vinetur

World Class corona en Valencia a sus tres bartenders para la final europea

Andrea Civettini, Ángel García y Cristian Martínez ganan la cita nacional celebrada en el Roig Arena

martes 19 de mayo de 2026



Valencia ha acogido la final nacional de World Class Competition Spain 2026, el certamen impulsado por Diageo que reúne a algunos de los nombres más reconocidos de la coctelería. Tras una jornada de pruebas en el Roig Arena, Andrea Civettini, de La

Dama, en Barcelona; Ángel García, de Playa Padre, en Marbella; y Cristian Martínez, de Clandestino, en León, han sido elegidos para representar a España en la final europea, que se celebrará en Holanda el próximo año.

La cita ha reunido a los 10 mejores bartenders del país en una jornada centrada en la creatividad, la técnica y la relación entre mixología y gastronomía. World Class, presentado como uno de los certámenes de coctelería más prestigiosos del mundo, ha convertido la capital valenciana en punto de encuentro para profesionales del sector, medios de comunicación y prescriptores.

Durante la competición, los finalistas se han enfrentado a distintas pruebas pensadas para medir su capacidad de crear experiencias alrededor del cóctel. Una de ellas ha sido Johnnie Walker Red Soul, centrada en la elaboración de propuestas de tendencia, incluidas opciones low y sin alcohol, en línea con la demanda de bebidas más versátiles y conscientes.

Otra de las pruebas ha sido Don Julio Gallery, un ejercicio conceptual en el que los participantes han reinterpretado el arte del brindis a través de cócteles inspirados en grandes celebraciones. En esa fase, la organización ha puesto el acento en el relato, la estética y la experiencia que acompaña a cada propuesta.

También ha tenido peso The Bartenders Banquet, un reto colaborativo en el que los finalistas, organizados en equipos, han diseñado experiencias de maridaje completas, desde el aperitivo hasta el postre. La prueba ha incorporado además la paella valenciana como plato principal del recorrido gastronómico, en un guiño a la cultura local.

Tras los distintos retos desarrollados a lo largo de la jornada, en la gala final se anunciaron los seis bartenders mejor puntuados, que pasaron a una última ronda en formato speed round. En esa fase, cada aspirante tuvo que elaborar tres cócteles: un Tomatini, un Johnnie Walker Sour y un Don Julio Paloma. Las puntuaciones obtenidas en esa prueba se sumaron a las logradas en el resto de ejercicios y de ahí salió la clasificación definitiva.

La final celebrada en el Roig Arena ha servido también para entregar los Diageo Coaster Awards, unos reconocimientos que ponen en valor a profesionales, bares y equipos que trabajan por elevar la industria a través de la excelencia, la hospitalidad y la innovación. En esta edición, Residence Bilbao ha sido reconocido en la categoría Spirit Class & Storytelling; Javier Barbecho, como Best Hospitality Host; Entre el Cielo, como Best New Opening Bar; Carlotta Lacuitto, como Rising Star; David Ríos, como Best Mentor & Leader of the Industry; 26 Cocktail Bar, como Team of the Year; y Paradiso Barcelona, como Best Cocktail Bar.

World Class se ha consolidado como una de las plataformas más influyentes del sector a escala internacional y Diageo la presenta como una vía para impulsar el talento y la evolución de la cultura del cóctel hacia propuestas más creativas, experienciales y ligadas a la gastronomía. La compañía también vincula esta iniciativa con otras acciones como Diageo Bar Academy o Learning for Life, orientadas a la formación y a la profesionalización del sector.

Durante su intervención, Ricardo Hernández, director de Relaciones Corporativas de Diageo Iberia, afirmó que la hostelería es para la compañía mucho más que un canal y la definió como un espacio de conexión cultural, social y experiencial con el consumidor. Añadió que iniciativas como World Class, Diageo Bar Academy o Learning for Life contribuyen a elevar la excelencia y la profesionalización del sector, además de generar oportunidades, fomentar el talento y acompañar la evolución de una industria clave para la gastronomía, el turismo y la economía del país.