vinetur

Gin Mare convierte cuatro botánicos mediterráneos en su principal argumento gastronómico

La ginebra macera sus cítricos 40 días y propone tapas y cócteles con sello del Mediterráneo

jueves 6 de agosto de 2026



Gin Mare ha vinculado el perfil de su ginebra a la gastronomía mediterránea a partir de una receta basada en albahaca, tomillo, romero y aceituna arbequina. Este martes, 4 de agosto, la marca explicó que esa combinación botánica define el carácter del destilado y la sitúa como una opción para acompañar tapas de inspiración mediterránea.

La compañía presenta a Gin Mare como una ginebra española super premium elaborada con cuatro botánicos y un toque final de cítricos. En esa mezcla, el romero y el tomillo aportan aromas herbáceos; la albahaca, notas balsámicas y especiadas; y la aceituna arbequina, un perfil verde, salado y afrutado. Los cítricos completan el conjunto con un punto de frescura.

La propuesta de consumo que plantea la marca pasa por servirla en un Gin Mare & Tonic o en cóctel, siempre ligada a una cocina que comparta esa misma identidad mediterránea. La empresa insiste en que la afinidad con tapas y preparaciones sencillas forma parte de la personalidad del producto, muy ligada a ingredientes habituales en la despensa de la cuenca mediterránea.

Gin Mare también pone el acento en su proceso de elaboración. Según informa la firma, cada botella se produce en su propia destilería de Vilanova i la Geltrú, en la provincia de Barcelona. Allí se maceran los ingredientes por separado, con 40 días para los cítricos y 12 para los botánicos, un sistema con el que la casa busca que cada componente conserve su expresión en el resultado final.

La empresa sostiene que ese trabajo por separado permite construir una ginebra equilibrada y con un perfil reconocible. Esa idea de elaboración artesanal es una de las bases del relato de marca, que enlaza la receta con el origen del producto y con una forma de consumo asociada a la mesa y al aperitivo.

Fundada en 2010, Gin Mare se define como la primera ginebra que traslada el estilo de vida mediterráneo a una botella. Para ello utiliza una mezcla de aceitunas arbequinas, albahaca, romero y tomillo, combinados en un alambique hecho a medida situado en Vilanova i la Geltrú, a unos 50 kilómetros de Barcelona, según explica la compañía.

El nombre de la marca procede del término latino Mare, utilizado para designar el mar Mediterráneo. La firma lo asocia a una manera de entender la gastronomía basada en compartir comida y bebida, una idea que ha convertido en eje de su posicionamiento desde su lanzamiento.

Gin Mare forma parte de Brown-Forman Corporation. El grupo informa de que cuenta con cerca de 5.600 empleados y comercializa sus marcas en más de 170 países, con un catálogo en el que figuran enseñas como Jack Daniel's, Woodford Reserve, Herradura, Chambord, Fords Gin y Ron Diplomático, además de la propia Gin Mare.