vinetur

Orujos Panizo convoca la 15ª edición de su Concurso Nacional de Cócteles con final en Madrid

La final reunirá a los diez mejores bartenders y sumilleres el próximo 13 de abril en el Salón Gourmets

lunes 2 de febrero de 2026


MONIN

La destilería zamorana Orujos Panizo ha abierto el plazo de inscripción para la 15ª edición de su Concurso Nacional de Cócteles, una cita que busca encontrar el mejor cóctel de 2026. El certamen está dirigido a bartenders y sumilleres profesionales de toda España y pone el foco en los licores de orujo como base para impulsar propuestas actuales de mixología. El objetivo es dar con una receta original, fácil de elaborar y que pueda replicarse en cualquier establecimiento de hostelería.

El periodo de inscripción permanecerá abierto hasta el 1 de marzo. Los participantes podrán presentar sus propuestas en las categorías de aperitivo, digestivo o bebida larga. Un jurado profesional, compuesto por figuras reconocidas del sector de la sumillería, el periodismo especializado y la Federación Española de Asociaciones de Barman, será el encargado de evaluar las recetas presentadas.

Las diez fórmulas que obtengan mayor puntuación pasarán a la final, que se celebrará el próximo 13 de abril a las 16:30 horas en el Salón Gourmets de Madrid. Este año, el concurso introduce una novedad importante: no se permitirá el uso de productos "home made" en las recetas, con el fin de garantizar que los cócteles puedan ser fácilmente replicados en bares y restaurantes. La organización insiste en que el objetivo es encontrar una propuesta original y sencilla de preparar.

El ganador del concurso recibirá un premio en metálico de 2000 euros. El segundo y tercer clasificado obtendrán 1000 y 500 euros, respectivamente. Las bases completas del certamen y el formulario de inscripción están disponibles en la página web de la destilería.

Además, Orujos Panizo vuelve a poner en marcha "La ruta del cóctel", una iniciativa que permite a los concursantes geolocalizar el local donde trabajan, siempre que el cóctel presentado se sirva en ese establecimiento. De este modo, la destilería busca dar visibilidad a bares, pubs y restaurantes donde se pueden degustar las creaciones de los participantes.

La convocatoria de este concurso refuerza el papel de los licores de orujo en la coctelería nacional y ofrece una plataforma para que profesionales de la hostelería muestren su creatividad y técnica ante un jurado especializado y el público del Salón Gourmets.