Publicado en Madrid el 12/06/2018

# [Daniele Cordoni, ganador de World Class Competition España 2018](http://www.notasdeprensa.es)

## Daniele Cordoni representará a España en la final internacional de World Class Competition, que se celebrará este otoño en la ciudad de Berlín. Por primera vez, se celebró simultáneamente la final de la competición en España y Portugal, que tuvo como escenario la terraza del Hotel Emperador de Madrid

 Después de un día lleno de emociones y creatividad, la séptima edición de World Class Competition 2018 España ha llegado a su fin. El nivel y la habilidad con la que los 10 finalistas han superado los retos propuestos por el jurado ha demostrado, una vez más, que España es una de las potencias mundiales en coctelería en el panorama actual. Diez finalistas, un exigente jurado, más de cinco horas de tensión y dos pruebas retadoras en una intensa competición de la que solo podía salir un único ganador: Daniele Cordoni, del Gran Hotel Atlantis Bahía Real de Fuerteventura, quien se ha coronado con el título de Mejor Bartender de España 2018 y ha ganado una plaza para representar al país en la final internacional de World Class Competition 2018, el certamen más prestigioso del mundo de la mixología que tendrá lugar este otoño en Berlín. Los diez finalistas de España han mostrado su talento ante un jurado de lujo formado por reconocidos bartenders de talla internacional, como la ganadora de World Class Competition 2017, Kaitlyn Stewart y Roberto Berdecia de Puerto Rico. También, los ganadores de las ediciones anteriores del certamen en España David Ríos, Giacomo Giannotti, Borja Cortina, y Alberto Pizarro, así como sus homólogos portugueses Ze Robertson, Carlos Santiago y Joao Rodríguez. La terraza del icónico Hotel Emperador de Madrid ha acogido la final de la competición de coctelería más exigente, que por primera vez celebró de forma simultánea la última fase de la clasificación de España y Portugal. Para hacerse con el premio, los participantes han tenido que superar dos retos. En el primero, SINGLE INGREDIENT, cada participante debía seleccionar un ingrediente con el que experimentar diferentes técnicas para extraer su sabor, y utilizarlo para reinterpretar tres cócteles clásicos. El segundo de los retos, THE SHOWDOWN, los participantes han tenido que demostrar cómo se manejan ante la presión al tener que preparar, al ritmo de la música, seis cócteles clásicos en tan solo seis minutos. World Class, la plataforma de Diageo Reserve que promueve e impulsa la cultura del cóctel alrededor del mundo, ha logrado a través de World Class Competition involucrar a cientos de bartenders procedentes de los cinco continentes. Ya que además de buscar al mejor bartender del mundo, la competición en esencia es un programa único de formación y una herramienta reconocida internacionalmente que pone valor al arte de la coctelería y los profesionales que la hacen una tendencia creciente del mundo. La gala de entrega de los premios de la competición se ha celebrado en el Teatro de la Luz Philips Gran Vía, donde anoche, después de horas de competición y esfuerzo, se conoció el nombre del ganador. Y junto a él, Nelson Matos de Conrad Algarve, se coronó Mejor Bartender de Portugal. Durante la gala de entrega de premios, Diageo cerró la tercera edición de Learning for Life en Madrid con la graduación de 74 alumnos a los que se les ha entregado su diploma de participación. Learning for Life es el programa de Diageo con el que la compañía contribuye a desarrollar y profesionalizar la hostelería con la formación de jóvenes talentos, mostrando así su compromiso con el sector desde el inicio de la carrera hasta que los profesionales están en activo. El programa, que ha contado con la colaboración de 168 voluntarios de Diageo Iberia, tiene el reto de conseguir una empleabilidad de los jóvenes formados de hasta el 70%. Este año, además, la final de World Class Competition supone el pistoletazo de salida para la primera World Class Cocktail Week Madrid 2018 (www.worldclasscocktailweek.es), la gran fiesta de la coctelería que tomará las calles de la capital con actividades relacionadas con la mixología del 11 al 17 de junio de 2018. Sobre Diageo Reserve World Class™Diageo Reserve World Class™ transforma las experiencias premium entorno a los destilados y la cultura del cóctel alrededor del mundo. Se trata de la mayor y la más reputada apuesta por la hostelería Premium impulsando la nueva generación de bartenders con talento y las últimas tendencias en mixología para llevarlas a los mejores locales del mundo. En esencia, es un programa único de formación y una plataforma reconocida internacionalmente que pone en valor el arte de la coctelería y los profesionales que la elaboran. Una plataforma que culmina con el anuncio del Bartender del Año de DIAGEO RESERVE WORLD CLASS ™. Lanzado en 2009, más de 20.000 bartenders se han inspirado y han recibido formación en el arte de la coctelería con los mejores destilados de DIAGEO RESERVE. Facebook/WorldClassSpain La colección de marcas World Class incluye: Cîroc vodka, Tanqueray No. TEN, Johnnie Walker Blue Label, Platinum Label y Gold Label Reserve Tequila Don Julio, Ron Zacapa, Ketel One vodka, Haig Club single grain Scotch Whisky, Bulleit Bourbon, Talisker y Cardhu. Sobre DiageoDiaego es la compañía líder mundial en el segmento de bebidas espirituosas premium. Ofrece una amplia colección de marcas como Johnnie Walker, J and B, Haig Club, Cardhu, Smirnoff, Cîroc, Zacapa o Tanqueray entre otras. DIAGEO comercializa sus marcas en más de 180 países y cotiza en las bolsas de Nueva York y Londres. Para más información sobre DIAGEO, su personal, marcas y resultados, visita www.diageo.es DIAGEO está fuertemente comprometido con la promoción del consumo responsable y establece los estándares más altos en marketing responsable, promoción e innovación con el objetivo de combatir el mal uso del alcohol y su consumo en los menores de edad. Para obtener más información visite www.DRINKiQ.com o http://www.facebook.com/bbbienbydiageo. Celebrando la vida, todos los días, en todas partes. Para más información: Globally Dpto. de prensa y comunicación de World Class y Diageo Reserve (Tanqueray No. TEN, Johnnie Walker, Bulleit, Zacapa, Haig Club, Cîroc, Don Julio, Ketel One, Cardhu, Talisker) Vanessa Zerpa, Javier Carriba y Lucía Fernández: 91 781 39 87 vanessa.zerpa@newlink-group.com javier.carriba@newlink-group.com lucia.fernandez@newlink-group.com

**Datos de contacto:**

Vanessa Zerpa

91 781 39 87

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/daniele-cordoni-ganador-de-world-class](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Madrid Entretenimiento Restauración



[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)