vinetur

Gin Mare reivindica su perfil botánico como aliado natural de la cocina mediterránea

La marca sitúa en la albahaca, el tomillo, el romero y la arbequina la base de su identidad

lunes 17 de agosto de 2026



Gin Mare ha puesto el foco este lunes, 17 de agosto, en el vínculo que establece entre su receta botánica y la gastronomía mediterránea. La marca, integrada en el catálogo de Brown-Forman, sostiene que la albahaca, el tomillo, el romero y la aceituna

arbequina son los elementos que definen el perfil de su ginebra y los que explican su encaje con tapas de esa misma tradición culinaria.

La empresa presenta su producto como una ginebra española super premium elaborada con esos cuatro botánicos y un toque final de cítricos. Según describe la propia firma, el romero y el tomillo aportan aromas herbáceos, la albahaca introduce notas balsámicas y especiadas y la aceituna arbequina añade un registro verde, salado y afrutado. Los cítricos completan el conjunto con un perfil más fresco, de acuerdo con la marca.

A partir de esa composición, Gin Mare plantea su consumo tanto en un Gin Mare & Tonic como en cócteles, siempre ligado a tapas con identidad mediterránea. Esa asociación entre producto y mesa forma parte del posicionamiento de la firma, que vincula el destilado con una manera de compartir comida y bebida inspirada en el Mediterráneo.

La compañía sitúa también buena parte de su identidad en el proceso de elaboración. Según explica, cada botella se produce en su propia destilería de Vilanova i la Geltrú, en la comarca del Garraf, un municipio de la provincia de Barcelona situado a unos 50 kilómetros de la capital catalana. La empresa enmarca esa producción en un método artesanal y subraya la maceración separada de los ingredientes como uno de los rasgos que más influyen en el resultado final.

En ese proceso, los cítricos maceran durante 40 días y los botánicos durante 12, siempre por separado, según la marca. La firma sostiene que esa elaboración permite que cada ingrediente mantenga sus matices y conserve su carácter propio dentro de la mezcla final.

Gin Mare recuerda además que fue fundada en 2010 y la define como la primera ginebra que trasladó el estilo de vida mediterráneo a una botella. En esa idea encuadra no solo la selección botánica, sino también el origen de su nombre, que procede del término latino Mare y remite al mar Mediterráneo y a la expresión Mare Nostrum.

La marca forma parte de Brown-Forman, grupo que, según datos de la propia empresa, lleva más de 150 años dedicado a la elaboración de bebidas alcohólicas. La multinacional asegura contar con cerca de 5.600 empleados y comercializar sus marcas

en más de 170 países. En ese catálogo figuran, entre otras, Jack Daniel's, Woodford Reserve, Old Forester, Herradura, Fords Gin, Gin Mare y Ron Diplomático.