vinetur

Gabriel Ramón Marí gana el concurso de cócteles de Panizo

Su propuesta De Zamora a Jalisco obtiene 2000€ en la final celebrada en Salón Gourmets

martes 14 de abril de 2026



El bartender mallorquín Gabriel Ramón Marí se ha impuesto en el 15º Concurso Nacional de Cócteles Panizo con la propuesta De Zamora a Jalisco, una mezcla de Licor de Hierbas Panizo y tequila que le ha valido un premio de 2000€. La final tuvo lugar ayer en el Salón Gourmets, donde la destilería zamorana Orujos Panizo reunió a diez finalistas para elegir el mejor combinado elaborado con orujo en alguna de sus

variedades.

La receta ganadora combina 5 cl de Licor de Hierbas Panizo, 1,5 cl de Tequila Yuppies, 1,5 cl de sirope de agave, 2 cl de zumo natural de lima, 5 gotas de Magic Velvet, un espumante, y 5 cl de Ginger Ale. El cóctel une dos destilados de origen distinto, España y México, y se prepara en coctelera.

El segundo premio fue para Nube del Sil, de la bartender navarra Noelia Barea Chicote, que recibió 1000€. El tercer puesto correspondió a To wake up beside you, del canario Kirian Santana, premiado con 500€. La organización ha señalado que las recetas de los cócteles ganadores ya están disponibles en la página web de Orujos Panizo.

El jurado valoró el nivel mostrado por los finalistas, así como la calidad de los combinados presentados y la creatividad y sofisticación de sus puestas en escena. Los participantes dispusieron de 7 minutos para elaborar su cóctel delante del jurado, formado por Rafael Bellido, presidente de la UAES; la periodista y consultora en vinos Mayte Lapresta; el sumiller Custodio López Zamarra; el periodista especializado en vinos y gastronomía Javier Pérez de Andrés; el exdirector de Zalacaín Carmelo Pérez; la directora de la escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía CETT de Barcelona Nan Ferreres; la CEO de Efecto Directo y directora del Comité de Espirituosos de la AEPEV Cristina Tierno; y el relaciones públicas Marcelino Rodríguez.

Entre los finalistas figuraron Verónica Ordóñez Ruiz, de Málaga, con Verónica; Kirian Santana Gómez, de Las Palmas de Gran Canaria, con To wake up beside you; Borja Gutiérrez Guirre, de Santander, con Noche en Dubai; Nuria Basurto, de Burgos, con Prieto Sunrise; Noelia Barea Chicolte, de Navarra, con Nube del Sil; Jonathan Méndez Tapioles, de Zamora, con Tomate un Panizo; Manuel Scarpella García, de Sevilla, con Luscofusco; Antonio Gutiérrez Pulido, de Badajoz, con Bruma de Viña; Gabriel Ramón Mari, de Mallorca, con De Zamora a Jalisco; y Cristian Martínez Sadía, de León, con Sentencia de Tera.

La destilería zamorana organiza este certamen con el objetivo de elegir el mejor cóctel elaborado con orujo, un destilado que la empresa presenta como referencia en España. En esta edición, el ganador ha sido un combinado que une el licor de la casa con tequila y otros ingredientes de perfil dulce y cítrico, en una propuesta que convenció al

jurado en la final celebrada en Madrid.