

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.

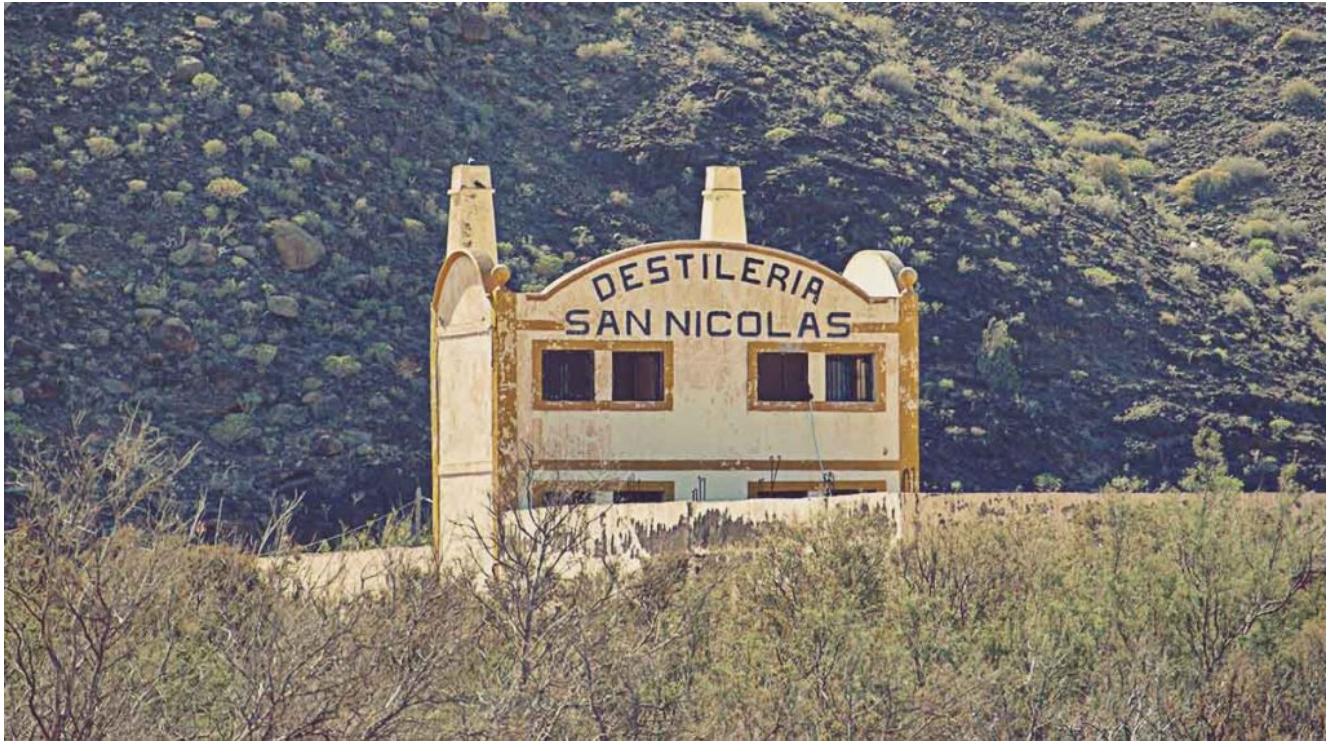
El último cuarto del siglo XIX marca un punto de inflexión para el ron en Canarias. Tras la crisis de la cochinilla, el archipiélago vuelve a apostar por la caña de azúcar siguiendo el modelo industrial que ya funcionaba en Cuba. En 1884 se inaugura en Arucas la Fábrica de San Pedro, germen de la actual **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 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.

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

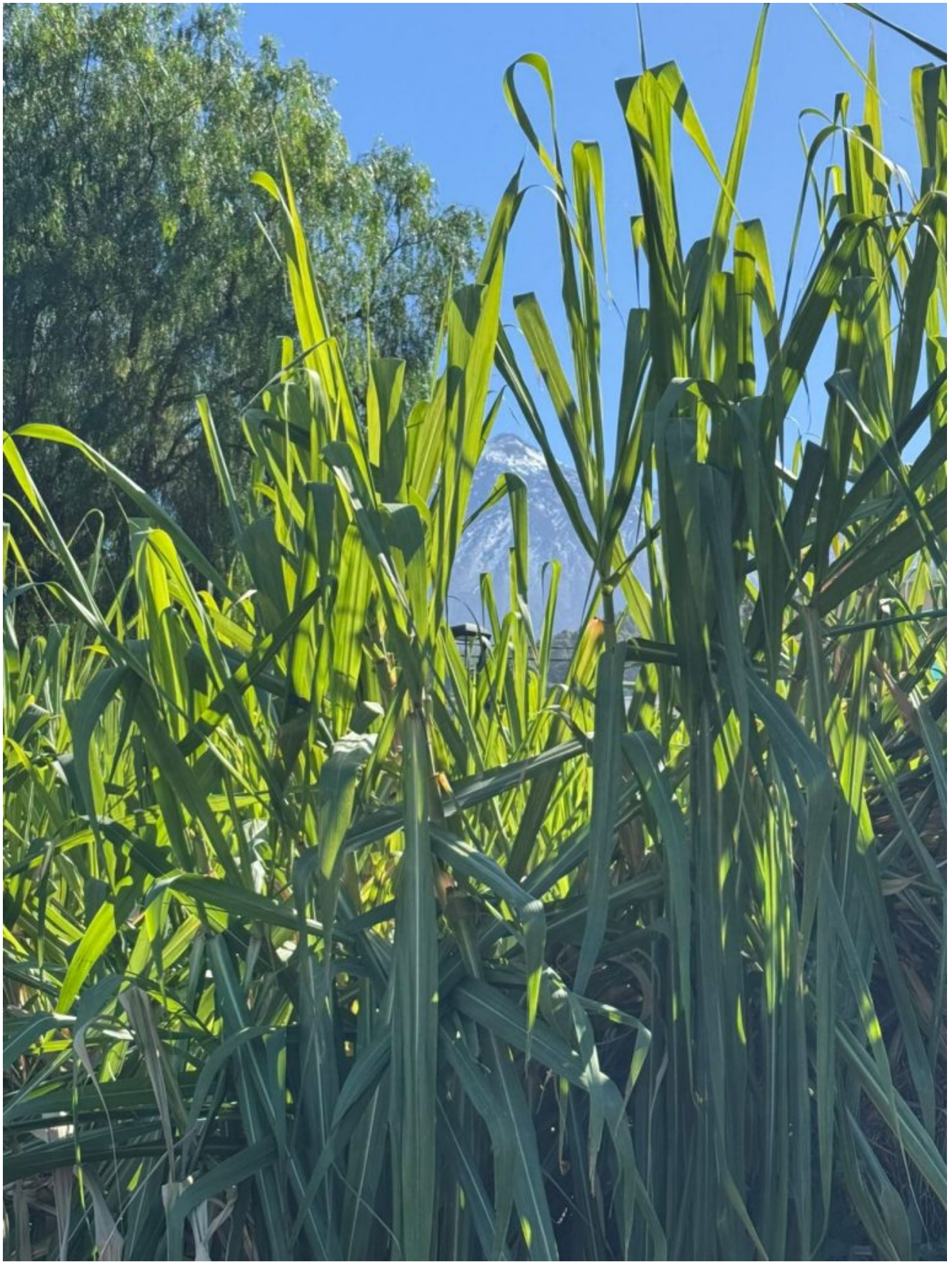
Lo que comenzó como un proyecto de recuperación de terrenos agrícolas abandonados, ha terminado convirtiéndose en una declaración de principios: **hacer ron desde la raíz, desde el terruño, desde el respeto**. En una propiedad de 6.000 m², se han plantado más de 5.000 metros de caña de azúcar en sistema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

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.

Arehucas presenta una Edición Especial de su Carta Oro con motivo de la Feria de abril

Bajo el lema “Andalucía y Canarias Mezclan bien” Arehucas da el pistoletazo de salida a su campaña en Andalucía presentando una edición especial de su

botella de Arehucas Carta Oro de 70 cl. con un diseño inspirado en la Feria de Abril

Destilerías Arehucas lanza este mes de abril una edición especial de 1.200 botellas que transformarán la etiqueta de Arehucas Carta Oro para la [Feria de Abril](#), una de las celebraciones más relevantes de Andalucía.

Además, la marca pondrá en marcha durante este 2024 una serie de acciones que incluyen la presencia en medios, colaboración con [influencers](#) y activaciones puntuales en ferias, playas y locales emblemáticos de las principales ciudades andaluzas.

Arehucas recomienda el consumo responsable 37,5°

CANARIAS
y **SEVILLA**
MEZCLAN BIEN!

ELABORADO EN LAS ISLAS CANARIAS
Ron
AREHUCAS
CARTA ORO
EDICIÓN ESPECIAL FERIA
37,5% Vol. 70CL
Fundada en 1884

AREHUCAS
EL LADO CANARIO
DE LA VIDA

Feria de abril

La elección de Andalucía como punto focal no es casualidad, ya

que desde Arehucas son conscientes de que andaluces y canarios comparten mucho en común, una conexión profunda y única. Ambas comunidades destacan por su calidez, pasión y ganas de disfrutar de la vida, una identidad compartida que unirá a Canarias y a Andalucía bajo el lema **“Andalucía y Canarias Mezclan bien”**.



Feria de abril

La campaña se sumerge en la riqueza cultural y las similitudes entre ambas comunidades, resaltando la importancia de celebrar la vida con amigos y familiares.

El plan integral se desplegará desde abril hasta agosto, abarcando las estaciones más propicias para conectar con la audiencia objetivo y consolidar la presencia de Arehucas en el corazón de Andalucía.

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.

Arehucas ofrece un ron en exclusiva a los visitantes a la destilería

Arehucas tendrá disponible una botella de autollenado que permitirá solo a los visitantes a la destilería adquirir un ron exclusivo de 15 años y, además, personalizar su etiqueta.

Ron Arehucas exclusiva para visitantes

Desde este **mes de octubre** Ron Arehucas ofrece una experiencia exclusiva a todos los visitantes de la **destilería** a través de la cual podrán embotellar un exclusivo **Ron Arehucas** de 15 años durante su visita gracias a una nueva botella de autollenado, que además permitirá la opción de personalización.

La etiqueta podrá incluir el nombre de quien la embotella y la **fecha de embotellado**, convirtiéndola en un recuerdo único.



Ron Arehucas



Ron Arehucas

El líquido que contendrá esta nueva botella de autollenado, con una capacidad de 70 cl., es un ron añejado por más de 15 años en su centenaria bodega y que se venderá en exclusiva en la tienda de la destilería.

Cada barrica tendrá la capacidad de llenar solo 300 botellas, cada una de las cuales irán numeradas e identificadas para ofrecer una experiencia aún más exclusiva.

Este ron tan especial de color caoba y [lágrima delgada](#), posee aromas a café, vainilla y coco además de a diferentes caramelos que se equilibran entre sí para conseguir una simbiosis perfecta usando la madera como el vehículo que dirige esta armonía de cierta complejidad aromática.

Tiene también un sabor redondo y cálido que le añade matices a frutas de hueso como el melocotón maduro, finalizando con recuerdos a cuero y tabaco.



Cada barrica tendrá la capacidad de llenar solo 300 botellas, cada una de las cuales irán numeradas e identificadas.

Con esta iniciativa, Destilerías Arehucas amplía su gama de añejos que ya incluía los rones de 7, 12 y 18 años, así como **Capitán Kidd** o la Edición Limitada del **Single Cask Sherry Cask Finish**.

El arranque de esta [nueva iniciativa](#) se verá acompañado por una campaña de medios que permitirá ampliar el alcance en Canarias.