Torna la Julius Meinl Barista Cup: iscrizioni aperte fino al 5 aprile 2026

20260312112111juliusmeinl-baristacup2026

Dopo il successo della prima edizione, che ha visto concorrenti provenienti da tutto il mondo sfidarsi a colpi di caffè, torna la Julius Meinl Barista Cup, il concorso internazionale dedicato ai baristi che ogni giorno servono il caffè Julius Meinl nei propri locali. «*Da oltre 160 anni Julius Meinl si impegna a condividere nel mondo la cultura del caffè viennese. Dopo la passione e il talento emersi nella prima edizione della Barista Cup, entusiasti di annunciare la seconda edizione che valorizza la professionalità dei baristi e rafforza il legame con i nostri partner nel mondo*», ha detto Christina Meinl, quinta generazione della famiglia Meinl.

La competizione nasce con l'obiettivo di promuovere la formazione, valorizzare le competenze professionali e creare momenti di incontro tra i concorrenti e locali clienti Julius Meinl, consolidando una vera e propria community internazionale di Maestri della caffetteria. I baristi interessati potranno candidarsi fino al 5 aprile 2026, compilando il form online e caricando un video di latte art sul sito ufficiale della competizione. Dalle candidature verranno selezionati 10 finalisti, che si contenderanno il titolo di Campione Nazionale nella finale italiana prevista a maggio. Il vincitore accederà alla Finale Internazionale, in programma il 4 settembre 2026 a Vienna, città natale di Julius Meinl e simbolo della storica tradizione delle caffetterie viennesi.

Quest'anno la competizione si amplia a 17 Paesi partecipanti – cinque in più rispetto al 2024 – a conferma della crescente attenzione della community internazionale dei baristi verso questo progetto di eccellenza. I concorrenti si sfideranno in tre categorie, valutate da una giuria di esperti secondo gli standard della Specialty Coffee Association (SCA): Espresso, Cappuccino e Signature Drink. Protagonista della competizione sarà la miscela Gloriette Gold, della linea con doppia certificazione The Originals Bio Fairtrade. Questa miscela, premiata nel 2025 con due stelle Superior Taste Award dall'International Taste Institute di Bruxelles, si distingue per l'elevata qualità sensoriale e per le note eleganti e bilanciate, ideali per permettere ai baristi di esprimere tecnica, creatività e personalità in

ogni tazza.

La competizione si svolge con il supporto dei partner leader del settore: Rancilio, Fiorenzato, BWT e DaVinci Gourmet, che mettono a disposizione macchine, macinini, sistemi professionali e sciroppi per garantire un contesto d’eccellenza in cui i partecipanti possano esprimere al meglio talento, tecnica e creatività. Durante la Finale Internazionale di Vienna, oltre al titolo di Vincitore Globale, saranno premiati anche i vincitori di ciascuna categoria. Tutti i campioni, sia globali che di categoria, avranno l’opportunità di partecipare a un esclusivo viaggio in una piantagione d’origine del caffè, un’esperienza immersiva per conoscere da vicino il lavoro dei produttori e approfondire tematiche legate alla sostenibilità e alla filiera del caffè.