vinetur

Hendrick’s lanza en España su primera ginebra permanente en nueve años

Another Hendrick’s combina rosa y pepino con azahar y cacao en una edición de 41,4%

jueves 30 de julio de 2026



Hendrick’s ha puesto a la venta en España Another Hendrick’s, una nueva ginebra que pasa a formar parte de manera permanente de la gama de la marca. La compañía la presenta como la primera incorporación estable a su catálogo en nueve años y como

una propuesta que muestra una faceta distinta de su perfil habitual.

La nueva referencia mantiene la base reconocible de Hendrick’s, construida sobre la infusión de rosa y pepino, y añade en esta ocasión notas de flor de azahar y granos de cacao. La marca sostiene que esa combinación busca aportar frescura, ligereza y una textura más sedosa, con un equilibrio entre el dulzor de la fruta y el matiz del cacao.

Another Hendrick’s llega además con una botella blanca, diferente de la imagen habitual de la firma. Hendrick’s vincula esa presentación a la voluntad de subrayar el carácter propio de esta nueva ginebra dentro de su gama.

La creación parte del trabajo de Lesley Gracie, maestra destiladora de Hendrick’s. Gracie afirma que quiso reunir dos de sus ingredientes favoritos, el chocolate y las flores, de una forma coherente con la identidad de la marca. Según explica, el desarrollo del producto se apoyó en pruebas realizadas en el invernadero tropical del Hendrick’s Gin Palace.

“Another Hendrick’s muestra un lado diferente a lo que hemos estado haciendo durante los últimos 25 años; la deliciosa combinación de azahar y granos de cacao es realmente inusual”, señala Gracie. La maestra destiladora añade que, tras experimentar con esos ingredientes, encontró un perfil con profundidad, un toque sutil de dulzura y una frescura que, a su juicio, lo hace reconocible dentro del universo Hendrick’s.

Desde la dirección de la marca, Nora Torpey sostiene que esta incorporación va más allá de ampliar el surtido. La directiva afirma que Another Hendrick’s pretende reforzar la creatividad asociada a Hendrick’s y abrir una vía de conexión con nuevos consumidores dentro del segmento premium de bebidas espirituosas.

La compañía sitúa esta nueva ginebra en la idea de dualidad que, a su juicio, define tanto a la marca como al propio producto. Hendrick’s sostiene que Another Hendrick’s conserva las cualidades esenciales de su ginebra clásica, pero las expresa de otra manera, con una combinación menos habitual en la categoría.

La nueva referencia tiene una graduación alcohólica de 41,4% y un precio de venta recomendado de 34,50 euros. La marca informa de que ya está disponible en España.

Junto al lanzamiento, Hendrick’s propone varias formas de consumo. La más básica es su servicio con 50 ml de Hendrick’s Original Gin o Another Hendrick’s Gin, 150 ml de tónica premium y tres rodajas de pepino, servido en vaso highball con hielo.

La firma también impulsa el Hendrick’s Spritz como una de sus recetas principales. Esta preparación incluye 45 ml de Hendrick’s Gin, 45 ml de zumo de manzana, 45 ml de prosecco, 60 ml de soda, una cucharada de café de salmuera de aceitunas, un toque de limón, una aceituna y tres rodajas de pepino.

Para Another Hendrick’s, la marca plantea una variante propia del spritz. Según detalla Charmaine Thio, embajadora global de Hendrick’s, la receta mezcla 45 ml de Another Hendrick’s Gin, 45 ml de zumo de manzana, 45 ml de prosecco, 60 ml de soda y una cucharadita de café de licor de cereza. Se completa con un toque de limón, una cereza de cóctel y tres rodajas de pepino.

Thio afirma que esta combinación busca un aperitivo ligero y refrescante, con un tono rosado y un equilibrio entre el dulzor de la fruta y el matiz del cacao. La marca incorpora así una propuesta de consumo pensada para acompañar el posicionamiento de la nueva ginebra.

Hendrick’s elabora sus ginebras a mano en pequeños lotes de 500 litros y emplea dos alambiques poco comunes junto a una mezcla de 11 botánicos, rematada con las infusiones de rosa y pepino que identifican a la casa. Todas sus creaciones, incluida Another Hendrick’s, se producen en el Hendrick’s Gin Palace, situado en la costa de Ayrshire, en Escocia.

La trayectoria de Lesley Gracie está ligada al desarrollo de la marca desde sus inicios. En 1999, mientras trabajaba en la destilería Girvan de William Grant & Sons, recibió el encargo de crear una ginebra ultra premium distinta de las existentes hasta ese momento. Desde entonces, según informa Hendrick’s, ha sido la responsable directa de cada innovación líquida de la firma.

La compañía añade que Gracie recibió en 2025 un reconocimiento de The Gin Cooperative por su contribución a la ginebra escocesa. En el caso de Another Hendrick’s, Hendrick’s presenta el producto como la respuesta a la búsqueda de una nueva expresión de la marca a partir de ingredientes poco habituales en la categoría.