vinetur

Arehucas lanza un ron de edición limitada afinado en barricas de Malvasía Volcánica

La colaboración con El Grifo vincula la crianza del destilado al histórico vino Canari de Lanzarote

jueves 26 de noviembre de 2026


AREHUCAS
COLECCIÓN SINGLE CASK
2006
EL GRIFO
RON
MALVASÍA VOLCÁNICA
CASK FINISH
70cl. | No filtrado | 45% vol.
EDICIÓN LIMITADA
Nº de Barrica:
Nº de Botella:

Destilerías Arehucas y Bodegas El Grifo han presentado este jueves, 26 de noviembre, una nueva edición limitada de ron elaborada a partir de una colaboración entre ambas casas canarias. La referencia se comercializa con el nombre de Arehucas Single Cask Malvasía Volcánica Finish 2006 y une el trabajo de una destilería histórica de Gran Canaria con el de una bodega de Lanzarote fundada en el siglo XVIII.

Las dos empresas sitúan el proyecto en la unión de dos trayectorias largas dentro del sector alimentario de Canarias. Arehucas, con sede en Arucas, fue fundada en 1884 y mantiene una actividad ligada a la producción de ron y otros destilados. El Grifo, creada en 1775, desarrolla su trabajo en Lanzarote y figura entre las bodegas con más antigüedad de España. Ambas firmas sostienen que la colaboración busca relacionar la tradición ronera de Gran Canaria con el patrimonio vitivinícola lanzaroteño.

El nuevo producto parte de un aguardiente que ha permanecido 19 años en barricas de roble americano. Después, el ron ha pasado por un afinamiento de 21 meses en dos barricas que habían contenido antes un vino Canari de Malvasía Volcánica de la añada 1956. Ese segundo paso es el elemento central de la edición, ya que incorpora al destilado la huella de una variedad de uva muy vinculada a Lanzarote.

Arehucas enmarca esta referencia dentro de su colección Single Cask, basada en la selección individual de barricas. En este caso, el acabado en madera procedente de El Grifo introduce un vínculo directo con la historia vitivinícola de la isla oriental. La empresa señala que el objetivo es ofrecer un ron de larga crianza con una personalidad ligada al origen de las barricas utilizadas en la fase final.

El Grifo relaciona esa elección con la Malvasía Volcánica, una variedad adaptada al paisaje de Lanzarote y a su sistema de cultivo. La bodega recuerda que, tras las erupciones volcánicas del siglo XVIII, los viticultores de la isla desarrollaron una forma propia de plantar la vid sobre suelo cubierto por ceniza volcánica. Ese modelo, visible en zonas como La Geria, permite proteger las cepas y aprovechar la humedad en un territorio con escasas lluvias.

Las compañías también enlazan esta edición con la tradición del vino Canari, un vino histórico de las islas que, según explican, alcanzó prestigio internacional durante los siglos XVI y XVII y llegó a mesas de varias cortes europeas. El uso de barricas que

habían contenido una añada de 1956 de ese tipo de vino introduce un componente patrimonial en la elaboración, más allá del mero acabado técnico del ron.

La presentación comercial se apoya también en el diseño del estuche. Arehucas informa de que la botella se ofrecerá en una caja de madera con paneles desplegables, pensada para mostrar la historia de la colaboración. La identidad visual incorpora tonos oscuros, detalles dorados y referencias gráficas al paisaje volcánico de Lanzarote, una línea con la que las marcas buscan reforzar la relación entre producto, territorio y relato de origen.

La distribución prevista incluye la sección gourmet de las principales cadenas de alimentación, licorerías especializadas y la propia destilería. Las empresas no han precisado en la información facilitada ni el número total de botellas ni el precio de salida de esta edición limitada.

La operación tiene además una lectura empresarial para ambas firmas. Arehucas amplía su gama de rones con una referencia vinculada a otra casa histórica del archipiélago, mientras que El Grifo traslada parte de su identidad enológica a un destilado elaborado fuera de Lanzarote. Según ambas entidades, la intención es conservar la identidad de cada marca y, al mismo tiempo, abrir una vía de trabajo compartida a partir de materias, barricas y oficios con larga tradición en las islas.

En el sector de los destilados y del vino de alta gama, los acabados en barricas que antes han contenido otros productos se utilizan para modificar matices aromáticos y gustativos en la fase final de la crianza. En este caso, la colaboración se apoya en un elemento poco habitual: el uso de barricas vinculadas a una añada histórica de Malvasía Volcánica, una variedad que forma parte de la imagen exterior del vino lanzaroteño y de su diferenciación dentro del mercado español.