

¿Qué se beberá en las Islas Canarias en 2024?

Cointreau desvela las tendencias que están marcando el sector de las bebidas en las Islas Canarias con el cóctel Margarita como uno de los favoritos

El sector de las bebidas y el de la coctelería se renueva cada año con propuestas sorprendentes y originales que surgen como resultado de las nuevas tendencias de consumo. En las Islas Canarias, al igual que en otras regiones de España y a nivel global, el sector afronta un gran momento de transformación durante 2024 que Cointreau ha analizado como uno de los actores esenciales en el sector.

A medida que transcurre el nuevo año, los consumidores de las Islas Canarias buscan adaptarse a las nuevas tendencias de mixología que rigen en el sector. Desde el consumo del [cóctel Margarita](#) como uno de los combinados favoritos, hasta la importancia en la calidad y el consumo moderado de bebidas espirituosas. Asimismo, se percibe un aumento de la sensibilidad por la sostenibilidad y la relevancia de la cultura del cóctel, que transporta al consumidor a otros destinos y/o épocas.

El cóctel Margarita se convierte en uno de los más populares entre el consumidor canario

Nos encontramos en un momento de gran popularización de los cócteles clásicos, en los cuales se ha logrado una fusión única entre lo [tradicional](#) y lo contemporáneo a través de

combinaciones que evocan nostalgia e innovación. En este escenario, se mantiene la relevancia y el papel fundamental de la recreación de grandes clásicos y las recetas atemporales.



El emblemático cóctel Margarita se ha convertido en un clásico recurrente para la población canaria

Agrio, afrutado y con un toque desenfadado, la receta del emblemático cóctel Margarita se ha convertido en un clásico recurrente para la población canaria que apuesta por este combinado de tequila, zumo de lima y Cointreau, como uno de los más consumidos. En los últimos años, se ha visto como se ha avivado el interés por este icónico cóctel, reforzándose

como una propuesta sólida en las tendencias de bebidas y como uno de los combinados más consumidos.

Beber mejor: la era de la calidad y los cócteles alternativos

El futuro se va a basar en ello. Cointreau ha detectado que el consumidor canario está adoptando una tendencia global que implica priorizar la calidad sobre la cantidad, así como elegir bebidas con más sabor, más artesanales y, sobre todo, *premium*.

La cuestión para respetar este equilibrio es la apuesta por una graduación alcohólica que permite ofrecer el perfil de sabor correcto. Además, en este contexto, la escena de los cócteles ha experimentado una interesante adaptación, ofreciendo versiones alternativas que incluyen menos alcohol y otros ingredientes sustantivos, pero no por ello menos deliciosos y creativos.



La escena de los cócteles ha experimentado una interesante adaptación, ofreciendo versiones alternativas que incluyen menos alcohol y otros ingredientes sustantivos

Un ejemplo de ello son las versiones alternativas al clásico cóctel Margarita o al refrescante Cosmopolitan.

En este sentido, Cointreau siempre ha priorizado la calidad de sus ingredientes y el proceso de destilación de su licor de naranja, transmitiendo de generación en generación sus técnicas únicas y manteniendo la máxima calidad, con el equilibrio perfecto entre el sabor de las esencias de naranjas dulces y amargas.

Sostenibilidad en los cócteles

Al igual que en el sector hostelero en general, en el mundo de la coctelería se hace cada vez más hincapié por la sostenibilidad. El consumidor canario prefiere los cócteles con ingredientes naturales, que respetan el medio ambiente y la salud.

Por ello, es fundamental brindar soporte a los productores ayudándoles a adoptar prácticas sostenibles y fomentando la investigación.









Cointreau se suma a esta tendencia incorporando aromas, flores, plantas y aceites naturales para crear cócteles originales y auténticos. Comprometidos con la calidad desde hace décadas, se utilizan cáscaras de naranja provenientes de productores de confianza en diversas regiones del mundo para su elaboración.

Desde el último año, la marca refuerza su compromiso con el medio ambiente, implementando medidas sostenibles en su proceso de producción, que van ligadas a valores como el respeto por el entorno y la economía circular