[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Madrid el 21/06/2018

# [World Class premia a los mejores profesionales de la coctelería](http://www.notasdeprensa.es)

## Los Coaster Awards son el reconocimiento al trabajo que se realiza diariamente en las mejores barras de coctelería

La lista de premiados en los Coaster Awards de este año incluye siete categorías en las que se ha reconocido la labor de equipos y expertos del mundo de la coctelería. Un año más, durante la gala de la final nacional de World Class Competition se entregaron también los premios que reconocen el trabajo de las mejores barras de coctelería: los Coaster Awards. Estos ya consolidados premios los entrega de forma anual World Class, la plataforma de Diageo Reserve que transforma las experiencias premium entorno a los destilados y la cultura del cóctel internacionalmente, y que organiza la competición de coctelería más prestigiosa del mundo. Esta edición ha tenido como escenario el Teatro de la Luz Philips Gran Vía y un jurado compuesto por los Brand Ambassadors de Diageo Reserve, quienes han visitado cocktail bars de toda España para elegir los mejores locales, equipos y profesionales de las siete categorías que se han premiado: Premio Apertura del Año Premio al Mejor cocktail bar Premio a la Mejor coctelería de hotel Premio a Mejor coctelería de restaurante Premio al Mejor equipo de bar Premio a la Mejor Carta Premio Philips a la Mejor iluminación En el Speakeasy malagueño The Pharmacy, ha recaído el Premio Apertura del Año. Este galardón valora el recorrido que ha tenido el proyecto en el último año, y el impacto en bartenders e industria. Dirección: C/ García Briz 3, Málaga Situado en el corazón de una gran ciudad, donde destaca su artesanía y conocimiento del producto, Dr. Stravinsky ha recibido el premio al Mejor Cocktail Bar. En su barra trabaja un equipo de cine y su coctelería es de lo más puntero de Europa. Dirección: Carrer dels Mirallers 5, Barcelona En una situación privilegiada y con un público muy selecto y exigente se encuentra Soho House Barcelona, galardonado con el premio a la Mejor Coctelería de hotel. Un espacio multicultural y a la última moda, donde constantemente se generan actividades de todo tipo. Dirección: Plaça del Duc de Medinaceli 4, Barcelona Con algo más de un año de trayectoria y con una cocina que mezcla lo mejor de México y Japón, el restaurante Peyote San de Madrid ha sido premiado con el galardón a Mejor coctelería de restaurante. Su carta de cócteles es uno de sus puntos fuertes para maridar a la perfección con el explosivo sabor de sus elaboraciones. Dirección: C/ Marqués de la Ensenada 16, Madrid Pero lo que está claro es que un local no puede ser lo que es sin la gente que lo hace funcionar. La coctelería madrileña Santos y desamparados lo sabe muy bien ya que cuenta con equipo compuesto no solo de expertos en mixología, sino de profesionales que consiguen cada día sacar una sonrisa a sus clientes, lo que les ha hecho merecedores del Coaster Award a Mejor Equipo de Bar. Dirección: Costanilla de los desamparados 4, Madrid. Por segundo año consecutivo la coctelería Salmon Guru recibe uno de estos galadornes, este año ha sido gracias su menú, con el que ha ganado el premio a Mejor Carta. Y es que su lista de cócteles es de lo más especial y con sabores que no dejan indiferente a nadie. Dirección: C/ Echegaray 21, Madrid El último Coaster Award del listado de este año ha sido premio Philips a la Mejor iluminación, que ha recaído en el restaurante BIBO del chef Dani García, un espacio espectacular que goza de una amplia gama de cócteles para maridar con sus increíbles platos. Dirección: Paseo de la Castellana 52, Madrid. Además, durante la entrega de premios hubo un momento para el recuerdo al anunciar un premio honorífico en memoria al recientemente fallecido Ángel Arruñada, ganador nacional de World Class Competition 2017. Descargar las imágenes en alta aquí 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 DIAGEODIAGEO 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, Jonnie Walker Blue Label, Bulleit, Zacapa, Haig Club, Cîroc, Don Julio, Ketel One, Jonnie Walker Gold Label, Cardhu, Talisker) Javier Carriba, Vanessa Zerpa y Beatriz Pavón: 91 781 39 87 javier.carriba@globallygroup.com vanessa.zerpa@globallygroup.com beatriz.pavon@globallygroup.com

**Datos de contacto:**

Lucía Fernández-Oruña

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

Categorias: Nacional Gastronomía Madrid Restauración

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

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