vinetur

Tato Giovannoni lanza un gin de dulce de membrillo inspirado en sabores argentinos

La destilería Santos Espíritus apuesta por ingredientes locales y producción sostenible en el Valle de Uco, Mendoza

martes 22 de julio de 2025



El pasado miércoles, 9 de julio, en coincidencia con el Día de la Independencia argentina, Tato Giovannoni presentó en la destilería Santos Espíritus, ubicada en el Valle de Uco, Mendoza, su nueva creación: el gin Príncipe de los Apóstoles Dulce de

Membrillo. Este lanzamiento busca rendir homenaje a los sabores tradicionales del país y reforzar la identidad nacional a través de una bebida que incorpora ingredientes locales.

Tato Giovannoni es conocido por su trayectoria en el mundo de la coctelería. Comenzó su carrera como bachero en un balneario de Cariló y más tarde se trasladó a Pinamar, donde trabajó en el bar Status. Aunque inicialmente soñaba con dedicarse al cine y estudió Dirección de Arte Publicitario en Estados Unidos, su camino profesional lo llevó a las barras de algunos de los bares más conocidos de Argentina y del extranjero. Ha trabajado en lugares como Gran Bar Danzón, Sucre y Faena Hotel, además de colaborar con establecimientos internacionales como Malbec House en Estados Unidos, la cadena Gaucho y el bar Galante en Reino Unido, y La Teatrería en México.

En 2012 abrió Florería Atlántico en Buenos Aires, un bar que pronto fue incluido entre los cincuenta mejores del mundo según la revista Drinks International. Un año después lanzó su primer gin Príncipe de los Apóstoles, elaborado con yerba mate, pomelo rosado, eucalipto, peperina y enebro. A este producto le siguieron otras bebidas como la tónica y ginger ale Pulpo Blanco, el vermut Giovannoni y el vodka Pan. Más recientemente sumó el Fernet Chola a su catálogo.

La destilería Santos Espíritus se encuentra en un entorno natural del Valle de Uco y está equipada con un alambique de cobre traído desde Alemania. Allí se producen 3.000 litros diarios de gin Apóstoles a 42°. Además del gin, se elaboran otras bebidas como Chola (un fernet dorado hecho con botánicos jujeños), Vermouth Giovannoni y vodka Pan. Todos los botánicos utilizados son orgánicos y provienen de productores argentinos que trabajan especialmente para la destilería. Entre ellos se encuentran el coriandro de Entre Ríos, eucaliptus de Cariló, yerba mate de Misiones y peperina de San Rafael.

El nuevo gin Príncipe de los Apóstoles Dulce de Membrillo utiliza una base tradicional a partir de maceraciones separadas de eucaliptus, peperina, pomelo rosado y coriandro junto a bayas de enebro. Posteriormente se macera con dulce de membrillo orgánico proveniente de finca Paru en San Rafael. El proceso dura varios días para lograr tanto el sabor como el color característico que recuerda al dulce típico presente en la mesa

argentina.

Giovannoni señala que este lanzamiento busca celebrar las tradiciones nacionales y ofrecer un producto que represente a Argentina tanto dentro como fuera del país. El gin ya ha comenzado su distribución internacional con envíos al Medio Oriente. La destilería Santos Espíritus también tiene como objetivo generar un impacto positivo en la comunidad local y promover prácticas sostenibles mediante el uso exclusivo de ingredientes nacionales.

Además del trabajo realizado en Mendoza, Giovannoni continúa expandiendo sus proyectos internacionales con aperturas recientes como Florería o Brasero Atlántico en Bahréin y una próxima inauguración prevista para Georgetown, Washington DC.

Con esta nueva variedad inspirada en un sabor tradicional argentino, Tato Giovannoni refuerza su apuesta por productos que reflejan la identidad local y contribuyen al desarrollo regional mediante la producción artesanal y el uso responsable de recursos naturales.