vinetur

Gin Mare impulsa una ruta mediterránea con 86 locales y tapas servidas sobre la copa

La marca ofrecerá un aperitivo gratuito con cada Gin Mare & Tonic en espacios de la Costa Catalana y Baleares

miércoles 1 de julio de 2026



Gin Mare ha puesto en marcha una Ruta Gastronómica Mediterránea en 86 locales de la Costa Catalana y Baleares con una propuesta centrada en el aperitivo y el maridaje con su Gin Mare & Tonic. La iniciativa reúne a establecimientos que servirán tapas de

autor creadas en exclusiva para acompañar la copa, con recetas inspiradas en productos y sabores del Mediterráneo.

La marca explica que cada local ofrecerá de forma gratuita una tapa propia con cada Gin Mare & Tonic. Ese aperitivo se servirá directamente sobre la copa, dentro de una acción pensada para asociar el consumo de la ginebra con un momento gastronómico de verano en destinos de costa e islas.

Entre las elaboraciones citadas por la compañía figuran gamba con huevo y tomate confitado al tomillo, sardina ahumada con tomate seco y albahaca, steak tartar con aceite de romero y aceitunas arbequinas, tosta de anchoas, gilda marinada en hierbas mediterráneas, focaccia mediterránea con aguacate y queso feta con aceite de romero, arancini de ragú, brioche con tartar de salmón macerado con aceite de sésamo tostado, albahaca y emulsión agridulce picante, brocheta de queso feta con aceituna kalamata, tomate cherry, pepino fresco y aceite de albahaca, croquetón de caldereta de bogavante y vieiras a la plancha.

Gin Mare señala que todas las propuestas parten de los botánicos que definen su perfil, en especial la oliva arbequina, la albahaca, el romero y el tomillo. La empresa vincula esa selección de ingredientes con la idea de trasladar a la mesa y a la copa una identidad mediterránea reconocible.

La ruta se presenta como una campaña estival para reforzar el momento del aperitivo. La compañía sostiene que el objetivo es reunir cocina mediterránea y coctelería en una misma experiencia, con bocados diseñados para acompañar un combinado que define como fresco, herbal y mediterráneo.

Junto a la acción gastronómica, Gin Mare insiste en el carácter artesanal de su elaboración. La marca afirma que cada botella se produce en su destilería de Vilanova i la Geltrú, en la comarca del Garraf, instalada en una ermita del siglo XIII. En la información facilitada por la empresa también se indica que la destilería se encuentra a unos 50 kilómetros de Barcelona y que dispone de un alambique hecho a medida dentro de una capilla del siglo XVIII.

Sobre el proceso de producción, la compañía detalla que los cítricos y los botánicos se maceran por separado para preservar sus matices. En concreto, fija en 40 días la maceración de los cítricos y en 12 días la de los botánicos. Según la marca, ese sistema permite que cada ingrediente mantenga su carácter en el resultado final.

Gin Mare fue fundada en 2010 y se presenta como una ginebra construida a partir de ingredientes botánicos ligados al estilo de vida mediterráneo. La empresa subraya que su nombre procede del término latino Mare, en referencia al mar Mediterráneo, y asocia esa identidad a una forma de consumo basada en compartir comida, bebida y hospitalidad.

La marca forma parte de Brown-Forman. La multinacional informa de que cuenta con cerca de 5.600 empleados y comercializa sus productos en más de 170 países.