vinetur

Celebra el Día del Aperitivo disfrutando de un buen Gin Tonic

Un brindis por la vida: El Día Mundial del Aperitivo invita a disfrutar de la mejor gastronomía española, acompañado de un gin tonic, amigos y la tradición castiza

miércoles 18 de septiembre de 2024

ESCRITO POR MARÍA



El 19 de septiembre, los amantes de la buena mesa tienen una cita ineludible: el Día Mundial del Aperitivo. Esta celebración, que ha ganado popularidad en los últimos años, es la excusa perfecta para disfrutar de una de las tradiciones más arraigadas en la cultura española: el aperitivo. En nuestro país, que presume de una rica y variada gastronomía, esta experiencia se convierte en un auténtico ritual, y no hay mejor manera de rendirle homenaje que con una tapa y un refrescante gin tonic en mano.

El aperitivo es más que una simple comida; es un momento de encuentro, de tertulia y de celebración de la vida. Las plazas y terrazas del país se llenan de risas, brindis y camaradería, mientras los comensales saborean las delicias más tradicionales, desde unas aceitunas bien aliñadas hasta el inconfundible jamón ibérico. Además, la tapa se erige como el auténtico protagonista de este rito culinario. Con una variedad infinita que abarca desde las clásicas patatas bravas hasta los boquerones en vinagre, España ofrece un abanico de sabores que satisface a todos los paladares.

Sin embargo, lo que realmente eleva la experiencia del aperitivo a otro nivel es la perfecta combinación entre la gastronomía y la coctelería. Y es que no hay mejor acompañante para una buena tapa que un refrescante gin tonic. Esta mezcla, que ha conquistado corazones en todo el mundo, se ha convertido en la elección predilecta de muchos a la hora de brindar en estas ocasiones especiales. Y qué mejor opción para acompañar las tapas de este día que G'Vine, una ginebra que combina sutileza y sofisticación en cada sorbo. Con su aroma suave y floral, G'Vine no es una ginebra cualquiera; su versatilidad y suavidad la hacen destacar entre las demás.

Lo que realmente diferencia es su exclusivo proceso de destilación, basado en la uva verde de tipo Ugni Blanc, una variedad originaria de los viñedos franceses de la región de Cognac. Sin embargo, el verdadero secreto de su inconfundible sabor está en la flor de la uva, un elemento que se recoge a mano durante el breve período de floración que ocurre solo en junio. Este delicado proceso se realiza con esmero: las flores se cortan en el punto exacto de su madurez y se maceran durante varios días para capturar su esencia. Su perfil aromático, suave y floral, envuelve el paladar de una manera sutil, lo que convierte a esta ginebra en una elección ideal para quienes buscan una experiencia refinada y diferente.

En este día tan especial, G'Vine no solo acompaña el aperitivo, sino que lo eleva. Con su sabor floral y sofisticado, es la ginebra perfecta para brindar este 19 de septiembre, celebrando la vida, la amistad y el arte de disfrutar de los pequeños placeres que nos ofrece la gastronomía. ¡Salud!

G´VINE

Fue creada en el corazón de Maison Villevert, una finca familiar del siglo XVI muy próxima a Cognac. Unconventional es la definición de la ginebra G'Vine; única y original. Debe su carácter y cuerpo a su propia naturaleza: una ginebra a base de uva elaborada en Francia tal y como la imaginaba el maestro destilador Jean-Sébastien Robicquet. Jean-Sébastien Robicquet, maestro destilador, quiso romper con lo establecido y saltarse las normas incluyendo la flor de uva en la receta de G'Vine. Ofreciendo de este modo a los amantes de la ginebra una experiencia incomparable sin dejar de lado la pasión y el lujo francés. Tanto sola como en cóctel, G'Vine te conquistará por su autenticidad y por su unicidad en la categoría de las ginebras, deleitará tu paladar de una forma única.