vinetur

Buscando el bar más sostenible del mundo

Regresa Torres Brandy Zero Challenge

miércoles 20 de septiembre de 2023



Giacomo Giannotti, Ganador de la Primera Edición

En la actualidad, la sostenibilidad se ha convertido en un factor crucial en prácticamente todas las industrias, y el sector de la coctelería no es la excepción. Ante este escenario, se lanza la segunda edición de Torres Brandy Zero Challenge. Este evento único busca premiar aquellos proyectos de coctelerías que promueven la sostenibilidad y que tienen el propósito de reforzar el compromiso ambiental en el

ámbito de la mixología.

Nacido en Barcelona, Torres Brandy insta a los bartenders y dueños de bares de cócteles de diez países a enviar sus innovadoras propuestas a través de la plataforma oficial del certamen. La fecha límite para presentar las ideas es el 31 de octubre.

La primera edición de esta iniciativa tuvo un eco muy positivo en el sector. Giacomo Giannotti, director y copropietario del reconocido Paradiso Cocktail Bar en Barcelona, se llevó el premio principal gracias a su proyecto visionario centrado en la reutilización y el manejo adecuado de residuos. Ahora, con la convocatoria de esta nueva edición, Torres Brandy espera seguir fomentando proyectos que enfrenten desafíos ambientales. Se busca que estas iniciativas tengan un impacto medible, como la reducción de las emisiones de CO_2 mediante tecnologías renovables, la disminución de residuos o el impulso al reciclaje.



Finalistas de la primera edición

Los países que tendrán el honor de participar en esta edición son: España, Italia, Estados Unidos, México, Canadá, Reino Unido, Finlandia, Lituania, Estonia y Dubái. El formato del concurso consta de dos fases eliminatorias: una a nivel nacional y la otra a nivel global. En estas fases, los participantes mostrarán sus estrategias para una gestión sostenible de su establecimiento y tendrán la oportunidad de diseñar un eco-cóctel.

Aquellos que sean seleccionados en sus respectivos países se enfrentarán en las finales nacionales, que tendrán lugar entre noviembre y febrero del próximo año. La culminación de este evento será la gran final, programada para el 21 de marzo de 2024 en Barcelona, ciudad que se ha posicionado como un referente mundial en mixología y que destaca por su compromiso con el medio ambiente.

Un jurado especializado evaluará los proyectos desde diferentes ángulos: la originalidad y factibilidad de la idea, el impacto en términos de sostenibilidad y el plan de negocio propuesto. Asimismo, el diseño del eco-cóctel contará en un 10% de la evaluación final, y se considerarán aspectos como el uso de ingredientes locales, la presentación, el aroma y las habilidades comunicativas del bartender.

Finalmente, cabe destacar que Torres Brandy no es solo el promotor de este certamen. Según el informe 2023 de la revista Drinks International, es también la marca de brandy preferida por los bartenders, encabezando listas como 'Best Selling Brands' y 'Top Trending Brands', basadas en encuestas a destacados bares alrededor del mundo.