



## Introducción

La Copa Monin es uno de los concursos de coctelería más prestigiosos a nivel mundial, diseñado para descubrir y proyectar el talento de la próxima generación de bartenders y mixólogos. Este documento establece el marco oficial que rige todas las etapas de la competición, desde las eliminatorias locales hasta la Gran Final Internacional en París.

El reglamento ha sido concebido para garantizar un campo de juego justo, consistente y de alto estándar para todos los competidores, independientemente de su región de origen. Cada participante encontrará aquí todo lo que necesita saber para preparar su mise-en-place, afinar su receta y llegar al escenario listo para brillar.

## Información General

### 1. Temática

Los participantes que se inscriban en la Copa Monin 2026 deberán crear sus cócteles siguiendo la siguiente temática:

#### **TIMELESS TWISTS (GIROS ATEMPORALES)**

*Una competición de coctelería que une el pasado y el futuro.*

La edición 2026 invita a los competidores a actuar como verdaderos arqueólogos del bar: desenterrar sabores olvidados, revivir técnicas clásicas y rescatar las historias detrás de los cócteles icónicos para, desde ahí, proyectarlos hacia adelante con una visión contemporánea y vanguardista.

El reto no es copiar el pasado, sino reinterpretarlo con autenticidad. Ya sea reelaborando un clásico de tu región, fusionando una tradición local con ingredientes de nueva generación o explorando métodos de preparación de última generación, tu objetivo es crear una bebida que capture el alma de lo que fue y, al mismo tiempo, abra la puerta a lo que puede ser.

La innovación puede manifestarse en muchas formas dentro del bar: un fat-wash que resignifica un espirituoso clásico, una técnica de clarificación que transforma la textura de un trago ancestral, el uso de fermentados artesanales en un highball de diseño moderno, o una presentación que dialogue entre lo artesanal y lo conceptual. No existe un camino único, pero sí un norte: la creatividad con propósito.

**Respetar lo tradicional, pero atrevete a reinventarlo.** El futuro pertenece a quienes se arriesgan a transformar lo familiar en algo nuevo, vanguardista e inolvidable.

## 2. Calendario y Proceso de Selección

- **Enero – Octubre 2026:** 8 Semifinales de la Copa Monin.

Las 8 zonas semifinalistas son: Europa, África, Medio Oriente, Asia-Pacífico, Gran China, América del Norte, América del Sur, e India y Alrededores.

- **8 y 9 de diciembre de 2026:** Gran Final Internacional en París, Francia.

<b>SEMIFINALES</b>	<b>Finalistas clasificados a la Gran Final Internacional</b>
Europa	7
Medio Oriente	4
África	2
Asia-Pacífico	3
Gran China	2
América del Norte	3
América del Sur	1
India y Alrededores	2
<b>TOTAL</b>	<b>24</b>

(\*) Se debe respetar el principio de un solo representante por país, por lo que el número de participantes en la final podría ser menor, o la distribución por zonas podría modificarse ligeramente si fuera necesario.

Si no puedes cumplir con estos plazos o asistir a las fechas de la competición, informa a tu representante Monin o escríbenos a [monincup@monin.com](mailto:monincup@monin.com) de inmediato.

## Candidatos

### Proceso de Selección de los Competidores

Para poder participar en la Copa Monin 2026, los candidatos deberán cumplir con las siguientes condiciones:

- Ser bartender profesional en activo o estudiante de una escuela de coctelería o mixología reconocida.
- Tener 27 años o menos el día de la competición (nacidos en 1999 o después). Esta restricción aplica únicamente a la Final Internacional.

Presentar el mismo cóctel que clasificó en la etapa anterior, respetando la receta al pie de la letra. Cualquier variación no declarada podrá resultar en deducción de puntos o descalificación directa.

- A partir de la semifinal, toda la presentación y dinámica de la competición se desarrollará **en inglés**. Cada competidor debe ser capaz de defender su bebida y narrar su concepto con fluidez y convicción en este idioma.
- Traer su propio equipo de bar y cristalería el día de la competición.

## Código de Conducta del Competidor

La Copa Monin es, ante todo, un espacio de intercambio y crecimiento dentro de la comunidad global del bartending. Competir en este escenario implica asumir una responsabilidad que va más allá del podio: ser embajador del oficio, de tu cultura y de la industria de la hospitalidad.

El comité organizador exige que todos los competidores actúen con integridad, respeto y fair play durante toda la competición, incluyendo los espacios off-stage. Un competidor no solo representa al bar o escuela de donde proviene, sino al arte de la coctelería en su conjunto. La interacción con el público, con otros profesionales y con los jueces tiene un impacto directo en la comunidad global de bartenders. Por favor, honren esta responsabilidad.

## Final Nacional y Semifinales

### Reglas Generales

Todos los participantes, al momento de inscribirse, aceptan ceder a Monin los derechos de uso de las recetas presentadas durante todas las etapas del concurso, para su reproducción en cualquier tipo de publicación o material promocional.

Monin podrá tomar, reproducir y utilizar fotografías y material audiovisual del evento con fines de comunicación. Cada participante deberá leer, completar y firmar el acuerdo de cesión de derechos de imagen antes del inicio de su presentación.

El ganador de cada país o región representa a su territorio en la semifinal, presentando el mismo cóctel que clasificó en su Copa Monin local. La consistencia en la interpretación de la temática es obligatoria en todas las etapas de la competición. No se aceptarán recetas que no estén alineadas con la temática Timeless Twists (*Giros Atemporales*); cualquier competidor que incumpla este criterio no podrá continuar en la competición.

Esta coherencia temática garantiza una transición fluida entre las etapas locales y las globales, y permite a los participantes demostrar su dominio de la coctelería a escala internacional.

### Formato y Tiempos de Competición

**Zona de preparación (10 min):** Los participantes dispondrán de 10 minutos para finalizar sus adornos (garnishes), ultimar los ingredientes y asegurarse de que todos los

elementos de la bebida estén listos. Los adornos pueden trabajarse con anticipación. También deberán verificar que cuentan con el equipo de bar y la cristalería necesarios para la presentación.

**Montaje del station (3 min):** Al inicio de la competición, los participantes tendrán 3 minutos para organizar su espacio de trabajo.

**Elaboración y presentación (10 min):** Tras la cuenta regresiva, tendrán 10 minutos para preparar y presentar su cóctel ante el jurado, narrando su inspiración y la relación de la bebida con la temática del concurso. Se prepararán cuatro cócteles idénticos: tres se servirán a los jueces y uno se destinará a fotografía o muestra.

**Desmontaje (2 min):** Finalmente, los participantes tendrán 2 minutos para limpiar su station y devolver todo el equipo e ingredientes a su lugar.

El orden en que los competidores presentarán sus bebidas se anunciará el día del evento. Se aplicarán penalizaciones por sobrepasar los límites de tiempo establecidos.

Jueces

### **Selección del Panel**

El comité organizador de Monin seleccionará a los jueces para cada categoría que requiera evaluación. El panel podrá estar integrado por representantes y personal de Monin, profesionales senior de la industria de la hospitalidad, chefs de reconocida trayectoria, figuras influyentes del sector, directores de bares y restaurantes, y expertos en bebidas y mixología.

### **Código de Conducta de los Jueces**

Todos los jueces seleccionados deben:

- Evaluar cada bebida de forma autónoma y objetiva, sin establecer comparaciones entre competidores durante la degustación. La evaluación de cada propuesta debe ser independiente.
- Abstenerse de participar en el jurado si existe cualquier conflicto de interés, real o percibido, con algún competidor. Si un juez es considerado parcial o si los demás perciben un conflicto de intereses, podrá ser retirado del panel.
- Mantener la confidencialidad absoluta sobre las puntuaciones hasta el anuncio oficial. Está estrictamente prohibido comunicarse con otros jueces sobre las notas hasta que todos hayan completado sus calificaciones.
- Actuar con ética, honestidad e integridad en cada interacción dentro del evento. Respetar en todo momento a los demás jueces, competidores, voluntarios y personal.
- Respetar y valorar la diversidad cultural de los competidores y sus propuestas.

No hacer uso indebido de información privilegiada que pueda causar daño o incomodidad a cualquier parte involucrada en el evento.

## Normas y Reglamento

### **Consideraciones Generales**

Una vez recibida la receta, el comité organizador confirmará qué ingredientes estarán disponibles en el venue y cuáles deberá traer el competidor. Dado que las semifinales pueden celebrarse varios meses después del evento nacional, se recomienda planificar con antelación y contemplar posibles variaciones estacionales en el abastecimiento de ingredientes frescos o de temporada.

Cada competidor es responsable de traer su propio equipo de bar completo (jigger, coctelera, strainer, bar spoon, etc.), su cristalería específica y todos los elementos de adorno y decoración necesarios, en cantidad suficiente para preparar 4 bebidas. Es responsabilidad exclusiva del competidor asegurarse de que su mise-en-place esté completo dentro del tiempo de montaje de 3 minutos. Los adornos y decoraciones se prepararán de forma independiente.

### **Requisitos de la Receta y los Ingredientes**

Para que una bebida sea válida en competición, debe incorporar un mínimo de 10 mL de cualquier producto Monin: saborizantes, concentrados, purés, salsas, smoothies u otros de su portfolio. Se permite combinar varios productos Monin en una misma receta. El producto Paragon no se considera como producto Monin a efectos de este requisito.

Un producto elaborado mediante la técnica de fusión de Monin no satisface por sí solo el mínimo de 10 mL requerido; se considerará como un complemento al uso del producto Monin sin adulterar.

Los competidores pueden incluir ingredientes de marcas externas siempre que no compitan directamente con el portafolio actual de Monin (saborizantes, purés, licores). No existe restricción en cuanto al número ni la cantidad de ingredientes empleados, siempre que sean aptos para consumo humano.

Están permitidos los ingredientes de elaboración propia (house-made), siempre que cumplan los siguientes requisitos:

- Pueden ser infusiones, bitters artesanales, jugos frescos, fat-washes, cordials, oleo-saccharums, clarificados u otros preparados similares.
- Los saborizantes, siropes o cordiales caseros deben tener como base un producto Monin. Por ejemplo, un «sirope de piña y curry» debe elaborarse a partir del Saborizante de Piña Monin con curry añadido.
- Si se usa un sirope, licor o preparación similar de elaboración propia, la receta debe incluir además un producto Monin sin adulterar de forma independiente.

Los siropes o saborizantes caseros están prohibidos si existe un producto de sabor equivalente dentro de la gama Monin.

- Todos los ingredientes house-made deben documentarse con su receta completa y enviarse en el formulario de inscripción antes de la fecha límite.
- Deben prepararse fuera del venue con antelación. No se puede garantizar en el espacio del concurso las condiciones necesarias para su elaboración in situ (equipamiento, tiempo, utensilios).

Ten en cuenta que todos los ingredientes de elaboración propia serán verificados por el equipo organizador antes de su uso en la preparación final del cóctel, para confirmar que no han sido modificados respecto a la receta declarada.

Los adornos pueden ser comestibles o no comestibles, siempre que guarden coherencia estética y conceptual con la bebida y la temática del concurso.

### **Criterios de Evaluación**

El jurado evaluará los siguientes aspectos en cada presentación:

- **Presentación e inglés:** presencia escénica del competidor, capacidad de comunicación, narrativa del concepto y fluidez en inglés.
- **Mise-en-place y limpieza:** organización, método de trabajo ordenado y eficiente durante toda la rutina, mantenimiento del station limpio y gestión de derrames.
- **Habilidades técnicas:** dominio de las técnicas de coctelería aplicadas, precisión en la construcción, uso adecuado del equipamiento. El cóctel debe elaborarse en tiempo real frente al jurado; cualquier preparación previa (batching, premix u otro) no declarada será penalizada.
- **Evaluación de la bebida:** aspecto visual y presentación en cristalería, bouquet aromático, balance de sabores, originalidad, cohesión con la temática Timeless Twists y aportación creativa.

Se aplicarán penalizaciones por sobrepasar el límite de tiempo.

### **Participantes**

Todos los participantes deberán estar en la sala de preparación 30 minutos antes de su franja horaria asignada. El competidor que no esté en el escenario al inicio de sus 3 minutos de montaje podrá ser descalificado sin derecho a apelación.

El comité organizador se reserva el derecho de rechazar a cualquier participante, receta o nombre de receta que se considere inaceptable o que contravenga las normas establecidas en este reglamento.

### **Recopilación y Anuncio de Resultados**

Una vez que todos los competidores hayan finalizado sus presentaciones, el comité de

puntuación consolidará y verificará todas las evaluaciones. Los resultados serán revisados en doble verificación para garantizar su exactitud antes del anuncio oficial de la clasificación.

## Gran Final Internacional

### Aspectos Generales

**La Final Internacional de la Copa Monin 2026 se celebrará en París los días 8 y 9 de diciembre de 2026.** Esta última etapa está concebida como el escenario definitivo para la creatividad individual: un espacio donde cada finalista puede demostrar plenamente su estilo personal, su visión detrás de la barra y su identidad como profesional de la mixología.

El formato de la final está diseñado para ir más allá de la técnica y poner en valor la originalidad, el desarrollo conceptual y la capacidad de cada bartender para ofrecer una experiencia sensorial y narrativa distintiva.

**El formato detallado de la Final Internacional está actualmente en desarrollo.** Todos los detalles relevantes se comunicarán a los equipos locales y a los semifinalistas clasificados con suficiente antelación para garantizar una preparación completa y una coordinación sin contratiempos.

## Premios

Los participantes de la semifinal recibirán paquetes de premios y una recompensa en efectivo en reconocimiento a su desempeño.

Los tres finalistas mejor clasificados en la Final Internacional recibirán los siguientes premios en efectivo:

**1.er lugar: €5.000 | 2.o lugar: €3.000 | 3.er lugar: €2.000**

Además del reconocimiento económico, los tres finalistas se convertirán en embajadores oficiales de la Copa Monin y podrán ser convocados por Monin para participar en actividades promocionales, eventos y colaboraciones de marca durante el año siguiente a su victoria. Esta es una oportunidad única de elevar tu perfil profesional a escala internacional y dejar una huella duradera en la comunidad global del bartending.