vinetur

Los aguardientes de Galicia se abren hueco en la coctelería profesional en Barcelona

El consejo regulador presentó sus destilados en el Barcelona Liquor Symposium con degustaciones y presencia en una muestra premiada

lunes 5 de octubre de 2026



El Consejo Regulador de Aguardientes y Licores Tradicionales de Galicia participó la semana pasada en la quinta edición del Barcelona Liquor Symposium, celebrada en Barcelona, con presencia tanto en las sesiones profesionales como en las actividades de degustación y exposición de producto. La entidad informó este lunes, 5 de octubre, de que sus destilados tuvieron presencia en el showroom del encuentro y en una exhibición vinculada a los Premios Alimentos de España.

La cita reunió a empresas, instituciones y profesionales del sector de las bebidas espirituosas en el Palacio de Pedralbes, uno de los espacios que acogieron las actividades del simposio. El consejo regulador enmarcó su asistencia en un foro centrado en el intercambio de conocimientos y en el análisis de la situación del sector.

La presidenta del organismo, Sonia Otero, participó además en la reunión de la Conferencia de Consejos Reguladores e Indicaciones Geográficas de Bebidas Espirituosas, celebrada de forma paralela al symposium. En ese encuentro, según trasladó la entidad, se abordó la situación de las bebidas espirituosas españolas y se trató también la elección de nuevos cargos directivos.

Otero asistió igualmente a varias charlas del programa profesional. Entre los asuntos tratados figuraron la innovación y la formación en hostelería, la experiencia de consumo y el perfil del consumidor del futuro. En esas sesiones, empresas y profesionales compartieron conocimientos, casos prácticos y propuestas para reforzar la tradición, la sostenibilidad, la calidad y la proyección del patrimonio vinculado a los destilados.

La presencia gallega tuvo una parte visible en la zona de showroom y degustación. Allí, un barman preparó varios combinados para los asistentes, entre ellos un Negroni elaborado con Orujo de Galicia Envejecido. El consejo regulador señaló que esa propuesta formó parte de las acciones con las que se dio a conocer el uso de estos productos en coctelería.

Además de la degustación, varias marcas amparadas por Aguardientes y Licores Tradicionales de Galicia participaron en una exhibición junto a bebidas espirituosas con indicación geográfica reconocidas como las mejores de su categoría en distintas ediciones de los Premios Alimentos de España. Con esa muestra, el encuentro reunió referencias de distintos orígenes con reconocimiento dentro del sector alimentario español.

Los consejos reguladores de bebidas espirituosas actúan como organismos de control, certificación y promoción de productos vinculados a un origen geográfico y a unas normas de elaboración. En ese marco, la presencia en ferias, catas y encuentros profesionales suele servir para abrir vías comerciales, dar visibilidad a las marcas

inscritas y reforzar su presencia en restauración y hostelería.

La participación de Aguardientes y Licores Tradicionales de Galicia en Barcelona se produce en un momento en el que una parte del sector busca ganar espacio en segmentos como la coctelería y el consumo asociado a la restauración. La elección de un combinado clásico como el Negroni, preparado con Orujo de Galicia Envejecido, apunta a ese objetivo de mostrar usos concretos del producto ante un público profesional.