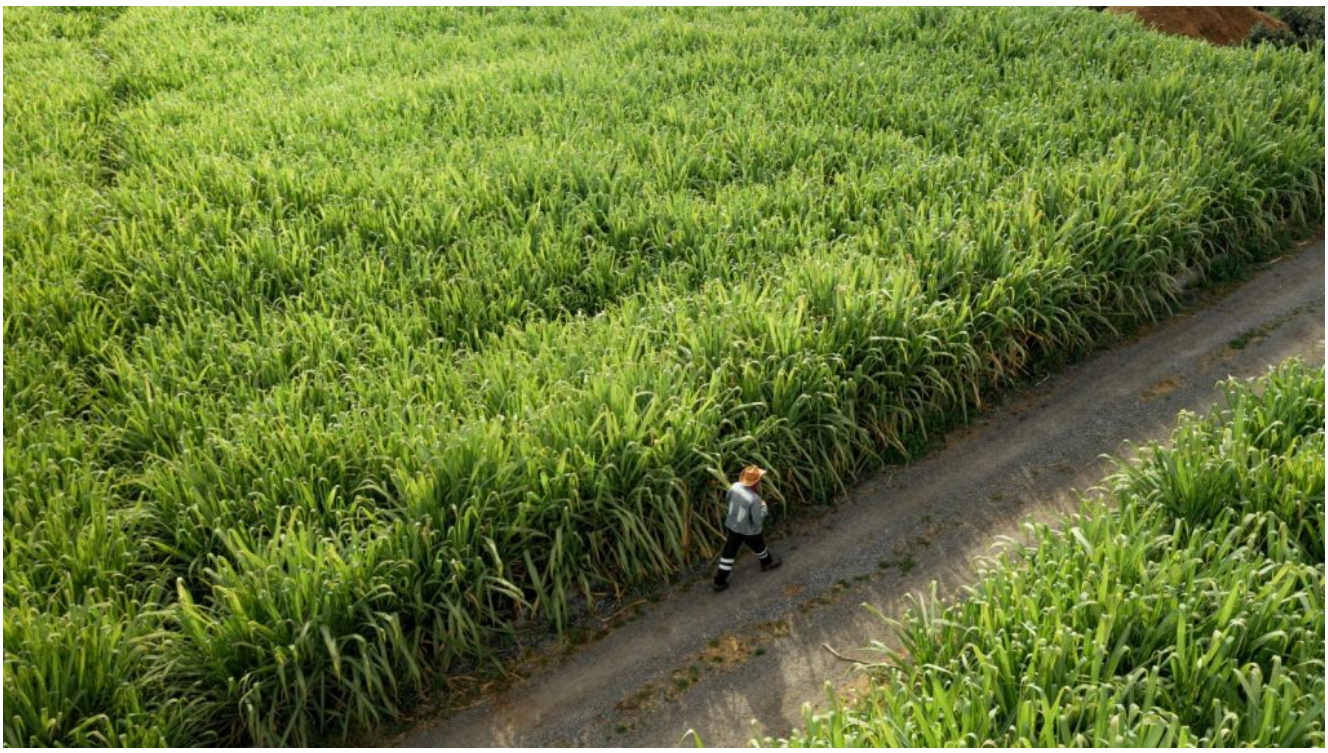
Más allá de su certificación ecológica, **Arehucas** continúa avanzando en iniciativas de sostenibilidad que abarcan todo su proceso productivo:

— **Energía renovable:** la compañía ha incorporado placas fotovoltaicas en su destilería con el objetivo de que, en un futuro, el 100% de su consumo energético provenga de fuentes renovables

– **Eficiencia en la producción**: su maquinaria de fermentación y destilación ha sido optimizada para reducir la huella de carbono, requiriendo menos agua y energía en la elaboración del ron.







– **Transporte sostenible:** Arehucas ha comenzado la transición hacia una flota de vehículos híbridos y eléctricos para su equipo comercial, minimizando las emisiones de CO_2 en su operativa diaria

– Reducción de residuos: la destilería ha eliminado el uso de vasos de plástico de un solo uso en eventos y conciertos, apostando exclusivamente por vasos reutilizables para fomentar un consumo más responsable

Estas iniciativas y el deseado reconocimiento como operador ecológico llegan justo a tiempo para el **inicio de la zafra** en las plantaciones de caña de azúcar de **Arehucas**. Este año, **la cosecha arrancará el 11 de marzo** en la Finca Las Vegas, en Arucas, un enclave privilegiado cuya ubicación estratégica, protegida por las montañas y la cercanía al mar, proporciona condiciones climáticas óptimas para el cultivo de la caña.

El resultado de la zafra, junto con la dedicación y el esmero en el cultivo de la caña de azúcar, se traduce en los **excepcionales rones de Arehucas**: productos equilibrados y de gran intensidad aromática, cuya esencia proviene directamente de la caña y de un meticuloso sistema de fermentación.

A esto se suman rigurosos procesos de destilación, que garantizan la pureza y la complejidad del perfil sensorial, y un cuidadoso añejamiento en barricas seleccionadas, donde el ron adquiere su carácter único y refinado. Todo ello conforma la **excelencia que distingue a Arehucas** y refuerza su legado en la tradición ronera.

Sobre Destilerías Arehucas

Destilerías Arehucas es una empresa fundada en 1884 y líder del mercado canario de bebidas espirituosas donde se ha convertido en una marca icónica de las islas. Sus instalaciones, ubicadas en Arucas (Gran Canaria), son un testimonio vivo de su legado y tradición y son visitadas por más de 70.000 personas anualmente que pueden conocer de primera mano el proceso de elaboración del ron desde el campo hasta el embotellado final.

Reconocida como una marca de excelencia, Arehucas se ha consolidado en el mercado nacional gracias a la calidad y autenticidad de sus productos, que reflejan el arraigo y la riqueza cultural de las Islas Canarias. Su plantación de caña de azúcar se encuentra en proceso de certificación ecológica y desde hace años realiza importantes esfuerzos en sostenibilidad.
Su producción en torno a los 3,5 millones de litros anuales de diferentes tipos de bebidas espirituosas se realiza mediante el uso, cada vez más relevante, de energías renovables.

En la actualidad, la empresa redobla esfuerzos para expandir su presencia más allá de Canarias, fortaleciendo su posición en el mercado español y alcanzando nuevos horizontes a nivel global.
Con exportaciones a más de 10 países Destilerías Arehucas continúa llevando la esencia y la mejor tradición ronera al mundo.