vinetur

Cointreau convierte la sobremesa en eje cultural de su propuesta gastronómica

La maison francesa la vincula a la hospitalidad, al tiempo sin prisa y al final de la comida

miércoles 26 de agosto de 2026

Cointreau ha situado este martes, 25 de agosto, la sobremesa en el centro de su discurso gastronómico y cultural. La maison francesa plantea ese tiempo posterior a la comida como un espacio para la conversación, el encuentro y la presencia compartida, y vincula esa idea con una forma de hospitalidad que, a su juicio, pierde terreno ante la prisa y la conectividad digital permanente.

La compañía sostiene que la sobremesa no debe entenderse como una pausa casual tras el almuerzo, sino como un ritual propio de la vida en torno a la mesa. En esa lectura, permanecer sentado después de comer, sin un objetivo práctico inmediato, forma parte del valor social de la comida y del papel del anfitrión.

Para apoyar esa interpretación, Cointreau recurre a trabajos de antropología y sociología de la alimentación de autores como Claude Fischler, Mary Douglas y Eduard Maury Sintjago. La marca también cita análisis filosóficos sobre el tiempo firmados por Byung-Chul Han y Judy Wajcman. A partir de esas referencias, la maison afirma que la comensalidad va más allá de la función nutritiva y actúa como un espacio de afectos, memoria compartida y cohesión humana.

Otro de los argumentos que emplea la firma es lingüístico. Cointreau asegura que la palabra sobremesa no tiene traducción literal en idiomas como el inglés, el francés, el alemán o el árabe. Según esa lectura, en esas lenguas es necesario recurrir a expresiones descriptivas como alargar la comida o permanecer en la mesa, algo que la casa interpreta como una muestra de la singularidad cultural del término.

La defensa de la sobremesa se traslada también al servicio y al cierre del menú. Cointreau considera que, a medida que avanza una comida, el protocolo se relaja al llegar al postre y deja paso a un momento en el que la conversación toma el protagonismo. Es en ese tramo donde la compañía sitúa su licor como acompañamiento para el final de la experiencia gastronómica.

La maison explica que su producto se elabora en Angers desde 1849 mediante la destilación de pieles de naranja dulce y amarga seleccionadas. Añade que esa elaboración concentra aceites esenciales puros y que esa composición ayuda a limpiar el paladar, aporta frescura cítrica y deja un final seco en boca. Según la empresa, ese perfil permite equilibrar la riqueza de la comida o el dulzor de la repostería fina.

Con ese planteamiento, la casa francesa intenta diferenciarse de otros licores que define como más densos o más azucarados. Su propuesta pasa por asociar el cierre del menú con ligereza y precisión en boca, una idea que dirige tanto a la restauración como al anfitrión privado. La compañía enmarca esa posición en su defensa del savoir-vivre y en una visión de la hospitalidad ligada al tiempo compartido alrededor de la mesa.

Cointreau fue fundada en 1849 en Angers, Francia, y presenta su licor de naranja como la referencia central de la maison. La marca recuerda además su presencia en clásicos de la coctelería como la Margarita y el Cosmopolitan. Su producto insignia, Cointreau L’Unique, se elabora a partir de la selección y destilación de pieles de naranja dulce y amarga bajo la supervisión del maestro destilador de la casa.

En el mercado ibérico, la enseña está representada por Amer Global Brands. La distribuidora se define como una empresa familiar con más de treinta años de trayectoria en España, Portugal, Canarias y Andorra, especializada en el desarrollo de marcas de bebidas. Según informa la compañía, su estructura comercial y de

marketing trabaja tanto en hostelería como en tiendas, cash & carries y cadenas de distribución.

La reivindicación de la sobremesa llega así convertida en una pieza central del relato de Cointreau sobre la mesa, la conversación y el final de la comida. Más allá del producto, la maison intenta ligar su identidad a un ritual que presenta como una forma de presencia real frente a la inmediatez cotidiana.