vinetur

El Margarita se consolida como el cóctel preferido en celebraciones informales

Este clásico de la coctelería vive una nueva edad dorada y mantiene su popularidad mundial

jueves 19 de marzo de 2026



Las formas de celebrar están cambiando y los momentos espontáneos ganan terreno frente a las grandes ocasiones formales. Cenas improvisadas entre amigos, brunchs de fin de semana o brindis al atardecer se han convertido en escenarios habituales para compartir. En este contexto, el Margarita ha pasado a ser el cóctel protagonista de estas reuniones. Refrescante, equilibrado y fácilmente reconocible, este clásico de la

coctelería internacional atraviesa una nueva etapa de popularidad.

Según estudios del sector, el Margarita se mantiene entre los cócteles más pedidos del mundo y figura como uno de los clásicos más vendidos según Drinks International. Esta posición se debe en parte a su sencillez: solo tres ingredientes, tequila, Cointreau y zumo de lima, logran un equilibrio entre frescura, acidez y notas cítricas que lo hacen atractivo para diferentes públicos.

El origen del Margarita está rodeado de historias y leyendas. La versión más aceptada sitúa su nacimiento en México a finales de los años 30, cuando un bartender creó una mezcla de tequila, licor de naranja y zumo de lima para suavizar el sabor del tequila de una clienta. Con el paso del tiempo, esta combinación sencilla cruzó fronteras y se convirtió en uno de los cócteles más emblemáticos a nivel internacional.

Décadas después, el Margarita sigue evolucionando. Bartenders de todo el mundo reinterpretan la receta, aunque la versión clásica continúa siendo la favorita de quienes buscan un cóctel fresco y atemporal. En una mezcla con tan pocos ingredientes, cada elemento es fundamental. El Cointreau, elaborado a partir de la destilación de pieles de naranja dulces y amargas, aporta notas cítricas que realzan el tequila y equilibran la acidez de la lima. Este equilibrio ha permitido que el Margarita conquiste tanto bares como hogares en diferentes países.

La receta original del Margarita es sencilla: 30 ml de Cointreau L'Unique, 50 ml de tequila blanco y 20 ml de zumo de lima fresco. Para prepararlo, se adorna el borde de la copa con sal, se mezclan los ingredientes en una coctelera con hielo, se agita hasta enfriar bien la mezcla, se cuela en la copa y se decora con una rodaja de lima.

Amer Global Brands, empresa familiar con más de treinta años de experiencia en la representación y desarrollo de marcas de bebidas en España, Portugal, Canarias y Andorra, distribuye en exclusiva marcas internacionales como Cointreau, además de contar con marcas propias. La compañía gestiona un catálogo que abarca ginebras, rones, whiskies, licores, aperitivos, zumos y mixers, y asegura la distribución de su portafolio tanto en hoteles, restaurantes y bares como en tiendas y cadenas de distribución en toda la península ibérica.