vinetur

Caspar Mønniche vence a final internacional de 2026 do The Bartenders Society

O bartender dinamarquês triunfou em Bordéus um ano depois de ter ficado em segundo lugar, superando finalistas de 17 países num concurso dedicado às especiarias

quarta-feira, 4 de novembro de 2026



Caspar Mønniche, do HELLA, em Aarhus, na Dinamarca, venceu a final internacional de 2026 do The Bartenders Society, após uma competição de dois dias em Bordéus, a 25 e 26 de outubro, anunciaram os organizadores.

O concurso, apresentado pela Marie Brizard e pela Saint James, reuniu finalistas de 17 países na sua 11.ª edição. O tema deste ano foi «Uma viagem pelas especiarias», e os concorrentes foram avaliados em função do sabor, da técnica, da apresentação e da narrativa. A final realizou-se pela primeira vez em Bordéus, levando o evento de regresso à cidade onde a Marie Brizard foi fundada, em 1755.

A vitória de Mønniche surgiu um ano depois de ter ficado em segundo lugar na final internacional de 2025. Segundo os organizadores, conquistou o título de 2026 graças ao que o júri considerou ser uma combinação sólida de criatividade, competência técnica e uma interpretação clara do desafio centrado nas especiarias.

Eliza Woodman, dos Estados Unidos, ficou em segundo lugar. Fernando Nehuen Closs, da Argentina, terminou em terceiro e recebeu também o Prémio do Público, atribuído após os convidados votarem no seu cocktail favorito durante a gala. Os organizadores afirmaram que cerca de 150 pessoas do setor das bebidas participaram no evento e provaram os cocktails-surpresa preparados pelos três finalistas mais bem classificados.

Como vencedor, Mønniche recebeu 3.000 € e pôde escolher entre uma viagem a Atenas, Tóquio ou Nova Orleães. Deverá também ser embaixador do The Bartenders Society e integrar o júri da final internacional de 2027.

A fase decisiva da competição centrou-se num desafio-surpresa, revelado na manhã de 26 de outubro. Os finalistas tiveram duas horas para criar um novo licor utilizando pelo menos duas infusões de especiarias da Marie Brizard. Depois, tiveram de criar um cocktail com essa mistura, relacionando a bebida com o seu país de origem e a sua experiência de viagem.

Segundo os organizadores, o cocktail vencedor de Mønniche, chamado «Sweet Marie», combinou licor de morango da Marie Brizard infusionado com pimenta-rosa e licor de banana infusionado com baunilha. A estes ingredientes juntou Saint James VSOP, sumo de maçã Caraibos e xarope de ácer.

O júri internacional foi presidido pelo bartender e consultor Matthias Giroud. Integraram também o júri Monica Berg, Jean-Charles Sommerard, Diego Villagrán, Laurence Marot e Nathalie Hobe.

A edição de 2026 reuniu finalistas de cinco continentes, refletindo a intenção da competição de se afirmar como ponto de encontro internacional para bartenders. Cada finalista apresentou dois cocktails durante o evento, com o tema das especiarias a orientar tanto as bebidas como o programa mais alargado em Bordéus.

Segundo os organizadores, o programa de abertura incluiu um cruzeiro no rio Garona, durante o qual Giroud e Hobe, embaixadora da marca Marie Brizard, apresentaram 17 infusões de especiarias criadas para representar os países participantes. O evento incluiu também um workshop orientado por Hobe, dedicado a combinações de café e xaropes.

A escolha de Bordéus conferiu à competição um cenário simbólico. A Marie Brizard, uma das mais antigas casas francesas de bebidas espirituosas, foi fundada na cidade em meados do século XVIII. Ao levar a final internacional para Bordéus, os organizadores ligaram o concurso à história da marca e aproveitaram também a localização para sublinhar o tema das viagens escolhido para este ano.

O The Bartenders Society tem vindo a utilizar cada vez mais a sua final anual para apresentar tendências da cultura de cocktails que vão além das receitas. No formato deste ano, pediu-se aos jurados que avaliassem não só o sabor e o equilíbrio, mas também a capacidade dos concorrentes para explicar um conceito e transformá-lo numa narrativa clara no copo. A ênfase nas especiarias levou os finalistas a trabalhar com perfis de sabor que podem facilmente dominar uma bebida se forem usados em excesso, tornando a precisão uma componente importante do desafio.

Este enquadramento contribuiu para definir o percurso de Mønniche até ao título. Segundo os organizadores, a sua apresentação destacou-se por tratar as especiarias como um elemento estrutural da bebida, e não como uma nota decorativa. O seu regresso à final depois do segundo lugar em 2025 deu também à vitória um percurso competitivo bem definido, tornando-o num dos concorrentes mais acompanhados em Bordéus.

Para Woodman, o segundo lugar representou um resultado expressivo para a representante dos Estados Unidos numa competição que reuniu concorrentes de toda a Europa, das Américas, da Ásia, de África e da Oceânia. O terceiro lugar de Closs, a par

do Prémio do Público, sugere que as suas bebidas conquistaram não só os jurados, mas também os convidados do setor que participaram na prova aberta ao público.

A competição conta com o apoio de marcas ligadas ao grupo Bardinet La Martiniquaise, que tem recorrido a eventos dirigidos a bartenders como parte da sua relação com o setor da hotelaria e restauração. A Marie Brizard e a Saint James foram os principais parceiros de apresentação da final, estando ambas integradas na própria competição através do desafio-surpresa e das bebidas espirituosas utilizadas pelos concorrentes.

Concluída a final de 2026, o evento prepara agora a próxima edição, na qual se espera que Mønniche regresse num novo papel, como membro do júri, depois de vencer em Bordéus.