# La moldava Elizaveta Rîmscaia vince la Julius Meinl Barista Cup 2026

f4f088e3-aeb7-4d62-9c7f-e65af198d40a

Cala il sipario sulla seconda edizione della Julius Meinl Barista Cup, il concorso internazionale dedicato ai baristi che ogni giorno servono il caffè Julius Meinl nei propri locali. A conquistare il titolo di vincitrice assoluta 2026 è **Elizaveta Rîmscaia**, Moldavia (della caffetteria Odélle di Chi?in?u), protagonista della Gran Finale che il 4 settembre ha riunito al MuseumsQuartier di Vienna 15 campioni nazionali provenienti da tutto il mondo.

L'appuntamento di Vienna ha rappresentato il momento conclusivo di un percorso che ha coinvolto 15 Paesi e raccolto oltre 350 candidature, fino alla selezione dei 15 campioni nazionali chiamati a rappresentare il proprio Paese alla Gran Finale. Tutti i finalisti si sono confrontati nelle tre categorie della competizione: Espresso, Cappuccino e Signature Drink. Accanto alla Vincitrice Assoluta, sono stati premiati **Stefan Kot – Poland (del locale By? Mo?e)** per Espresso, **Mario Benetseder – Austria (del locale Café Orchidee)** per Cappuccino e **Luka Darispanashvili – Georgia (del locale Tsekhi Aivani)** per Signature Drink.

Quote

Per me è stato davvero speciale vedere i 15 campioni nazionali dei nostri mercati riuniti qui a Vienna. Ogni giorno lavorano con il caffè Julius Meinl e contribuiscono a dare forma all'esperienza del caffè per gli ospiti di caffetterie, ristoranti e hotel di tutto il mondo. Vedere la competenza, la creatività e la personalità che hanno portato alla Gran Finale mi ha reso incredibilmente orgogliosa. È proprio questa combinazione di competenza, entusiasmo ed emozione autentica a rendere la Barista Cup così speciale.

Christina Meinl, rappresentante della quinta generazione della famiglia Meinl

A valutare le performance una giuria internazionale d’eccezione, presieduta da Tim Sturk e Junior Vargas e composta dai giudici sensoriali Ali Vogel, Raul Juan Sorita, Marcin Kozicki e Pradip Dhungel e dai giudici tecnici Ben Helt e Tamara Nadolph.

Protagonista delle preparazioni è stata **Gloriette Gold**, miscela della linea **The Originals Bio Fairtrade**, con doppia certificazione biologica e Fairtrade, ispirata alla cultura delle caffetterie viennesi e caratterizzata da una consistenza vellutata, intensi aromi di cacao e note di frutta secca.

> MixerPlanet

Quote

Sono incredibilmente felice. Vincere la Gran Finale è per me un traguardo enorme e mi ricorda che sono capace di più di quanto a volte immagini. Una volta salita sul palco, tutta la tensione è scomparsa: c’eravamo solo io, i giudici e il caffè. Sono profondamente grata al mio trainer, a Provitus Grup e a Odelle Patisserie per avermi accompagnata durante tutto questo percorso, condividendo le loro conoscenze e credendo in me in ogni momento. Rappresentare la Moldavia su un palcoscenico internazionale e portare a casa il titolo di Vincitrice Assoluta rende questo momento ancora più speciale.

Elizaveta Rîmscaia, vincitrice assoluta Julius Meinl Barista Cup 2026

## Un viaggio alle origini del caffè in India

Per i quattro vincitori, l’esperienza della Julius Meinl Barista Cup proseguirà oltre Vienna. La vincitrice assoluta e i vincitori delle categorie Espresso, Cappuccino e Signature Drink si sono infatti aggiudicati un esclusivo viaggio in India alla scoperta delle origini del caffè, che permetterà loro di approfondire la conoscenza dell’intera filiera.

Durante il viaggio avranno l’opportunità di conoscere da vicino le diverse fasi della coltivazione, raccolta e lavorazione del caffè, incontrando le persone e le comunità che ne accompagnano la produzione. L’esperienza permetterà inoltre di approfondire il **Julius Meinl Generations Programme**, sviluppato in collaborazione con Fairtrade per supportare produttori selezionati nella costruzione di mezzi di sussistenza più resilienti e creare nuove opportunità per le generazioni future.

Per la prima volta, inoltre, la Gran Finale è stata aperta al pubblico, offrendo agli appassionati l’opportunità di assistere dal vivo alla competizione nella cornice del MuseumsQuartier e di scoprire

più da vicino il mondo del caffè e la professionalità dei baristi. Migliaia di visitatori hanno partecipato alla giornata, durante la quale sono state servite oltre mille tazze di caffè. La competizione si è svolta con il supporto di importanti **partner** del settore: Rancilio per le macchine professionali da caffè, Fiorenzato per i macinacaffè, BWT per l'ottimizzazione dell'acqua e DaVinci Gourmet per gli sciroppi. A supportare l'evento anche Schärdinger, Absolut Vodka e Alpro in qualità di local sponsor.