vinetur

Nuevas preferencias en cócteles marcan la temporada estival en España

Los clásicos resisten mientras crecen las opciones frutales y sin alcohol en bares y terrazas

martes 5 de agosto de 2025



El consumo de cócteles se ha convertido en una de las opciones preferidas para refrescarse durante el verano en España. Según la Federación de Asociaciones de Barmans Españoles (FABE), este año el "Moscow Mule" ha ganado terreno entre los consumidores. Este cóctel, preparado con vodka, refresco de jengibre y hielo picado, se sirve tradicionalmente en una jarra de cobre y ha conseguido imponerse en bares y terrazas. Juan Carlos Muñoz, presidente de FABE, ha explicado que el vodka está

funcionando muy bien en la temporada estival y que el "Moscow Mule" es uno de los más solicitados.

Junto a esta bebida, también se observa un aumento en la demanda de "La Paloma", un cóctel elaborado con tequila, refresco de pomelo, zumo de lima y sal. Se sirve en vaso alto y, según Muñoz, cada vez más personas lo piden en los locales españoles. Sin embargo, la temporada actual no alcanza el nivel de otras épocas en las que bebidas como el "Gin&Tonic", el "Raf" o el "Cubalibre" marcaron tendencia.

Los gustos varían según la edad del consumidor. Los jóvenes siguen prefiriendo el mojito, aunque este año la mayoría lo pide con frutas naturales como fresa, kiwi o maracuyá. Esta preferencia también se traslada a los cócteles sin alcohol, donde el mojito sin alcohol preparado con frutas frescas es uno de los más populares. En cambio, las personas mayores de 40 años suelen elegir bebidas más secas y potentes, dejando a un lado las mezclas frutales.

El turismo internacional también influye en las preferencias. Los visitantes extranjeros suelen pedir tinto de verano y sangría, dos bebidas que los bares consideran imprescindibles durante estos meses por su alta demanda.

Entre los clásicos que mantienen su presencia figura la margarita. Según Muñoz, este cóctel experimentó una bajada en ventas hace unos años pero ha vuelto a ser solicitado este verano. Las margaritas suelen prepararse con frutas como limón o fresa y se sirven granizadas, lo que les aporta un carácter refrescante.

El vermut también gana espacio entre las opciones veraniegas. No solo se consume el tradicional rojo, sino que los blancos y rosados han encontrado su lugar entre quienes buscan algo diferente. Se suelen servir solos con pieles de cítricos o acompañados de una gilda.

En cuanto a cócteles menos conocidos pero adecuados para la temporada estival, Muñoz menciona el "Naked and Famous", que combina mezcal, Aperol, Chartreuse y zumo de lima a partes iguales. Considera que esta mezcla tiene potencial para figurar entre las grandes opciones internacionales por su sabor y versatilidad.

La oferta de cócteles sin alcohol sigue siendo limitada en comparación con las bebidas tradicionales. Sin embargo, cuando se preparan con ingredientes como jengibre, cardamomo, manzana verde o apio logran buena aceptación entre quienes buscan alternativas refrescantes sin graduación alcohólica.

La tendencia general muestra que los consumidores siguen fieles a los clásicos pero no dejan pasar la oportunidad de probar nuevas combinaciones con sabores cítricos y toques innovadores. Los bares adaptan sus cartas para responder a estas demandas y ofrecer opciones variadas tanto para residentes como para turistas durante la temporada veraniega.