vinetur

Cointreau reivindica la receta original del Margarita en el Día Mundial del Tequila

La marca francesa impulsa talleres y promociones en España para celebrar el cóctel clásico y promover el consumo responsable

miércoles 16 de julio de 2025



El próximo lunes, 21 de julio, se celebra el Día Mundial del Tequila. Cointreau, la conocida marca francesa de licor de naranja, ha lanzado una campaña para recordar la importancia de preparar un Margarita auténtico. La empresa señala que el tipo de tequila es una elección personal, pero insiste en que el Margarita original solo necesita tres ingredientes: Cointreau, tequila y zumo de lima fresco.

La campaña, llamada ‘Any Tequila’, cuenta con la participación de Aubrey Plaza como embajadora. El mensaje principal es claro: no importa qué tequila uses, lo importante es cómo preparas el cóctel. Cointreau busca así poner en valor su papel en la receta

clásica y subraya que no hay sustituto para su licor en este combinado.

El Margarita es uno de los cócteles más conocidos del mundo. Su origen se remonta a mediados del siglo XX y desde entonces ha tenido muchas variantes. Sin embargo, la receta tradicional mantiene el equilibrio entre el dulzor del licor de naranja, la acidez del zumo de lima y la fuerza del tequila. Según Cointreau, este equilibrio es fundamental para conseguir un Margarita bien hecho.

Para celebrar el Día Mundial del Tequila, Cointreau propone varias formas de disfrutar el Margarita durante el verano. Una opción es el Margarita Crowd, pensado para compartir en reuniones o fiestas. Se prepara en jarra y lleva Cointreau, tequila blanco, zumo de lima fresco y agua para aligerar la mezcla. Otra versión es The Coconut Ginger Margarita, que añade agua de coco y jengibre fresco para dar un toque tropical y diferente.

También hay propuestas para quienes buscan sabores más ácidos o saludables. El Pineapple Kombucha Margarita incorpora piña fresca y kombucha junto al tequila y Cointreau. Esta versión apuesta por ingredientes fermentados y frescos. Por último, el Frozen Margarita ofrece una alternativa granizada ideal para los días calurosos. Se prepara con hielo picado y se sirve en copa con borde de sal.

Cointreau recuerda que cada persona puede elegir su tipo de tequila preferido: blanco, reposado, ahumado o artesanal. La marca insiste en que lo esencial es respetar la receta original y utilizar ingredientes frescos. Con esta campaña internacional, Cointreau busca reforzar su presencia en el sector de los cócteles y promover el consumo responsable durante las celebraciones del Día Mundial del Tequila.

La iniciativa incluye acciones promocionales en bares y restaurantes de varias ciudades españolas durante toda la semana. Además, se han organizado talleres y catas donde los asistentes pueden aprender a preparar diferentes versiones del Margarita bajo la guía de expertos cocteleros.

El Día Mundial del Tequila tiene su origen en México pero se celebra ya en muchos países. El objetivo es rendir homenaje a esta bebida tradicional mexicana y fomentar su consumo responsable. En España, el interés por el tequila ha crecido en los últimos

años gracias al auge del turismo del vino y a la popularidad de los cócteles internacionales.

Cointreau aprovecha esta fecha señalada para recordar que un buen Margarita depende tanto de la calidad del tequila como del equilibrio entre sus ingredientes principales. La marca invita a consumidores y profesionales a experimentar con nuevas recetas pero siempre respetando la base clásica: Cointreau, tequila y zumo de lima fresco.