vinetur

Diez bartenders buscan el mejor cóctel español del año en la final del Salón Gourmets

La final del 15º Concurso Nacional de Cócteles Panizo reúne a profesionales de toda España en Madrid

lunes 13 de abril de 2026



El Salón Gourmets de Madrid acoge este lunes, 13 de abril, la final del 15º Concurso Nacional de Cócteles Panizo, un evento que se ha consolidado como una de las citas más relevantes para la coctelería en España. A partir de las 16.30 horas, diez bartenders procedentes de diferentes puntos del país competirán en el Escenario Gourmets, ubicado en el pabellón 6 de IFEMA, por el reconocimiento al mejor cóctel español del año.

El certamen, organizado por la destilería Orujos Panizo, premia cada año la creatividad, el talento y la técnica de los profesionales de la barra. Para llegar a la final, los participantes han superado una primera fase en la que el jurado valoró aspectos como la presentación, la originalidad, el equilibrio entre los ingredientes y la facilidad de ejecución de cada receta. En la prueba definitiva, los finalistas deberán elaborar una propuesta original utilizando alguno de los licores de la firma Panizo.

Los premios para los ganadores están fijados en 2000 euros para el primer puesto, 1000 euros para el segundo y 500 euros para el tercero. Entre los finalistas de esta edición figuran Verónica Ordóñez Ruiz (Málaga), Kirian Santana Gómez (Las Palmas), Borja Gutiérrez Aguirre (Santander), Nuria Basurto (Burgos), Noelia Barea Chicote (Navarra), Jonathan Méndez Tapioles (Zamora), Manuel Scarpella García (Sevilla), Antonio Gutiérrez Pulido (Badajoz), Gabriel Ramón Mari (Mallorca) y Cristian Martínez Sadía (León).

El Concurso Nacional de Cócteles Panizo se ha convertido en una plataforma para que los bartenders españoles muestren su destreza y creatividad ante un jurado especializado y un público profesional. La cita, que se celebra en el marco del Salón Gourmets, pone en valor la innovación en la coctelería y el uso de productos nacionales, especialmente los licores de orujo, crema y hierbas de la destilería organizadora.

La final de este lunes supone el cierre de una edición en la que la selección de los participantes ha sido especialmente exigente, con propuestas que buscan sorprender tanto por su sabor como por su presentación. El evento refuerza la posición de Madrid como uno de los principales escenarios para la coctelería en España y ofrece una oportunidad para que los profesionales del sector compartan experiencias y tendencias en un entorno de alta gastronomía.