**Rémy Cointreau, con sus marcas Rémy Martin, The Botanist y Cointreau, apoya al talento emergente con concursos de mixología**

**Ciudad de México, a 16 de abril de 2019**.- Durante marzo, el Grupo Rémy Cointreau realizó por primera vez en México tres concursos de mixología: The Royal Taste by Rémy Martin 1738 Accord Royal, El Origen by the Botanist y The Art of the Mix by Cointreau, en los cuales se puso a prueba el talento de *bartenders* y mixólogos mexicanos emergentes, quienes prepararon exclusivos cocteles con los destilados del grupo: Rémy Martin 1738 Accord Royal, The Botanist Gin y Cointreau.

Después de un proceso para elegir a los mejores competidores regionales, se realizaron las finales nacionales de cada concurso. Esta última etapa estuvo compuesta de tres retos en los que los participantes presentaron distintas recetas con las que crearon nuevos cócteles y reinventaron algunos ya clásicos con atípicos ingredientes y combinaciones. El jurado de los tres concursos estuvo compuesto por *bartenders* con trayectoria, *influencers* y representantes del Grupo Rémy Cointreau en México.

La final del concurso The Royal Taste tuvo lugar en el nuevo speakeasy Handshake, ubicado en la colonia Polanco, con el objetivo de resaltar la coctelería con coñac que fue una referencia durante la era de la prohibición en Estados Unidos, cuando se crearon los speakeasy. Los *bartenders* y mixólogos que participaron en la final fueron Carlos Miguel Rojas Zayas del Hotel Montage Los Cabos; Bruno Lardelli del Hotel Ritz-Carlton en Cancún; Néstor Gerardo “Moy” Hinojosa Velázquez de Ilatina en Guadalajara y Sergio Alejandro Figueroa Paredes de Balmori en CDMX.

El ganador del concurso The Royal Taste fue Néstor Gerardo Hinojosa Velázquez, quien presentó 3 cócteles que destacaron en la competencia por su gran originalidad y sabor único. En el primer reto, Néstor sirvió su *Old 1738*, coctel que contiene: 2 cucharadas de azúcar y canela, 2 dash de bitter de chocolate, 25 ml de jugo de maracuyá y 60 ml de Rémy Martin 1738 Accord Royal, completado con un tradicional churro que le dio un toque de originalidad al coctel. Más adelante, sirvió un trago que tenía como base Rémy Martin 1738 Accord Royal y Champagne Louis Roederer Brut Premier. Durante el tercer reto, “Moy” le dio un giro moderno al clásico Sazerac, que le valió el premio de este concurso: un viaje a Cognac, Francia, para descubrir la Maison Rémy Martin.

Al día siguiente, se llevó a cabo la final de El Origen by The Botanist en La Única Polanco, en la que cuatro participantes prepararon sus mejores recetas para impresionar al jurado, con una ronda que incluyó improvisación de un coctel con ingredientes de la mesa de botánicos. Los finalistas fueron Hepsiba Gómez Maynez de Viceroy Los Cabos; Bruno Lardelli del Hotel Ritz-Carlton en Cancún; Nestor Gerardo Hinojosa Velazquez de Ilatina en Guadalajara y Jacomine Flores de Kaito, quien se llevó el triunfo en este concurso gracias a su pericia en la barra. “Jaco” preparó un increíble coctel que le valió este triunfo y un viaje a Islay, Escocia, para visitar la destilería de Bruichladdich: *Jazmin Martini*, una combinación perfecta de 60 ml de The Botanist Gin, 30 ml de Carpano Rosso y 30 ml de Sake Junmai, servido en una copa tulipán, con maridaje de un sashimi de salmón y raquio con masago.

El último evento de esta serie de concursos fue la final de The Art of the Mix by Cointreau en el *rooftop* del Hotel Marriot Reforma con una increíble vista de la CDMX. De igual forma, compitieron cuatro *bartenders* emergentes: Carlos Jasso Suarez de Viceroy Los Cabos; Marco Antonio Juárez Vázquez de Alquimista en Puerto Vallarta; Oscar Roberto Torres Mirando de Blanco Colima y Bruno Lardelli del Hotel Ritz-Carlton en Cancún, éste último, ganador del concurso.

El primer reto exigía la mayor destreza por parte de los competidores, ya que tenían que preparar una Margarita original con los ojos vendados. Para el segundo reto, Bruno presentó el coctel *Paris at 5 o’clock*, una cautivadora bebida que incluye 60 ml de Cointreau, 15 ml de tintura de Rémy Martin 1738 Accord Royal con té de duraznos, 3 dashes de bitter de cardamomo y 90 ml de infusión de té de boldo con cáscaras de limón amarillo. El *bartender* ganador cumplió con creces esta difícil encomienda y se abrió paso hacia el tercer y último desafío: preparar un coctel inspirado en la época dorada de Acapulco, es decir, las décadas de los años 40 y 50 del siglo pasado, misma época en la que fue creada la Margarita original en una fiesta de Margaret Sames en Acapulco. Durante este desafío, Bruno presentó un coctel inspirado en la terraza del Hotel Casa Blanca, ganando así el viaje a la destilería familiar de Cointreau en Angers, Francia.

El Grupo Rémy Cointreau realizó esta serie de concursos de mixología, en principio, para apoyar a talentos emergentes de la mixología en México, un área que poco a poco se va robusteciendo y encuentra una identidad propia a través de las creaciones de estos *bartenders*. En segundo lugar, porque estas competencias reflejan el interés del grupo por reinterpretar el lugar que tienen sus productos en el imaginario de las personas, y mostrar que, aunque han formado parte de la historia de la coctelería a nivel mundial desde hace más de cien años, siempre hay lugar para la innovación y para escuchar a las nuevas mentes del presente.

###

**Acerca de Rémy Cointreau**

El Grupo Rémy Cointreau es una compañía francesa dirigida por una familia cuyos orígenes se remontan a 1724. En 1990, se fundó este grupo gracias a la fusión de las empresas encabezadas por Hériard Dubreuil, E. Rémy Martin y Cie SA, y por la creada por la familia Cointreau, Cointreau & Cie SA. Rémy Cointreau también es el resultado de otras colaboraciones con importantes compañías activas en la industria de vinos y licores alrededor del mundo. El vínculo más fuerte entre las casas que representan el grupo es el amor por sus *terroirs* y la maestría acumulada gracias al tiempo que siempre ha tenido un lugar central en el área de conocimiento. Es responsabilidad de todas las personas que forman parte del Grupo Rémy Cointreau crear una unión entre la tierra, las personas y el tiempo.

**Contacto para prensa**  
Ana García Tinoco Ariza   
Another Company  
[ana@another.co](mailto:ana@another.co)

móvil: (52 1) 55 3198 9113  
T: +52 55 6392 1100 Ext.3416