vinetur

El licor Cointreau impulsa la tendencia de cócteles cítricos y naturales en el verano español

La naranja se consolida como ingrediente estrella en bares y terrazas, respondiendo a la demanda de bebidas frescas y ligeras

jueves 10 de julio de 2025



El sabor cítrico se ha convertido en el protagonista de la temporada estival en España. Las altas temperaturas impulsan la búsqueda de bebidas frescas y ligeras, y la naranja ocupa un lugar preferente entre los ingredientes más solicitados. El licor Cointreau,

elaborado desde 1849 en Francia, se posiciona como una de las opciones más elegidas para quienes buscan refrescarse con un toque sofisticado y natural.

Cointreau utiliza únicamente cáscaras de naranja dulce y amarga, agua, azúcar y alcohol en su receta. La destilería mantiene este método tradicional desde su fundación, lo que garantiza un perfil aromático reconocible y una calidad constante. El proceso de destilación permite extraer los aceites esenciales de la piel de la naranja, aportando intensidad y frescura a cada botella. Esta combinación de ingredientes naturales da como resultado un triple sec versátil que limpia el paladar y estimula los sentidos.

El consumo de cócteles con base cítrica ha aumentado en bares y terrazas durante los meses de verano. Los consumidores buscan bebidas que no resulten pesadas y que ofrezcan sabores auténticos. Cointreau responde a esta demanda con propuestas como el Cointreau Fizz, que mezcla el licor con zumo de lima fresco y agua con gas. Esta receta sencilla permite disfrutar del sabor puro de la naranja sin añadir azúcares ni aromas artificiales.

Otra opción popular es el Cointreau Spritz, que combina el licor francés con prosecco y refresco de pomelo. Esta mezcla aporta un equilibrio entre dulzor y acidez, ideal para quienes prefieren aperitivos ligeros antes de la comida o durante reuniones informales al aire libre. La decoración con rodajas de naranja refuerza el carácter natural del cóctel y añade un toque visual atractivo.

La tendencia hacia productos naturales y recetas sencillas se refleja también en la preferencia por licores como Cointreau frente a otras opciones más complejas o dulces. Los bartenders señalan que los clientes valoran la transparencia en los ingredientes y la facilidad para preparar cócteles en casa. Además, el perfil aromático del licor permite combinarlo con una amplia variedad de frutas, hierbas frescas o incluso tónicas neutras.

El auge del turismo del vino y las visitas a destilerías ha impulsado el interés por conocer el origen y la elaboración de bebidas tradicionales como Cointreau. Muchos visitantes aprovechan las vacaciones para descubrir nuevas formas de consumo y aprender sobre maridajes adecuados para cada ocasión. En este sentido, la naranja se

consolida como símbolo del verano por su capacidad para refrescar e hidratar sin saturar el paladar.

El sector hostelero ha adaptado sus cartas para incluir más opciones basadas en cítricos, respondiendo así a una demanda que crece cada año durante los meses más calurosos. Los responsables de bares y restaurantes explican que las bebidas con base de naranja suelen tener buena acogida tanto entre turistas como entre clientes locales, ya que ofrecen una alternativa ligera frente a otros licores o combinados tradicionales.

La preferencia por sabores frescos y naturales marca la pauta este verano en España. Cointreau se mantiene como uno de los licores más solicitados gracias a su receta sencilla, su perfil aromático equilibrado y su versatilidad en coctelería. La naranja reafirma su papel central en las tendencias actuales, tanto por sus propiedades refrescantes como por su capacidad para adaptarse a diferentes estilos de consumo.