vinetur

Cointreau lleva su barra de coctelería a los festivales de música para ganar terreno en España

La marca instala espacios propios con margaritas preparadas al momento en citas de indie y pop nacional

lunes 21 de septiembre de 2026



La firma francesa Cointreau ha llevado este verano su estrategia de coctelería a varios festivales de música en España con una instalación propia, la Cointreau Mixology Station, desde la que ha servido combinados y ha vinculado su marca al circuito de música en directo. La ruta ha pasado por Morriña Festival, en A Coruña; Santander Music, en Cantabria, y Summerfest, en Girona, y se amplió con Caudal Fest, en Lugo,

celebrado los pasados 18 y 19 de septiembre.

El recorrido tendrá una última parada anunciada en Otoño y Sal, en Almería, previsto para el próximo 10 de octubre. La campaña se ha centrado en citas ligadas al indie y al pop nacional, un segmento al que la empresa quiere asociar una oferta de barra más cercana a la coctelería que al servicio estándar de festival.

La Cointreau Mixology Station funciona como un espacio propio dentro del recinto. Allí, los asistentes pueden pedir el Original Margarita y otras recetas elaboradas con el licor de naranja de la casa. La compañía señala que con este formato busca ofrecer una alternativa a los consumos habituales entre concierto y concierto y sumar a la jornada musical una propuesta basada en el cóctel preparado al momento.

La presencia de barras especializadas en festivales responde a un cambio que se aprecia en buena parte del ocio musical al aire libre. La oferta de bebida ya no se limita a cerveza, refrescos o copas de servicio rápido y abre hueco a propuestas con mayor elaboración. Para las marcas de espirituosos, estos recintos permiten entrar en contacto con miles de asistentes durante varias horas y probar fórmulas que luego pueden trasladarse a bares, restaurantes o eventos privados.

En el caso de Cointreau, el cóctel que concentra buena parte de la activación es el Original Margarita. La empresa afirma que la receta fue creada en 1948 y que su licor es el único mencionado de forma expresa en la fórmula original. Ese argumento forma parte de la manera en que la marca relaciona su producto con la coctelería clásica y con combinados muy reconocibles para el público.

La firma fue fundada en 1849 en Angers, en el oeste de Francia. Su producto principal, Cointreau L’Unique, se elabora a partir de la selección y destilación de pieles de naranja dulce y amarga, un proceso que, según la casa, supervisa su maestro destilador. En los últimos años, la compañía ha ampliado su cartera con nuevas referencias, aunque mantiene ese licor como eje de su identidad y de sus acciones de marca.

La operación comercial de Cointreau en España y Portugal, además de Canarias y Andorra, recae en su distribuidora en la península, una empresa familiar con más de 30 años de actividad en la representación y desarrollo de marcas de bebidas. Esa red

trabaja tanto en hostelería como en tiendas y cadenas de distribución, lo que facilita combinar la venta en los canales habituales con acciones puntuales en festivales y otros espacios de ocio.