vinetur

Cointreau impulsa la coctelería experiencial en Valencia con el Piano Bar Lupin

El icónico licor francés se convierte en protagonista de una nueva forma de ocio nocturno en el Mercado de Colón

lunes 2 de marzo de 2026



La forma de disfrutar la noche ha cambiado de manera radical en los últimos años. El público ya no busca únicamente un lugar donde reunirse, sino espacios que ofrezcan experiencias completas, donde la música, el arte y la autenticidad se mezclan con la coctelería. Esta tendencia, conocida como coctelería experiencial, transforma cada cóctel en un momento especial y convierte el acto de brindar en un espectáculo en sí mismo.

En este nuevo escenario, Cointreau se posiciona como un ingrediente esencial. Su perfil cítrico y su herencia francesa se fusionan con la cultura pop, aportando un carácter único a las cartas de cócteles más innovadoras. Un ejemplo destacado de esta corriente se encuentra en el Mercado de Colón de Valencia, donde el Piano Bar Lupin ha reinventado el concepto clásico de piano bar. Este espacio, luminoso y abierto, elimina formalidades y propone un ambiente donde la preparación de los cócteles se convierte en un ritual visible para los clientes.

El Piano Bar Lupin cuenta con un piano de cola de seis metros como pieza central y esculturas de cerámica que homenajean a grandes figuras de la música. Bajo el lema "Menos fingir, más desafinar", el local invita a los asistentes a disfrutar de la coctelería de una forma desenfadada y participativa. La carta, en la que Cointreau es el hilo conductor, ofrece propuestas que combinan creatividad y referencias culturales.

Entre los cócteles más representativos se encuentra el Luis Miguel, que equilibra tequila y el frescor cítrico de Cointreau, evocando la atemporalidad. El Julio Iglesias mezcla ginebra seca, vermut blanco y el toque característico de Cointreau, logrando una combinación inspirada en el carisma del artista. Por su parte, el Bad Bunny utiliza Cointreau para aportar estructura y equilibrio al maracuyá y el ron, mostrando la versatilidad del licor francés en diferentes estilos.

La coctelería experiencial no se limita a la copa. Se vive en la interacción entre amigos, en la música compartida y en la libertad de disfrutar sin artificios. Esta nueva forma de ocio nocturno responde a una demanda creciente de autenticidad y creatividad, donde el ritual de preparar y degustar un cóctel se convierte en parte fundamental de la experiencia.

Maison Cointreau, fundada en 1849 en Angers, Francia, es reconocida por su licor de naranja y su papel pionero en la cultura coctelera. Su producto estrella, Cointreau L’Unique, se elabora mediante la destilación de cáscaras de naranja dulces y amargas, bajo la supervisión de la Maestra Destiladora Carole Quinton. En 2025, la marca lanzó la plataforma "Shake it Up", que invita a romper esquemas y reinventar la coctelería para nuevas generaciones.

La distribución de Cointreau en España y Portugal está gestionada por Amer Global Brands, una empresa familiar con más de treinta años de experiencia en el sector de bebidas. Amer Global Brands representa y desarrolla marcas en Iberia, combinando referencias propias y exclusivas internacionales. Su equipo comercial y de marketing asegura la presencia de su portafolio tanto en hoteles, restaurantes y bares como en tiendas y cadenas de distribución.

La apuesta por la coctelería experiencial y la colaboración con espacios como el Piano Bar Lupin refuerzan la posición de Cointreau como referente para bartenders y aficionados a los cócteles, adaptándose a las nuevas formas de socializar y disfrutar la noche.