vinetur

Cardenal Mendoza eleva a 180 las inscripciones de su concurso internacional de coctelería

Estados Unidos, México y Puerto Rico lideran la participación en la edición de 2026

miércoles 10 de junio de 2026



La Cardenal Mendoza Gold Jigger Cocktail Competition ha cerrado su fase de inscripción con 180 bartenders registrados en la edición de 2026, frente a los 104 de 2025. La organización sitúa ese avance en un 73% respecto al año anterior y lo interpreta como una muestra de la mayor proyección internacional del certamen.

La competición, impulsada por Cardenal Mendoza, reúne a bartenders profesionales de distintos países con una propuesta concreta: crear un cóctel original en el que el brandy de Jerez de la marca sea el ingrediente protagonista. La firma plantea el concurso como una vía para reinterpretar este destilado desde una mirada contemporánea y ligada a las tendencias actuales de la coctelería internacional.

Entre los países con más representación en esta edición figuran Estados Unidos, México y Puerto Rico. Desde la organización señalan que esa presencia refuerza el alcance internacional del concurso y refleja el interés que despierta Cardenal Mendoza entre la comunidad bartender fuera de España.

La competición está dirigida a profesionales del bar que buscan mostrar su destreza técnica y creativa ante un jurado especializado. Cardenal Mendoza presenta además el certamen como una plataforma para ganar visibilidad internacional y reforzar el posicionamiento profesional de los participantes dentro del sector.

Tras el cierre de inscripciones, el jurado revisará todas las propuestas recibidas para elegir a los 30 bartenders que seguirán en la siguiente fase. De ese grupo saldrán los tres finalistas que viajarán a Jerez de la Frontera el próximo mes de octubre para disputar la final presencial.

En esa cita se decidirán los premios del concurso. Entre ellos figura el jigger de oro, valorado en más de 6.000 euros, además de los jiggers de plata y bronce.

La edición anterior terminó con la victoria de Yefry Avilera, de Chile. La organización señala que su propuesta fue la elegida por su creatividad, su ejecución técnica y su forma de reinterpretar la esencia de Cardenal Mendoza en clave contemporánea.

Desde la marca enmarcan esta iniciativa en su apuesta por la coctelería como espacio de innovación y expresión para nuevas generaciones de bartenders. Cardenal Mendoza sostiene que el concurso le permite reforzar su vínculo con la coctelería contemporánea y con profesionales que trabajan el brandy de Jerez desde la creatividad y la técnica.

La final volverá a celebrarse en Jerez de la Frontera, ciudad ligada al origen del producto y al desarrollo de esta competición. Con el cierre de esta primera fase, el certamen entra ahora en el proceso de selección de candidaturas que definirá a los nombres que optarán al premio principal en octubre.