vinetur

El ron alcanza el 15,3% de las ventas como cuarta categoría de espirituosos en España

La patronal del sector vincula su peso a la hostelería, la coctelería y las pautas de servicio responsable

jueves 13 de agosto de 2026



El próximo 16 de agosto se celebrará el Día Internacional del Ron con una referencia clara en el mercado español. Según el último Informe Socioeconómico de Espirituosos España, esta bebida representa el 15,3% de las ventas de bebidas espirituosas en volumen y ocupa la cuarta posición en España, por detrás de los licores, el whisky y la ginebra.

La federación sitúa además ese peso dentro de un sector que en 2025 comercializó 173 millones de litros y generó una aportación económica y fiscal total de 7.050 millones de euros. De esa cantidad, 4.575 millones correspondieron, de acuerdo con la organización, a la contribución económica directa, indirecta e inducida de la actividad.

Espirituosos España sostiene que la presencia del ron en España está muy ligada a la hostelería y a la coctelería. La entidad subraya que, más allá de su cuota de mercado, se trata de una categoría con una trayectoria propia, vinculada a distintos territorios y formas de elaboración, y con una posición asentada en la mezcla de bebidas que se sirve tanto en bares como en restauración.

La identidad del ron parte de la fermentación y la destilación de productos procedentes de la caña de azúcar. A partir de esa materia prima, distintos países y productores han desarrollado procesos de elaboración, envejecimiento y mezcla que han dado lugar a estilos diversos, perfiles aromáticos distintos y varias formas de consumo.

La organización pone el foco también en el conocimiento profesional que hay detrás de cada elaboración. Ese trabajo abarca, según explica, desde la selección y el tratamiento de las materias primas hasta la destilación, el envejecimiento y la mezcla final, en una actividad en la que conviven prácticas transmitidas durante generaciones con nuevas tendencias de consumo.

En España, esa tradición tiene una referencia concreta en Canarias. Espirituosos España recuerda que el Ronmiel de Canarias cuenta con Indicación Geográfica Protegida y que se elabora a partir de ron, aguardiente de caña o sus destilados y miel. La federación enmarca esta bebida dentro de la cultura popular del archipiélago y la señala como una de sus elaboraciones más reconocibles.

Bosco Torremocha, director ejecutivo de Espirituosos España, afirma que el ron va más allá de una categoría comercial y reúne materias primas, conocimiento, tradición y empleo. A su juicio, la celebración de su jornada internacional sirve también para reconocer el trabajo de productores, distribuidores, profesionales de la hostelería y bartenders, a los que atribuye un papel central a la hora de trasladar al consumidor una cultura de calidad y de consumo responsable.

Con motivo de la conmemoración, la federación recuerda cuatro recetas asociadas al ron que forman parte del repertorio clásico de la coctelería. Cita el mojito, preparado con ron blanco, lima, hierbabuena, azúcar, hielo y agua con gas; el daiquiri, elaborado con ron blanco, zumo de lima y azúcar; la piña colada, que combina ron, zumo de piña y crema de coco; y el cuba libre, servido con ron blanco, refresco de cola, zumo de lima y abundante hielo.

Estas preparaciones, añade la organización, figuran entre los clásicos reconocidos por la International Bartenders Association, que recoge sus ingredientes y métodos de elaboración como referencia para los profesionales de la coctelería. En el caso del daiquiri, la federación incide en que la proporción de sus tres ingredientes resulta clave para mantener el equilibrio de la mezcla. En la piña colada avisa de que su textura y su dulzor pueden hacer menos perceptible el alcohol, por lo que pide extremar el control de las cantidades. En el cuba libre insiste en la necesidad de medir el ron y evitar servirlo "a ojo".

Espirituosos España defiende que la calidad de un cóctel no depende de aumentar la cantidad de alcohol, sino de elegir bien los ingredientes, respetar las recetas y mantener el equilibrio de sabores. Por eso recomienda utilizar medidores y no sobrecargar las combinaciones, tanto en la hostelería como cuando se preparan en casa.

La federación añade una serie de pautas de consumo responsable. Entre ellas, disfrutar despacio, acompañar la bebida con alimentos, alternarla con agua y otras opciones sin alcohol y respetar la decisión de quienes optan por no beber. También recuerda que el consumo de bebidas alcohólicas debe limitarse a personas adultas y fija tres supuestos en los que, a su juicio, el consumo debe ser siempre cero: menores de edad, embarazo y lactancia, y conducción, donde insiste en que la única tasa segura es 0,0.

Espirituosos España, creada en 1999, agrupa a productores y distribuidores de bebidas alcohólicas procedentes de la destilación de materias primas agrícolas. La entidad asegura que representa a prácticamente el 100% del sector en España.