vinetur

Bartenders españoles se preparan para la Gran Final del Concurso Nacional de Cócteles

Diez finalistas competirán en Madrid por el título de mejor cóctel del año, utilizando el orujo como ingrediente principal.

sábado 15 de marzo de 2025



El 14º Concurso Nacional de Cócteles, organizado por la destilería Orujos Panizo, ya tiene a sus finalistas listos para competir. Este evento busca reconocer el talento y la creatividad de los mejores bartenders de España en la elaboración de cócteles utilizando el orujo, un destilado español muy apreciado. Diez bartenders de diferentes

regiones del país se disputarán el título de mejor cóctel español del año.

Durante la fase clasificatoria, el jurado evaluó cada propuesta basándose en criterios como la presentación, la originalidad, el equilibrio entre los ingredientes y la facilidad de ejecución. La Gran Final se celebrará el lunes 7 de abril a las 16:30 horas en el Escenario del Salón Gourmets, ubicado en el Pabellón 6 de IFEMA, Madrid. Los participantes tendrán un máximo de siete minutos para preparar sus cócteles. El ganador recibirá un premio de 2000 euros, mientras que el segundo y tercer lugar obtendrán 1000 y 500 euros, respectivamente.

Los finalistas de este certamen son: Eddy Benavides con su cóctel "Milagro Alquímico" de Santa Cruz de Tenerife; Flavio Milá Lopes con "Apple Panizo" de Zamora; Roberto Aguirre con "Dressed to Impress" de Guipúzcoa; Vladislav Zabrodskiy con "Oro de Arroz" de Málaga; Victor Manuel Suárez Mora con "Al Andalus" de Tenerife; Jonatan Macià Marlés con "El Camino" de Burgos; María Rodríguez Díaz con "Panizo in Love" de Las Palmas; Daniel Rengel Ramos con "Gin Jockey" de Madrid; Cristian Monasterio García con "Recuerdos de mi Abuela" de Gijón; y Carlos Torras Jiménez con "Urraca, Reina de Zamora" de Barcelona.

El jurado está compuesto por profesionales del sector. Entre ellos se encuentran Almudena Alberca, enóloga y primera mujer española en obtener el título de Master of Wine; Juan Carlos Muñoz Zapatero, presidente de la Federación de Asociaciones de Barman Españoles (FABE); Pablo Martín, presidente de honor de la Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres (UAES); y Nan Ferreres, directora de la escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía CETT de Barcelona.

También forman parte del jurado Mayte Lapresta, consultora y periodista especializada en vino y gastronomía; Ramón Ramírez Fresneda, vicepresidente de la Asociación Internacional de Bartenders (IBA); Pepe Dioni, consejero de FABE; Custodio López Zamarra, sumiller; Javier Pérez de Andrés, periodista gastronómico; Carmelo Pérez, exdirector de Zalacaín; Cristina Tierno, directora del Comité de Espirituosos de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV) y CEO de Efecto Directo; y Marcelino Rodríguez, relaciones públicas.

Este concurso no solo busca premiar la habilidad técnica de los bartenders, sino también su capacidad para innovar y sorprender con nuevas combinaciones de sabores. El orujo, en sus distintas variedades, es el protagonista indiscutible de esta competición, y los participantes deben demostrar su destreza al integrarlo de manera creativa en sus cócteles.

El evento se enmarca dentro del Salón Gourmets, una de las ferias más importantes de Europa dedicada a los productos delicatessen. Este salón reúne a profesionales del sector gastronómico y es un escaparate de las últimas tendencias en alimentación y bebidas. La competición de cócteles es uno de los momentos más esperados del evento, ya que permite a los asistentes conocer de cerca el trabajo de los bartenders más talentosos del país.

La destilería Orujos Panizo, organizadora del certamen, es una empresa con una larga tradición en la elaboración de orujo. Su compromiso con la calidad y la innovación ha sido clave para consolidar su posición en el mercado. Con este concurso, la destilería busca promover el consumo de orujo y dar a conocer sus múltiples posibilidades en la coctelería moderna.

El interés por la coctelería ha crecido en los últimos años, y cada vez son más los profesionales que se especializan en este arte. Los bartenders no solo deben dominar las técnicas clásicas, sino también estar al tanto de las nuevas tendencias y productos que surgen en el mercado. La creatividad y la capacidad de sorprender al público son cualidades esenciales para triunfar en este ámbito.

El Concurso Nacional de Cócteles es una oportunidad única para que los bartenders muestren su talento y se den a conocer en el sector. Además, el evento fomenta el intercambio de ideas y experiencias entre profesionales, lo que contribuye al enriquecimiento de la coctelería en España. Los finalistas de este año han demostrado su habilidad y creatividad, y ahora se preparan para dar lo mejor de sí mismos en la Gran Final.