vinetur

# Los cócteles sin alcohol consolidan su lugar en la alta coctelería

La mayor demanda por alternativas sin alcohol impulsa a los bartenders a innovar con técnicas y sabores complejos que enriquecen la experiencia del consumidor

martes 23 de septiembre de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Durante la pasada Bs As Cocktail Week los bares de la ciudad ofrecieron cócteles promocionales y distintas experiencias, además el público podrá disfrutar de DJ sets al atardecer y una programación de charlas y capacitaciones abiertas, con referentes locales e internacionales en el Parque de la Innovación

Para conocer la actualidad de la coctelería sustentable y sin alcohol conversamos con Germán Lacanna, director de la Bs As Cocktail Week.

## ¿Cómo se posiciona Bs As como capital de la coctelería sustentable?

Buenos Aires tiene una de las escenas más dinámicas de la región y está dando pasos concretos hacia la sustentabilidad. Cada vez más bares trabajan con ingredientes de estación, reducen desperdicios y piensan en el impacto ambiental de sus prácticas. La Cocktail Week busca justamente mostrar ese compromiso colectivo y poner a la ciudad en el mapa global como referente en innovación sustentable.

## ¿Cómo definiría un cóctel sustentable?

Un cóctel sustentable es aquel que no solo piensa en el sabor y la experiencia del consumidor, sino también en su huella. Se prepara con insumos de cercanía, ingredientes de estación, aprovechando descartes, reduciendo residuos y minimizando el uso de recursos no renovables. Incluso puede ser de bajo o nulo contenido alcohólico, alineado con el consumo responsable.

## ¿Qué prácticas son vitales para transformar una barra en una barra sustentable?

Algunas claves son: optimizar el uso de materia prima, reutilizar insumos, elegir proveedores locales, reducir plásticos y empaques, incorporar decoración comestible, gestionar residuos y capacitar al equipo en criterios de sostenibilidad. Pequeñas decisiones diarias generan un gran impacto.

## ¿Cuáles son los desafíos de trabajar en una coctelería más sustentable?

El mayor desafío es lograr un equilibrio entre creatividad, costos y disponibilidad de insumos. También requiere cambiar hábitos muy arraigados en la industria y generar conciencia tanto en bartenders como en el público. Pero cada vez hay más ejemplos de que se puede ser rentable y sustentable al mismo tiempo.

## ¿Cómo observa la actualidad de los cócteles sin alcohol?

Es una tendencia en crecimiento que llegó para quedarse. Son propuestas creativas y sofisticadas que permiten disfrutar la experiencia coctelera sin alcohol. El público joven y los consumidores conscientes están impulsando esta categoría.

## ¿Cómo se posiciona Argentina en este nicho de coctelería?

Argentina tiene mucho talento: hay bares de renombre que ya incluyen cócteles sin alcohol en sus cartas con la misma dedicación que uno tradicional. La Bs As Cocktail Week lo refuerza al exigir que cada bar participante ofrezca una opción sin alcohol a precio promocional, visibilizando la tendencia.

## ¿Qué tiene que tener un cóctel sin alcohol para tener alma de cóctel?

Debe tener complejidad, equilibrio y una historia detrás. No basta con mezclar jugos: se trata de técnicas, texturas, aromas y creatividad. Cuando el consumidor no siente que "falta algo", ahí está el verdadero espíritu de un cóctel sin alcohol.

## ¿Qué considera que hoy es lo más trendy de la coctelería porteña/argentina?

Lo trendy hoy es la coctelería con identidad local y de impacto positivo: usar ingredientes autóctonos, rescatar recetas de bodegón, aprovechar descartes y trabajar con técnicas de fermentación. También la coctelería sin alcohol se consolida como un must.

## ¿Hacia dónde apunta la industria coctelera argentina?

Apunta a profesionalizarse cada vez más, con foco en sustentabilidad, comunidad y creatividad. La idea es construir una industria resiliente, diversa y conectada con las tendencias globales, pero con una impronta propia que muestre la riqueza cultural y gastronómica del país.