

Los Cócteles del Vino, cuando el vino se pone cómodo en la barra

[@AsociacionBartendersTenerife](#)

Hay vinos que merecen silencio y una copa seria. Y hay días - que son muchos- en los que el cliente solo quiere algo fresco, fácil de entender y bien servido. ¿Adivina dónde se decide eso? en la barra. Por eso nace en [Canariasgourmet!](#) **Los Cócteles del Vino**, una nueva sección creada junto a la **Asociación de Bartenders de Tenerife (ABT)** y su presidente, **David Arrebola**. La idea no es “hacer cócteles por moda”, sino poner el vino a jugar en el sitio donde hoy se forman los hábitos: aperitivo, tardeo, sobremesa y primera ronda.



Y aquí va la norma número uno, para que nadie se haga un lío desde el minuto uno: **no hay pasaporte obligatorio**. Los bartenders tendrán libertad total para trabajar con **vinos de Canarias o de cualquier origen**, según lo que pida la receta, la comida y el momento. Lo importante es el criterio: que el vino se note, que el trago sea gastronómico y que la mezcla tenga sentido. Además, esta sección trae un extra que se agradece porque no da trabajo: **cada entrega tendrá una ficha descargable en PDF totalmente gratis**. Sin registros, sin “déjanos tu correo”, sin rodeos. ¿te gusta? descargas y lo guardas. Así de simple.

Qué encontrarás en la sección (y por qué no es otro recetario más)

Los Cócteles del Vino no va de vasos bonitos para una foto, va de recetas que funcionan en la vida real. Aquí **el vino** es el protagonista: aporta acidez, aroma, burbuja, cuerpo o frescura, y el resto de ingredientes entran a hacer su trabajo sin taparlo.

Un cítrico debe tensar, no perfumar; un amargo debe alargar, no amargar por postureo; una soda debe dar ritmo, no aguar el conjunto. Y sí, hablaremos de lo que casi nunca se cuenta porque no queda “poético”: hielo, dilución, temperatura, cristalería y velocidad de servicio. **Porque un cóctel con vino puede ser elegante y fácil a la vez, pero solo si está bien pensado.** Además, cada receta se mirará con ojos de mesa: un buen trago no compite con la comida, la acompaña.





Por eso verás propuestas para aperitivos, frituras, platos especiados, pescados, carnes y sobremesas, con sugerencias

claras de maridaje. El objetivo es doble: que el lector aprenda a pedir mejor y que el profesional encuentre ideas replicables sin convertir la barra en un laboratorio de tres horas.

El PDF gratis: una ficha para beber mejor y servir mejor

Cada artículo presentará **un cóctel firmado por un bartender** y contará con una **reseña especial del autor** –su perfil, su enfoque y el porqué de esa receta– para poner rostro y valor al trabajo de la **Asociación de Bartenders de Tenerife**. Además, la entrega incluirá una **ficha descargable en PDF totalmente gratuita**: no será un “resumen”, sino una herramienta útil, lista para guardar o imprimir.

En ese PDF encontrarás la receta con proporciones exactas, vaso o copa recomendada, tipo de hielo, temperatura y punto de dilución; también una variante rápida para servicio (porque la barra manda), un bloque breve de “por qué funciona” explicado con claridad y una propuesta de maridaje con comida. De este modo, cada descarga no solo te llevas una receta, te llevas el criterio y el oficio de quien la sirve cada día.

ABT Tenerife y David Arrebola: poner rostro al oficio bartender

[@DavidArrebola](#)

Esta sección también nace para dar visibilidad a una realidad que **Tenerife** tiene y que no siempre se cuenta bien: hay un sector **coctelero profesional** que sostiene el estándar del destino con formación, disciplina y hospitalidad real. La [ABT](#) representa esa cultura de oficio y esa búsqueda de calidad constante.



David Arrebola Presidente Asociación de Coctelería de Tenerife
Y trabajar con **David Arrebola** al frente significa aterrizar el proyecto donde debe estar: en el servicio diario, no en el humo de la pose. Aquí vamos a poner nombres, criterios y escenas de barra. Porque el bartender profesional no es “el que agita”, es quien maneja ritmo, experiencia, consistencia, y convierte una recomendación en un recuerdo. **Si el vino quiere conectar con nuevos consumidores, la barra es clave por una razón simple: educa sin dar lecciones.**

El cliente entiende la acidez cuando la siente, aprende el valor de la temperatura cuando lo nota y descubre por qué un amargo limpia una fritura cuando quiere otro bocado. Eso, bien hecho, cambia hábitos.

Queremos que el vino deje de ser un examen y vuelva a ser un placer cotidiano. Y queremos que la coctelería deje de ser “decorado” para ser reconocida como lo que es: un oficio que educa, cuida y eleva un destino. Por eso cada artículo traerá un bartender, su firma y su receta, y un PDF gratis para que el conocimiento circule. Porque cuando el oficio se comparte, el consumo mejora y el territorio gana.

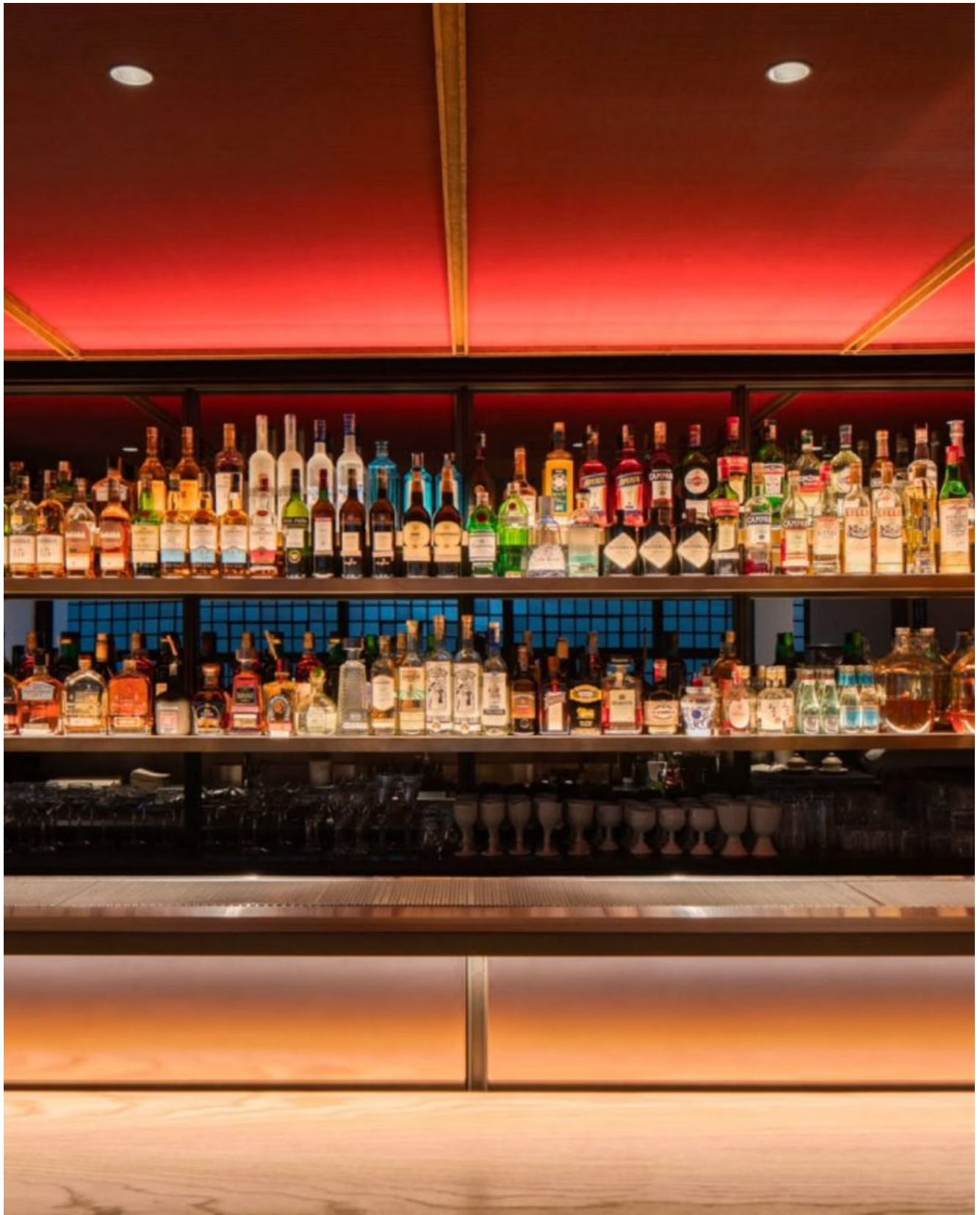
Laura Hernández Espinosa: el territorio colombiano hecho trago

[@LaSaladeLaura](#)

Cuando se habla de territorio en términos gastronómicos, la mayoría de las veces se piensa en mapas, ingredientes y recetas. Pero hay quienes van más allá y logran traducir o interpretar la geografía no en platos, sino en líquidos. Es el

caso de **Laura Hernández Espinosa**, la mujer que ha convertido la biodiversidad de Colombia en una experiencia sensorial que se bebe sorbo a sorbo.

Desde la barra de su aclamado espacio **La Sala de Laura**, ubicado en el piso superior del restaurante **Leo** en Bogotá, esta sommelier, alquimista y defensora del sabor con raíz, lleva años construyendo un relato único. Uno que no sigue modas ni repite fórmulas, sino que se sostiene en el estudio profundo de los ecosistemas colombianos y en el respeto por los saberes ancestrales.





Su proyecto más emblemático –**Territorio**– no es una colección de cócteles. Es un mapa sensorial compuesto por **siete destilados**, cada uno inspirado en un bioma diferente de Colombia: *Páramo, Montaña, Desierto, Piedemonte*... No se trata solo de sabores, sino de memoria.

En cada sorbo hay hierbas endémicas, fermentaciones olvidadas, hojas de cacao que alguna vez se usaron con fines curativos, y hasta insectos que cuentan su propia historia cultural. Porque para Laura, la coctelería es una forma de contar su país de abrazar sus orígenes.

Lo interesante es que su **innovación** no se opone a la **tradición**, sino que la potencia la lleva a otro nivel. Para ella, el futuro de la bebida está en mirar atrás con ojos

nuevos. Por eso trabaja con comunidades indígenas y afrodescendientes, recupera técnicas de fermentación natural, estudia los botánicos autóctonos con científicos y colabora con campesinos que conservan variedades únicas. Y todo eso lo transforma en cócteles que no se parecen a nada conocido, pero que saben a Colombia.



Uchuva

Golden Berry

Leche vegetal de canelo de páramo

Canelo plant-based milk



Lo que sucede en La Sala de Laura no es una moda líquida. Se trata de un acto de creación con sentido, un homenaje al territorio entendido no como recurso sino como herencia, cuerpo, paisaje y lenguaje. Definir lo que hace Laura

Hernández Espinosa no resulta sencillo: no cabe en un solo epígrafe. Sommelier, sí, pero también investigadora, narradora sensorial, activista líquida y creadora de experiencias con raíz. Pero también investigadora, narradora, diseñadora de experiencias, activista silenciosa y, por encima de todo, una mujer que cree que los sabores pueden ser política, poesía y pertenencia.

Quien prueba uno de sus destilados no solo bebe: conoce un pedazo de Colombia, uno que no suele figurar en las postales. Ese que huele a tierra húmeda, a frutos andinos, a romero de páramo, a cacao ancestral. Uno que no se ve, pero que se siente. Y que Laura ha sabido capturar, botella tras botella, en un acto de amor profundo por su tierra.

Y es precisamente en ese gesto –el de convertir un territorio en relato líquido– donde **España y Colombia se dan la mano sin necesidad de pasaporte**. Desde el páramo andino hasta los viñedos volcánicos de Canarias, hay una sensibilidad común que entiende la gastronomía como expresión de identidad, biodiversidad y memoria. En Laura Hernández Espinosa reconocemos una creadora afín: alguien que bebe de lo ancestral para construir lo nuevo, que investiga para emocionar y que transforma lo invisible en experiencia.

Hoy, en *Canariasgourmet.es*, tenemos el privilegio de abrir un diálogo con ella. Una conversación que no solo habla de cocteles o destilados, sino de territorios, silencios, mujeres que crean, y del futuro de una coctelería que ya no se limita a la barra, sino que narra –sorbo a sorbo– el alma de un país.

Entrevista Laura Hernández Espinosa

Canariasgourmet!. – ¿Cómo se transforma un ecosistema en un destilado? ¿Cuál es el primer paso cuando decides que un paisaje como el Páramo debe convertirse en líquido?

Laura Hernández. – Empiezo observando y entendiendo el entorno. Me interesa cómo las comunidades se relacionan con su paisaje y qué productos surgen de esa relación. A partir de allí identifico los ingredientes que pueden representar y busco que la bebida los traduzca de manera coherente. No pretendo copiar la naturaleza, sino interpretarla desde la técnica y la memoria. Algunas interpretaciones son de manera subjetiva y otras de manera literal.

Territorio Páramo es un ejemplo de interpretación literal. El destilado traduce las condiciones reales del ecosistema andino: la humedad constante, la vegetación resinosa y el frío limpio del aire de altura. Está elaborado con **laurel de cera** (*Morella parvifolia*) y **romero de páramo** (*Linochilus rosmarinifolius*), dos especies endémicas que condensan la esencia del bioma y evocan el aroma herbal y fresco de los lugares donde nacen los ríos.

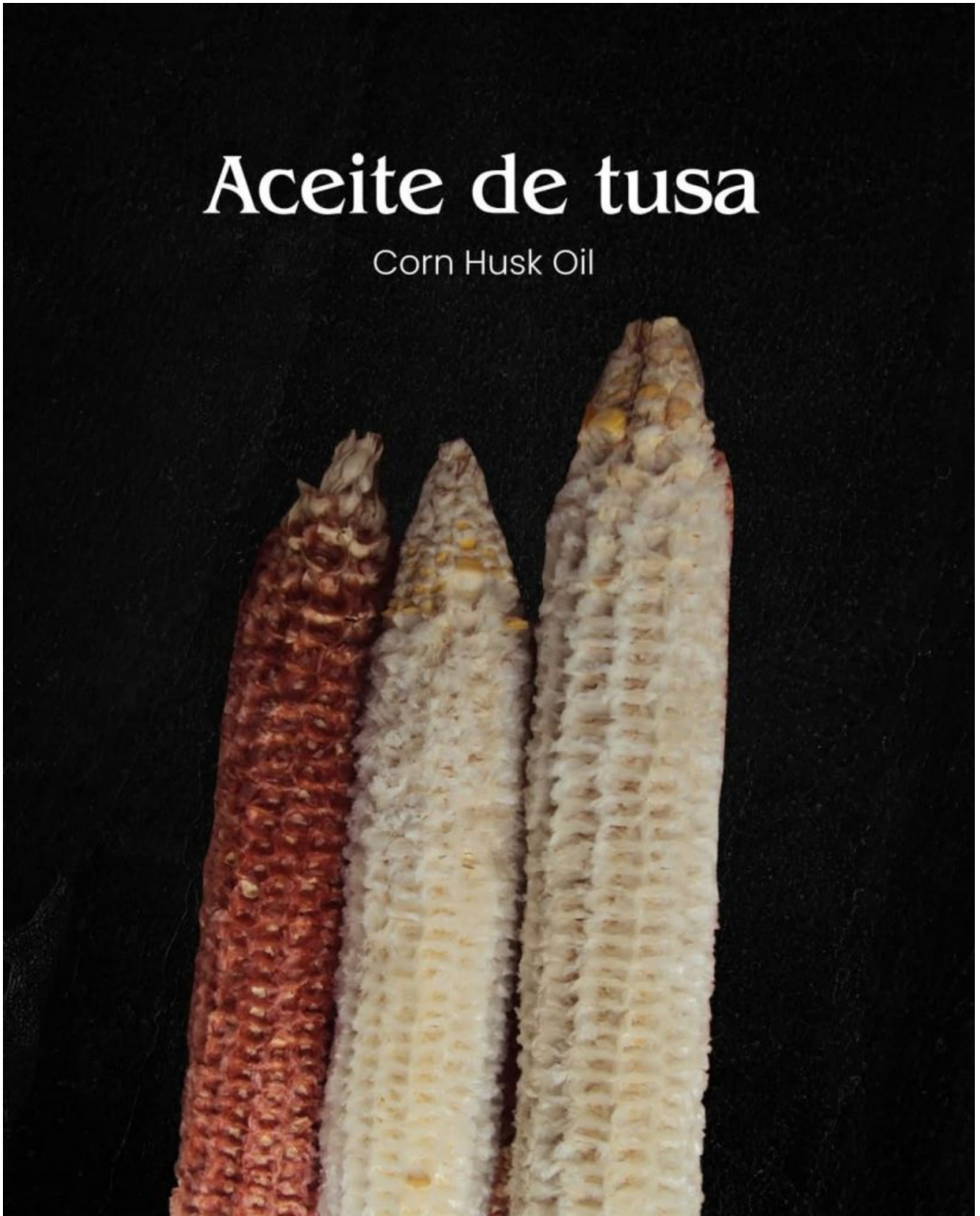
El Maíz / The Maize



Arcana

Aceite de tusa

Corn Husk Oil

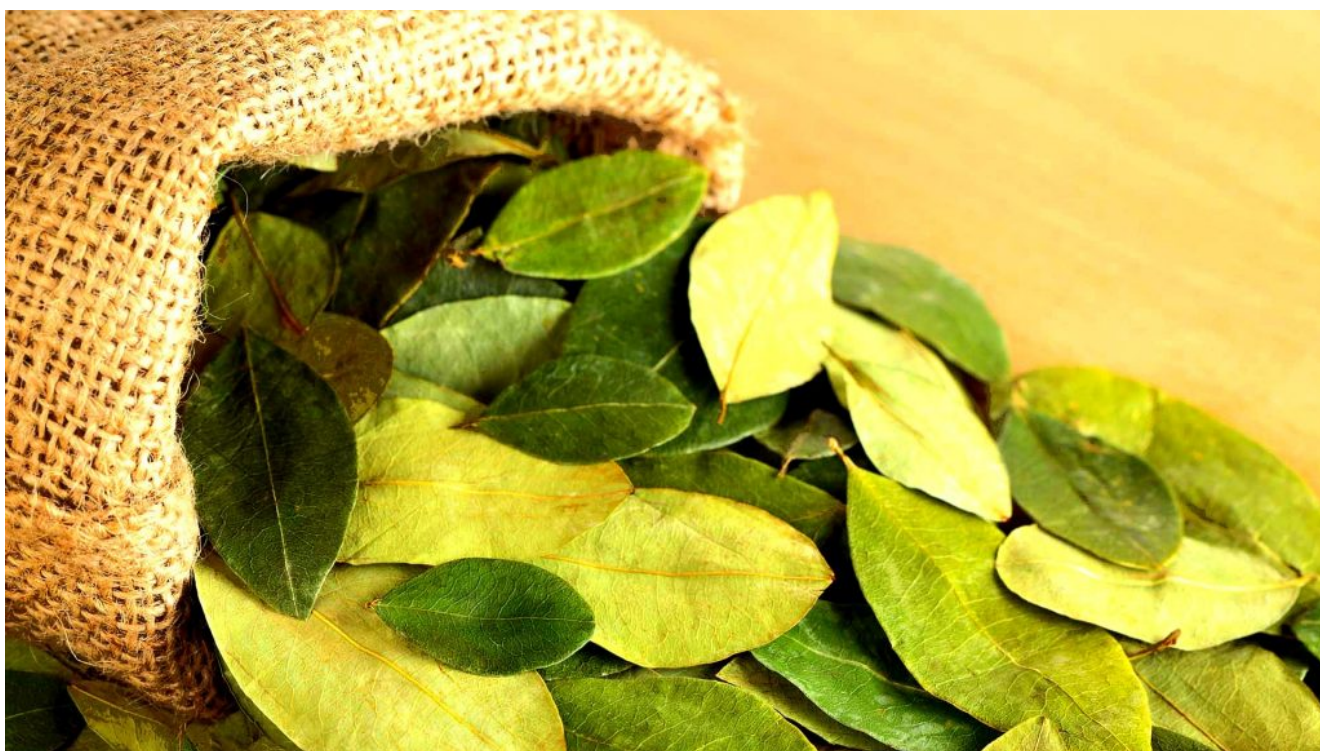


Territorio Montaña, en cambio, se entiende desde una mirada subjetiva. Más que reproducir el entorno físico, busca capturar una emoción: el trabajo paciente de los campesinos, el olor a fruta madura y la vitalidad de la altura. Su base es **lagulupa** (*Passiflora edulis Sims*), acompañada de **curuba**

(*Passiflora tripartita* var. *mollissima*) y una pequeña proporción de **hoja de santacruz** (*Astronium graveolens*), que aportan un perfil floral, ácido y verde.

Canariasgourmet!. – ¿Cuál fue el primer ingrediente endémico que te emocionó al probarlo destilado? ¿Hay alguno que todavía se te resista?

Laura Hernández. – La hoja de coca fue el primero. Más allá de sus connotaciones históricas, me impresionó su elegancia aromática, su frescura verde y la limpieza del destilado. Tiene una presencia sobria, parecida al matcha, pero con una profundidad vegetal.



Hoja de coca

El higo chumbo es el que más me reta. En el desierto, la chumbera (*Opuntia ficus-indica*) florece a pesar de la escasez de agua lo que lo hace retador para conseguir los grados brix necesarios para fermentar y luego destilar. Además dependiendo de las partes del fruto utilizadas como el hollejo o la pulpa varía considerablemente el perfil organoléptico del destilado.

Canariasgourmet!. – Tus bebidas se construyen con la misma profundidad que un plato. ¿Cómo crees que debería cambiar la percepción de la coctelería dentro del mundo gastronómico?

Laura Hernández. – Creo que las bebidas deberían entenderse como una expresión creativa con la misma profundidad conceptual y narrativa dentro del mundo gastronómico. Un menú de cocteles es un cuerpo de obra que puede leerse como una serie artística o como un álbum musical, donde cada creación responde a una idea mayor. En mi caso, cada cóctel forma parte de un relato que dialoga con el territorio y la biodiversidad pero también con la estética y la emoción.

El Maíz / The Maize



Arcana

Aceite de tusa

Corn Husk Oil



Así como un chef estructura su menú para contar una historia a través de los sabores, un diseñador de bebidas puede hacerlo a través de aromas, texturas y matices. Creo que cuando la coctelería se concibe de esta manera, deja de ser un

complemento del plato para convertirse en una experiencia por derecho propio, una forma de pensamiento y de creación dentro del lenguaje gastronómico.

Canariasgourmet!. – En un mundo de barras que tiende a la espectacularidad, tú has apostado por la raíz, la memoria y lo local. ¿Es también una forma de resistencia?

Laura Hernández. – Siempre me he sentido como bicho raro en el mundo del bar, porque mi formación es académica y mi aproximación viene más desde la antropología, la biología y la cultura que desde el entretenimiento. Para mí, la barra es solo la punta del iceberg, un punto de encuentro donde se materializa un trabajo más amplio de investigación, territorio y reflexión. A veces me cuesta conectar con la idea de la espectacularidad porque no me identifico con el rol de animadora detrás de la barra, ni con esa necesidad de estar siempre en modo festivo o incluso beber más de la cuenta para encajar. Creo que la resistencia está en sostener una propuesta con sentido, en hacer del bar un espacio de pensamiento y de disfrute consciente.



Canariasgourmet!. – ¿Tus bebidas te permiten decir cosas que no podrían contarse de otra manera? ¿Has vivido momentos donde sentiste que una persona te entendió mejor a través de un sorbo que de una conversación?

Laura Hernández. – Todo el tiempo. Mis bebidas son, en muchos casos, mi lenguaje más claro. A través de ellas puedo expresar matices, territorios e historias que no caben en las palabras. Me ha sucedido en varias ocasiones que una persona, al probar

un cóctel o un destilado, comprende de inmediato algo que yo no habría podido explicar.

Canariasgourmet!. – ¿Qué importancia le das al silencio y al ritmo interior al momento de crear? ¿Cómo sabes cuándo una bebida está “terminada”?

Laura Hernández. –La decisión es técnica, pero también emocional y subjetiva. Una bebida está lista cuando los elementos logran equilibrio sin que ninguno sobresalga. Es un proceso de ajuste, de probar, afinar y volver a probar hasta que el resultado comunique exactamente lo que quiero decir.

Canariasgourmet!. – ¿Qué papel juega tu hermana...perdón, tu madre, Leonor Espinosa, en tu mirada creativa? ¿Qué heredaste de su forma de entender la cocina y el arte?

Laura Hernández. –Ja ja ja. No es la primera vez que nos confunden. Crecí viendo cómo convertía sus ideas en proyectos con impacto. De ella aprendí a unir lo estético con lo ético y a entender la gastronomía como una herramienta de transformación. Compartimos la convicción de que la creatividad tiene sentido cuando genera conocimiento y desarrollo.

Canariasgourmet!. – Has sido reconocida como la mejor sommelier de América Latina y estás en el top mundial de bares. ¿Qué responsabilidad implica ser referente

desde el sur global?

[@50BestBar](#)

Laura Hernández. – Implica representar una mirada distinta. Desde Latinoamérica podemos construir modelos propios y dejar de vernos a través de los parámetros europeos, (sin desconocerlos e integrarlos). Hay una enorme diversidad cultural, geográfica y botánica que todavía no se ha explorado del todo. Ser referente significa demostrar que el rigor y la innovación también nacen aquí, con identidad y autonomía.

THE
WORLD'S
50
BEST
BARS
2025
powered by
Perrier

No. 68

**LA SALA
DE LAURA**

BOGOTÁ



Leo Espinosa y Laura Hernández Espinosa

Canariasgourmet!. – ¿Cuál ha sido el maridaje más inesperado –y exitoso– que has logrado con tus destilados?

Laura Hernández. – Maridar es una de las partes más importantes de mi trabajo en Leo y en La Sala de Laura. Uno de los que recuerdo de La Sala de Laura, es una seta braseada en sus propios jugos con mantequilla avellanada, crema de macadamia y sal de Manaure. Lo maridamos con El Tucán, de la serie Avistamiento, elaborado con Territorio Montaña, destilado de passifloras, gin, cordial de macambo, macadamia, ajonjolí y un aperitivo de vino blanco. La acidez de las passifloras y la untuosidad de las nueces crean tensión y equilibrio, realzaban la textura del hongo. Otro fue un cachete de cerdo, base de frijol diablito de los Montes de María y un crocante obtenido del colágeno del propio cerdo,

que servimos con El Café, de la serie Arcana: café de Huila, oleo de plátano y un cierre de cacao. Las notas tostadas y el amargor iban de maravilla.

Canariasgourmet!. – ¿Cuál es tu sueño aún pendiente en el universo de las bebidas? ¿Un destilado imposible, una colaboración, un territorio aún por explorar?

Laura Hernández. – Sueño con crear una línea de vinos de fruta colombianos, elaborados con técnicas enológicas aplicadas a frutas tropicales. Me interesa explorar cómo el conocimiento del vino puede dialogar con ingredientes como el tamarindo, la gulupa, el tomate de árbol, la piña o el mango, que tienen una acidez y un [potencial aromático](#) extraordinarios. No busco replicar el vino tradicional, sino entender cómo la biodiversidad del país puede reinterpretarse a través de fermentaciones controladas, crianza y métodos que se aplican normalmente a la uva. Estoy trabajando en ello...

El Frailejón / The Frailejon



Arcana



Territorio Páramo

Territorio Páramo



Uchuva

Golden Berry

Leche vegetal de canelo de páramo

Canelo plant-based milk



El Frailejón / The Frailejon



Arcana

Canariasgourmet!. – Para cerrar esta

conversación tan rica en matices como uno de tus destilados, nos encantaría pedirte dos recomendaciones de vinos –los que tengas más presentes ahora, por emoción, por recuerdo o por descubrimiento–. Y, por supuesto, agradecerte profundamente tu tiempo, tu generosidad y la belleza de tu trabajo. Ha sido un verdadero placer compartir este espacio contigo.

Hablan los expertos...

Laura Hernández. – Un Grüner Veltliner de Weingut Bründlmayer, un vino austríaco que admiro por su pureza, precisión y su capacidad para expresar el terruño. Y un Frappato de Arianna Occhipinti, que me interesa por su equilibrio entre frescura, fineza y una visión contemporánea de la tradición siciliana.

Arehucas Top Bartender 2023 ya tiene a sus finalistas

La quinta edición de “Arehucas Top Bartender” ha dado a conocer los nombres de los 6 bartenders finalistas que competirán, el próximo 16 de noviembre, en la gran final que tendrá lugar en

Destilerías Arehucas

Arehucas Top Bartender, el concurso de [coctelería](#) en el que *Grupo Arehucas* ha retado este año a los bartenders a presentar sus propias creaciones, ya tiene a sus finalistas. Son seis los bartenders que han logrado destacar, de entre todos los participantes, con sus originales y deliciosas propuestas de cócteles elaborados con *Arehucas 7 años*.

Esta quinta edición del concurso que arrancaba el pasado [1 de octubre](#), ha logrado contar con cerca de 50 inscritos de toda España, una participación muy alta que evidencia cómo la marca está cada vez más presente en locales de todo el país.





Arehucas Top Bartender, el concurso de coctelería en el que Grupo Arehucas ha retado este año a los bartenders a presentar sus propias creaciones

Durante todo el mes de octubre los seguidores de la marca han elegido sus 3 cócteles favoritos votando en la página web del concurso. A estos seleccionados mediante el sistema de votación del público, se han sumado otras 3 recetas elegidas por un jurado técnico compuesto por representantes de la

compañía, quienes han elegido las tres más destacadas de entre 6 locales visitados.

Los 6 finalistas Arehucas Top Bartender 2023 son:

- **Iñaki Atrián Burgaña**, de *Akelarre Cocktail Bar By Patxi Troitiño* (Gipuzkoa) y su cóctel “Arehucas es la caña”
- **Asdrúbal Santana Cabello**, de *8 Canes Cocktail Bar* (Gran Canaria) y su cóctel “Piñita Asá, piñita mamá”
- **Óscar Pimentel González**, de *Lido San Telmo* (Tenerife) y su cóctel “Tía Esmeralda”
- **Alejandro Luciano Rodríguez** del *Rocktop La Peregrina* (Gran Canaria) y su cóctel “Nuestra Tierra”
- **Juan Antonio Sotos** de *Serenity Chillout Restaurant* (Lanzarote) y su cóctel “Malpaís”
- **María Rodríguez** del *Kai Club* (Gran Canaria) y su cóctel “Romeo y Julieta”

Los finalistas tendrán que elaborar en directo las recetas durante el evento final, enfrentándose a un jurado técnico y degustador que decidirá quienes son los 3 ganadores de esta quinta edición del concurso.

V EDICIÓN | 1 AL 31 DE OCTUBRE DE 2023
TOP BARTENDER

*¿tienes una receta
única y diferente?*



Arehucas Top Bartender 2023 ya tiene a sus finalistas

Los 6 finalistas recibirán un lote de productos y un kit de coctelería. Además, los 3 bartenders ganadores de esta edición recibirán 1.000 €, 400 € y 200 € (1º, 2º y 3º clasificados respectivamente).

La final de **Arehucas Top Bartender 2023** tendrá lugar el próximo 16 de noviembre, a las 12 horas, en Destilerías

Arehucas.

Sobre Grupo Arehucas:

Grupo Arehucas, empresa centenaria de las Islas Canarias, lleva más de un siglo ofreciendo al consumidor nacional e internacional una gama de productos artesanales basados en la unión de una materia prima de calidad con un cuidadoso añejamiento de sus rones, elaborados con un excepcional aguardiente obtenido directamente de su propia plantación de caña, lo que les permite poder ofrecer un producto único y de una calidad insuperable.

Hecansa aúna en una publicación la gastronomía líquida y sólida de la mano de mixólogos y chefs

Este lunes, 3 de julio a las 11.00 horas, se presenta en el Hotel Escuela Santa Cruz, de Tenerife, el libro 'Revoluzion Gastroliquid', una obra conjunta de Óscar Lafuente, Gorka Pérez, Alejandro Bello y Diego Schattenhofer

El Hotel Escuela Santa Cruz, en Tenerife, establecimiento de Hoteles Escuela de Canarias (Hecansa), centro adscrito a la Consejería de Turismo, Industria y Comercio del [Gobierno de](#)

[Canarias](#), acogerá este lunes, día 3 de julio a las 11 de la mañana, la presentación del libro “Revoluzion Gastroliquid”, una obra conjunta de los mixólogos Óscar Lafuente y Gorka Pérez, y los chefs Alejandro Bello y Diego Schattenhofer, que estarán presentes en el acto junto al director general de Ordenación y Promoción Turística y consejero delegado de Hecansa, Ciprián Rivas.



Los autores Óscar Lafuente, Gorka Pérez, Diego Schattenhofer y Alejandro Bello estarán en el Hotel Escuela Santa Cruz

La obra, que pasará a formar parte de la [Colección Hecansa](#), refleja las visiones profesionales y creativas de sus autores en la búsqueda de una sinergia que vaya más allá de la suma de coctelería y gastronomía.

“Revoluzion Gastroliquid” recoge, de esta manera, un variado compendio de recetas y maridajes marcado por la originalidad, la vanguardia, el conocimiento y la experiencia de sus creadores, acompañadas por imágenes del fotógrafo y propietario de F3Photostudio, Sergio Blázquez.

Todas y cada una de las recetas del libro han sido elaboradas gracias al gran esfuerzo de entendimiento y coordinación entre los autores, que, acogién dose a una estrategia multidisciplinar, han logrado fusionar la gastronomía líquida y sólida con objeto de “mirar de otra forma, [...] absolutamente contemporánea, el mundo de la enología, de los sumilleres, el de la mixología [...] la coctelería en general, que junto a la gastronomía admite malabares para aspirar a algo más allá”.

La Colección HECANSA tiene como objetivo recoger todo el conocimiento en una serie de obras que formarán parte de una biblioteca que atesorará el legado de conocimiento en materia de hostelería y turismo del que se dispone en las Islas.



Además, HECANSA continúa con su compromiso de aportar valor añadido a la industria turística canaria con su propuesta formativa de FP dual en sus Hoteles Escuela, donde se imparte Dirección de Alimentos y Bebidas (presencial y online), Dirección de Cocina, Gestión Hotelera y Gastronomía.

Arehucas Top Bartender 2022 ya tiene ganadores

Los canarios Diego Quevedo y Asdrúbal Santana y el vasco Iñaki Atrián han resultado ganadores de la cuarta edición del concurso “Arehucas Top Bartender” en la final que se ha celebrado en Destilerías Arehucas.

El pasado 1 de octubre **Grupo Arehucas** presentaba la cuarta edición de **Arehucas Top Bartender**, un concurso con el que la marca retaba a los bartenders de nuestro país a que elaborasen versiones genuinas de cócteles con Arehucas 7, Arehucas 12 años, Arehucas 18 años y su ron Blanco Selección Familiar como protagonistas.



Óscar La Fuente de Blas Embajador Global de la Destilería en la presentación del Arehucas Top Bartender 2022

Arehucas Top Bartender 2022

Esta edición, que tuvo lugar durante todo el mes de [octubre](#) y batió récord de participación con más de 50 inscritos de toda [España](#), dio a conocer a principio del mes de noviembre los nombres de sus 6 semifinalistas: **Alejandro Cuadrado Hernández**, del Gran Meliá Palacio de Isora (Tenerife); **Iñaki Atrián Burgaña**, de Akelarre Cocktail Bar By Patxi Troitiño (Gipuzkoa); **Asdrúbal Santana Cabello**, de Alis Rooftop Bar – Hotel Santa Catalina Royal Hideaway (Gran Canaria); **Diego Quevedo Pérez**, de Casa Romántica (Gran Canaria); **Javier García de la Hoz**, de Niño Salvaje (Lanzarote) y **Óscar Pimentel González**, del Flow Beach Club (Tenerife).

Los 6 semifinalistas presentaron este pasado jueves 17 sus cócteles en la gran final del concurso celebrada en **Destilerías Arehucas** (Aruca, Gran Canaria).



1º: Diego Quevedo, de Casa Romántica (Gran Canaria) con su cóctel “Maldita Dulzura”



2º:Asdrúbal Santana, de Alis Rooftop Bar (Hotel Santa Catalina Royal Hideway, Gran Canaria) con su cóctel “Don Benito Daiquiri”



3º: Iñaki Atrián, de Akelarre Cocktail Bar by Patxi Troitiño (Gipuzkoa) con su cóctel "Arehucas Mola un Huevo"



Javier García de la Hoz, de Niño Salvaje (Lanzarote)



Óscar Pimentel González, del Flow Beach Club (Tenerife)



Alejandro Cuadrado Hernández, del Gran Meliá Palacio de Isora (Tenerife)









Batender

Cada bartender tuvo que elaborar en directo su cóctel enfrentándose a un jurado degustador y técnico, liderado por el embajador global de la marca, Óscar Lafuente. Además, los semifinalistas pudieron vivir una experiencia única en la

Destilería, una de las más antiguas de Europa, disfrutando de una visita en exclusiva y una degustación experiencial de los principales productos de la destilería.



El ganador Diego Quevedo, de Casa Romántica (Gran Canaria)



Cóctel “Maldita Dulzura”

Los ganadores de esta edición de **Arehucas Top Bartender** han sido:

- **1º: Diego Quevedo**, de Casa Romántica (Gran Canaria) con su cóctel “Maldita Dulzura”

- **2º: Asdrúbal Santana**, de Alis Rooftop Bar Hotel Santa Catalina Royal Hideaway, Gran Canaria con su cóctel “Don Benito Daiquiri”
- **3º: Iñaki Atrián**, de Akelarre Cocktail Bar by Patxi Troitiño (Gipuzkoa) con su cóctel “Arehucas Mola un Huevo”

Los 3 bartenders ganadores de esta cuarta edición del concurso recibirán un premio en metálico, un lote de productos de la marca y un kit de coctelería. Además, presentaron anoche sus creaciones en *La Azotea de Benito* (Gran Canaria).

Sobre Grupo Arehucas:

Grupo Arehucas, empresa centenaria de las Islas Canarias, lleva más de un siglo ofreciendo al consumidor nacional e internacional una gama de productos artesanales basados en la unión de una materia prima de calidad con un cuidadoso añejamiento de sus rones, elaborados con un excepcional aguardiente obtenido directamente de su propia plantación de caña, lo que les permite poder ofrecer un producto único y de una calidad insuperable.