

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.

La Asociación de Bartenders de Tenerife celebra el 17º Certamen Regional de Coctelería

El 28 de junio, en el hotel resort Tivoli La Caleta, [la Asociación de Bartenders de Tenerife](#) celebrará su concurso regional de coctelería, clasificatorio para el **campeonato de España**. Este año, el concurso vuelve a **Canarias**,

específicamente a la **isla de Lanzarote**, donde los campeones de cada categoría competirán por el título nacional. Un año especialmente significativo y conmemorativo para nosotros, ya que celebramos nuestro 60º aniversario de historia.



Celebrando años de creatividad e innovación

Durante 17 años consecutivos, el **Certamen Regional de Coctelería de Tenerife** ha sido un faro de creatividad e innovación en la industria de la **coctelería en Canarias**. El evento tiene como objetivo principal fomentar la **creatividad y la innovación**, desafiando a los participantes a crear los mejores y más sorprendentes cócteles en sus diversas categorías, incluyendo:

- Mejor Bebida

- Mejor Presentación
- Mejor Combinación de ingredientes

Un evento con prestigio y reconocimiento

Organizado por la **Asociación de Coctelería de Tenerife**, este certamen ha ganado prestigio a lo largo de los años por destacar las habilidades y la originalidad de los **bartenders** locales. Los ganadores recibirán premios y reconocimientos que subrayan su contribución a la industria de la coctelería.

Invitación a la comunidad

La comunidad de **Tenerife** está invitada a asistir al **Certamen Regional de Coctelería** y disfrutar de una amplia variedad de [cócteles innovadores](#). Este evento es una celebración de la cultura de la coctelería, una oportunidad para experimentar nuevas combinaciones de sabores y admirar el talento local.

David Arrebola Entrevista



David Arrebola Presidente Asociación de Coctelería de Tenerife

Canariasgourmet!. – A ver David, ¿cuál es la sensación de estar dando la bienvenida al décimo séptimo Certamen Regional de Coctelería a Tenerife este 28 de junio?

David Arrebola. – Estamos muy emocionados de dar la bienvenida al **Certamen Regional de Coctelería** a [Tenerife este 28 de junio](#). Este evento es una oportunidad única donde los talentosos bartenders de la región pueden mostrar su **creatividad y habilidad** en la preparación de **cócteles**. Este logro ha sido gracias al fruto de la constancia y la dedicación que todos en la **asociación** hemos puesto, destacando nuestro compromiso continuo con los más altos estándares en el arte de la **coctelería**.

Canariasgourmet!. – ¿Cuál es el objetivo principal del certamen?

David Arrebola. – Nuestro objetivo con este certamen está claro, no es otro que promover la excelencia en la **coctelería** y **eleva los estándares de servicio en la industria**. Queremos que los bartenders se sientan inspirados a innovar y a superar sus [propios límites](#). Esperamos que el público disfrute de las innovadoras creaciones que presentarán los participantes y que se lleven una experiencia inolvidable de lo que la **coctelería en Tenerife** puede ofrecer.

Canariasgourmet!. – ¿Cómo crees que el certamen contribuye a fortalecer la promoción de Tenerife como destino turístico?

David Arrebola. – Desde la asociación, hemos trabajado

arduamente para posicionar a **Tenerife** como un destino de referencia en la coctelería. Este certamen es parte de nuestro compromiso continuo de fomentar el desarrollo profesional de nuestros **bartenders** y darles una plataforma para brillar. Son los **eventos** como este los que atraen a turistas interesados en la **gastronomía y la coctelería**, lo que ayuda a promover la **isla** como un [lugar](#) donde se pueden vivir **experiencias culinarias** únicas y que quieran volver. Te aseguro que un buen coctel en el momento adecuado es una gran postal.

Canariasgourmet!. – ¿Qué nivel de competencia esperan ver en el certamen de este año?

David Arrebola. – Estoy segurísimo de que este año veremos un nivel excepcional de competencia. Nuestros **bartenders** se han estado entrenando duro y están listos para impresionar al jurado y al público con sus habilidades únicas. Cada año, el nivel de **creatividad y técnica** sigue creciendo, y este año no será la excepción. Estoy seguro de que veremos un nivel excepcional de competencia. Nuestros **bartenders** han estado entrenando duro y están listos para impresionar al jurado y al público con sus habilidades únicas. Cada año, el nivel de **creatividad y técnica** sigue creciendo, y este año no será la excepción. La innovación y el talento que veremos en acción definitivamente captarán la atención de todos los presentes.

**Juan Antonio Sotos, del
Serenity Chillout Restaurant**

(Lanzarote), ganador de la quinta edición de Arehucas Top Bartender

Juan Antonio Sotos es el ganador de la quinta edición del concurso “Arehucas Top Bartender” con su cóctel “Malpaís”, una original propuesta elaborada con Arehucas 7 años.

La quinta edición del concurso de coctelería **Arehucas Top Bartender** arrancaba el pasado 1 de octubre. En esta nueva edición *Grupo Arehucas* ha buscado el mejor cóctel elaborado con **Arehucas 7 años**, un ron cuidadosamente seleccionado con la mejor caña de azúcar de sus plantaciones en Arucas, un enclave privilegiado con unas condiciones climatológicas óptimas para el cultivo de la caña gracias a la protección de la montaña y su cercanía con el mar. Este ron envejece durante 7 años en las barricas de roble de sus legendarias bodegas.



Juan Antonio Sotos, del Serenity Chillout Restaurant (Lanzarote), ganador de la quinta edición de Arehucas Top Bartender

Quinta edición de Arehucas Top Bartender

Esta nueva edición de **Arehucas Top Bartender** ha contado con 47 participantes de toda España que han tenido que elaborar un cóctel con **Arehucas 7 años**, además de un snack maridaje que lo acompañase. De entre todos los participantes, seis lograron destacar con sus propuestas.

Durante todo el mes de octubre los seguidores de la [marca](#) eligieron sus 3 cócteles favoritos, votando a través de la página web del concurso. A estos seleccionados mediante el sistema de votación del público se sumaron otras 3 recetas elegidas por un jurado técnico compuesto por representantes de la compañía, quienes eligieron las tres más destacadas de entre 6 locales visitados.



Alejandro Luciano Rodríguez Rocktop La Peregrina – Gran

Canaria



Juan Antonio Sotos

Serenity Chillout Restaurant – Lanzarote



Iñaki Atrián Burgaña Akelarre Cocktail Bar By Patxi Troitiño –

Gipuzkoa



Asdrúbal Santana Cabello
8 Canes Cocktail Bar – Gran Canaria



María Rodríguez

Kai Club – Gran Canaria



Óscar Pimentel González
Lido San Telmo – Tenerife

Los seis finalistas que han llegado a la final de la quinta edición del concurso han sido **Iñaki Atrián Burgaña** (Akelarre Cocktail Bar By Patxi Troitiño – Gipuzkoa) y su cóctel “Arehucas es la caña”, **Asdrúbal Santana Cabello** (8 Canes Cocktail Bar – Gran Canaria) y su cóctel

“Piñita Asá, piñita mamá”, **Óscar Pimentel González** (Lido San Telmo – Tenerife) y su cóctel “Tía Esmeralda”, **Alejandro Luciano Rodríguez** (Rocktop La Peregrina – Gran Canaria) y su cóctel “Nuestra Tierra”, **Juan Antonio Sotos** (Serenity Chillout Restaurant – Lanzarote) y su cóctel “Malpaís” y **María Rodríguez** (Kai Club – Gran Canaria) con su cóctel “Romeo y Julieta”.

Durante la final, los seis seleccionados han tenido que elaborar en directo sus recetas, enfrentándose a un jurado técnico y degustador que ha decidido a los 3 ganadores de esta edición:

- **1º: Juan Antonio Sotos** (Serenity Chillout Restaurant – Lanzarote)
- **2º: Iñaki Atrian** (Akelarre Cocktail Bar by Patxi Troitiño – Gipuzkoa)
- **3º: Alejandro Luciano Rguez.** (Rocktop La Peregrina – Gran Canaria)

El 2024 acogerá la que será la sexta edición de este prestigioso concurso de coctelería.









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.

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.