

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.

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.