vinetur

‘Zero Impact School’ representará a España en la final global de Torres Brandy Zero Challenge

El proyecto asturiano competirá en Barcelona por el premio de 30.000 € y el reconocimiento internacional

miércoles 25 de febrero de 2026



‘Zero Impact School’, una iniciativa liderada por Alberto Díaz desde la coctelería rural El Patio de Butacas en Pola de Siero (Asturias), ha sido la ganadora de la final española de la cuarta edición de Torres Brandy Zero Challenge. El proyecto propone una escuela de

hostelería que sitúa la sostenibilidad como eje central, combinando formación online, prácticas presenciales y un laboratorio denominado “Re-bar”. Este laboratorio busca impulsar la gestión circular, optimizar el uso de subproductos y crear cócteles a partir de recursos que habitualmente se desperdician en el sector.

La final española se celebró este martes, 24 de febrero, en la coctelería Foco, ubicada en el barrio de Gracia en Barcelona, coincidiendo con el Día Mundial del Barman. El evento reunió a profesionales del sector que reivindicaron su papel como agentes de cambio hacia un modelo más responsable y respetuoso con el entorno. Además de ‘Zero Impact School’, se presentaron otras tres propuestas: Alejandro Ramia (Especiarium – Proyecto Boquería), Tomás Ortin (Palma – proyecto Green Hope) y Alessandro Pasquinucci (Bloody Mary Cocktail Bar – proyecto Farm to Glass). Todas ellas se centraron en la reducción del desperdicio alimentario, la gestión eficiente de residuos, el ahorro energético y la producción de ingredientes de proximidad.

El jurado estuvo compuesto por Mar Güell, experta en sostenibilidad; Guillem Chumilla, emprendedor en hostelería y sostenibilidad aplicada; e Isabel Cordech, especialista en hostelería sostenible. El tribunal valoró la calidad de los proyectos y el entusiasmo de sus responsables, subrayando que la sostenibilidad puede impulsar grandes transformaciones en el sector. De “Zero Impact School” destacaron especialmente su calidad, viabilidad y capacidad de crecimiento.

Cristóbal Cofré, Global Brand Ambassador de Juan Torres Master Distillers, fue el encargado de conducir la final y entregar el premio al ganador. Durante el acto, Cofré señaló que "la verdadera revolución en la coctelería empieza cuando detrás de cada cóctel hay una decisión consciente sobre cómo producimos, consumimos y cuidamos del planeta".

El próximo 17 y 18 de abril, ‘Zero Impact School’ representará a España en la final global de Torres Brandy Zero Challenge, que se celebrará en Barcelona en el marco del Barcelona Cocktail Fest. Allí competirá con los ganadores de otros 11 países por el título de mejor proyecto sostenible de hostelería de 2026 y un premio de 30.000 € para llevar a cabo la propuesta. A mediados de marzo se conocerán los finalistas de los 12 países participantes: España, China, Italia, Alemania, México, Chile, Canadá, Estados

Unidos, Finlandia, Reino Unido, Colombia y Noruega.

Torres Brandy Zero Challenge nació con el objetivo de impulsar el compromiso medioambiental en el sector de la restauración y concienciar sobre la necesidad de actuar frente al cambio climático, siguiendo la línea de trabajo de Familia Torres en el sector vitivinícola desde hace más de 15 años. El certamen, impulsado por Torres Brandy, busca reconocer las iniciativas más innovadoras y responsables del sector hostelero a nivel internacional, poniendo en valor la creatividad y las soluciones de futuro.

Juan Torres Master Distillers, la división de destilados de Familia Torres, cuenta con más de noventa años de experiencia en la elaboración de brandy, pisco, licor de naranja, vermut y whisky. La compañía produce 15 destilados diferentes bajo las marcas Torres Brandy, El Gobernador, Magdala, Casals y Liathmor. Por séptimo año consecutivo, Torres Brandy ha sido reconocida como la marca de brandy más vendida en los mejores bares del mundo, según el Brands Report 2026 de Drinks International.