

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.

Ronmiel de Canarias: El chupito con denominación geográfica

En Canarias hay bebidas que refrescan, otras que alegran y unas pocas que, al primer trago, te devuelven a casa. El **ronmiel de Canarias** pertenece a este último grupo. Basta un vaso pequeño, servido bien frío en la barra de un bar de barrio o en una terraza con el Atlántico al fondo, para comprender que no se trata solo de un **licor dulce**. En realidad, es una pequeña crónica líquida del archipiélago.

Porque el **ronmiel** es, al mismo tiempo, producto agrícola, tradición popular y gesto de hospitalidad. Se ofrece al visitante como chupito de bienvenida, aparece inevitablemente al final de una comida familiar y acompaña conversaciones que siempre duran un poco más de lo previsto. En las islas existe incluso un código silencioso: cuando alguien te sirve un **ronmiel**, en realidad te está diciendo algo más sencillo y profundo que cualquier discurso -“siéntate, aquí hay tiempo para hablar”.



La historia del **ronmiel** de Canarias empieza donde tantas historias del archipiélago comienzan: en la caña de azúcar y en la miel. Desde finales del siglo XV, la caña se convirtió en uno de los motores económicos de las islas. Los ingenios azucareros repartidos por **Tenerife, Gran Canaria o La Palma** producían azúcar para exportar a Europa, mientras que los subproductos de la molienda permitían destilar aguardientes de caña.

Paralelamente, la apicultura llenaba los mercados locales de mieles complejas, resultado de un paisaje floral único donde conviven tajinastes, retamas, cardones o malpaíses volcánicos.

De ese encuentro casi inevitable entre el **ron de la caña** y la dulzura de **la miel** surgieron las primeras mezclas caseras. No había fórmulas escritas ni reglamentos. Cada casa tenía su manera de hacerlo: un ron del país, una miel de confianza,

quizá una especia -canela, limón o clavo- y la intuición suficiente para encontrar el equilibrio. Durante décadas, el ron con miel fue una bebida doméstica, ligada a la sobremesa familiar, a las ventas de carretera, a los **guachinches** escondidos entre viñedos o a las tascas donde el tiempo parecía detenerse.



Mucho antes de que existiera el término “ronmiel”, Canarias ya conocía bien el alcohol de caña. En los siglos XVI y XVII los aguardientes producidos en los ingenios azucareros viajaban en barriles junto con el azúcar hacia la Península y el norte de Europa. En ese paisaje de **trapiches, conventos con alambiques y comercio atlántico** comenzaron a aparecer bebidas donde el alcohol se mezclaba con miel, hierbas y especias. Eran tónicos contra el frío, remedios digestivos o simplemente excusas para compartir un trago.

Sin embargo, detrás de esas mezclas populares ya se encontraba la idea que define hoy al ronmiel: suavizar la potencia del aguardiente con la caricia de la miel, transformar un destilado fuerte en una bebida amable y hospitalaria.

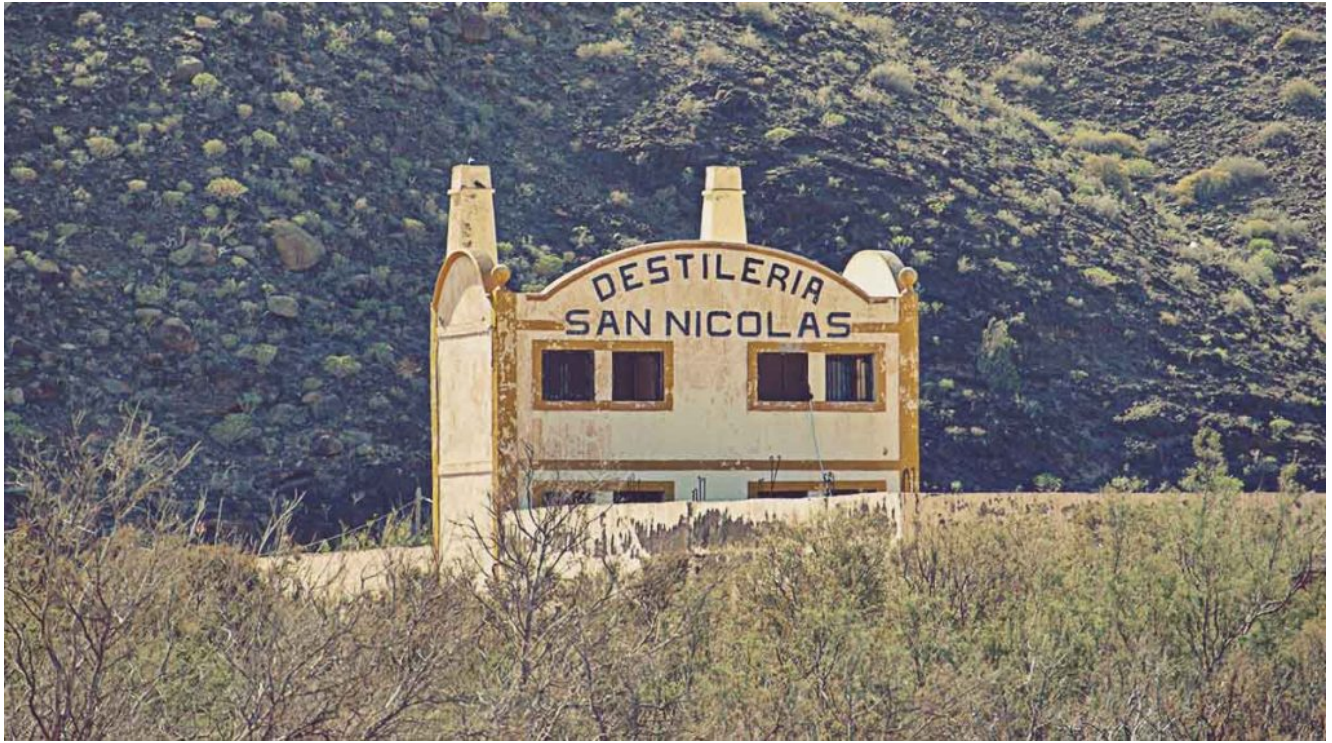
El último cuarto del siglo XIX marca un punto de inflexión para el ron en Canarias. Tras la crisis de la cochinilla, el archipiélago vuelve a apostar por la caña de azúcar siguiendo el modelo industrial que ya funcionaba en Cuba. En 1884 se inaugura en Arucas la Fábrica de San Pedro, germen de la actual **Destilerías Arehucas**, que combina la producción de azúcar con la destilación de aguardientes y ron. Poco después varias fábricas vinculadas al ron comienzan a operar en **Gran Canaria y Tenerife**. A partir de ese momento el ron deja de ser un subproducto casi accidental y empieza a consolidarse como bebida con identidad propia.

Se embotella, se comercializa y comienza a formar parte habitual de la cultura de

bar en las islas.

Ese ron, todavía áspero y sin demasiados apellidos comerciales, será uno de los protagonistas del siguiente capítulo de la historia: su encuentro definitivo con la miel. Entre los nombres clave de esta historia aparece **Manuel Quevedo Alemán**. Nacido en Arucas, emigró primero a **Cuba** y más tarde a **República Dominicana**, donde trabajó en centrales azucareros y destilerías. Posteriormente se trasladó a **Madeira**, otra isla atlántica donde el ron agrícola -destilado directamente del jugo fresco de la caña- posee una larga tradición.





Ese aprendizaje marcaría su futuro. En 1936 fundó en **La Aldea de San Nicolás** la fábrica conocida como **Ron de la Aldea**, apostando por un ron de estilo agrícola destilado a partir de guarapo fresco. Con el tiempo, ese ron comenzaría a mezclarse con **miel de abeja** siguiendo recetas locales, dando lugar a algunos de los primeros **ronmiel** comercializados fuera del ámbito doméstico.

En 1969 la destilería se trasladaría a San Andrés y Sauces, en La Palma, donde continúa hoy la tradición de uno de los rones agrícolas más singulares de España. La casa Ron Aldea acabaría convirtiéndose en uno de los grandes referentes históricos del ron de caña en el país.

Mientras tanto, en **Gran Canaria**, la antigua Fábrica de San Pedro evolucionaba hasta convertirse en lo que hoy conocemos como **Destilerías Arehucas**. Nacida en 1884, la destilería consolidó con el tiempo su papel como una de las grandes casas roneras de España. Sus rones dorados y añejos forman parte del paisaje líquido de varias generaciones de canarios, mientras que su histórica bodega de envejecimiento -con miles de barricas firmadas por músicos, escritores y personajes públicos- se ha convertido en una de las más singulares de Europa.



Cuando Arehucas lanzó su propio ronmiel lo hizo con más de un siglo de experiencia destiladora a la espalda. El resultado fue un licor dulce pero con estructura, capaz de mantener el carácter del ron bajo la suavidad de la miel.

La auténtica mayoría de edad del ronmiel llega en el siglo XXI. En 2005 el Gobierno de Canarias crea la **Denominación Geográfica Ronmiel de Canarias** y aprueba un reglamento que fija por primera vez sus características. Un año después el Ministerio de Agricultura ratifica la figura y la publica en el Boletín Oficial del Estado.

A partir de ese momento el ronmiel deja de ser simplemente una mezcla popular para convertirse en un producto protegido. El reglamento establece que debe elaborarse en Canarias, tener una graduación entre 20 y 30 grados de alcohol, contener al menos un 2 % de miel de abeja natural y mostrar un perfil sensorial donde se reconozca claramente el diálogo entre la miel y el ron.

Ese reconocimiento supone un pequeño gran giro: el chupito que durante décadas se sirvió “de la casa”, sin etiqueta ni apellidos, entra en el mapa de las figuras de calidad alimentaria españolas.

A partir de los años setenta, con el auge del turismo internacional en las islas, el ronmiel encontró un aliado inesperado. Bares y restaurantes comenzaron a ofrecer pequeños chupitos helados al final de las comidas.



*El gesto tenía algo de **cortesía local** y algo de estrategia comercial: el dulzor de la miel hacía el trago más amable para quien no estaba acostumbrado a los destilados fuertes, mientras que el formato pequeño invitaba a probarlo sin demasiadas reservas. Poco a poco, el “ronmiel”chupito” pasó de ser una mezcla doméstica a convertirse en una de las bebidas más reconocibles del **paisaje gastronómico canario**.*

*Aquella costumbre acabó fijando un ritual que todavía hoy define al ronmiel: servirse muy frío, casi helado, en vaso pequeño. Lo que empezó como una manera de agradar al visitante terminó consolidándose como **tradición local**. En muchas barras de Canarias **el chupito** funciona todavía como un gesto de hospitalidad, una forma de cerrar la sobremesa o de prolongar la conversación unos minutos más.*

A pesar de ese salto jurídico, esta mezcla espirituosa no ha perdido su carácter cercano. En el imaginario local sigue siendo, sobre todo, **el chupito** de la sobremesa. El “venga, uno

y nos vamos” que termina retrasando la despedida. Se bebe muy frío, casi helado, en vaso pequeño. Los refrescos rara vez entran en la ecuación, porque tienden a matar aquello que hace especial al licor: el equilibrio entre la **miel y el ron**.

En muchas **cocinas canarias** también aparece como ingrediente en los postres. Sirve para aromatizar bizcochos, enriquecer mousses o aportar profundidad a algunas tartas de queso. En coctelería, cuando se le deja ser protagonista, se lleva especialmente bien con cítricos frescos, café o ginger ale seco.

En un lineal lleno de botellas es fácil perderse, pero hay tres etiquetas que ayudan a entender de qué hablamos cuando hablamos de ronmiel de Canarias.

Ron Miel Guajiro

[@ronguajiro](https://www.instagram.com/ronguajiro)



Elaborado por **Destilerías San Bartolomé de Tejina** en Tenerife, es uno de los más reconocidos del archipiélago. En copa presenta un color ámbar brillante y aromas donde se mezclan miel, hierbas suaves y fruta madura. En boca resulta goloso pero equilibrado, lo que explica su enorme presencia en bares, restaurantes y tascas de las islas.

Ron Miel Aldea

[@RonAldeaLaPalma](#)



De la histórica casa **Ron Aldea en La Palma**, nace de la tradición del ron agrícola canario. La base de ron de caña destilado a partir de guarapo fresco aporta un carácter ligeramente más vegetal y directo, sobre el que la miel construye un perfil dulce pero elegante. Es un **ronmiel** con identidad atlántica muy marcada.

Ron Miel Guanche de Arehucas

[@ArehucasRon](#)



El tercer gran nombre es **Ron Miel Guanche de Arehucas**, elaborado en **Gran Canaria**. Construido sobre la base del **ron Arehucas**, ofrece una capa aromática donde aparecen vainilla, caramelo y ligeros toques tostados procedentes del envejecimiento. El resultado es una bebida sedosa, de entrada suave y final largo donde reaparecen la caña y la miel.

Con el tiempo, el **ronmiel** de Canarias ha conseguido algo que

no siempre logran otros destilados: ser a la vez puerta de entrada y refugio. Para el visitante curioso es la forma más amable de acercarse al mundo del ron canario. Para el canario que vive fuera sigue siendo **el chupito** que, durante unos segundos, detiene el reloj y despliega en la boca un mapa entero de recuerdos.

Lo que empezó como una mezcla casera en vasos sin marca hoy viaja por el mundo con denominación geográfica y reconocimiento oficial. Sin embargo, su función sigue siendo la misma que hace siglos: bajar revoluciones, prolongar la conversación y recordar que, en estas islas atlánticas, incluso el ron aprendió a decir “quédate un rato más”.

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 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.