vinetur

La ginebra Paloseco de Vilafranca del Penedés irrumpe en el mercado premium

Elaborada con uva ugni blanc y tecnología NFT, la marca apuesta por la exclusividad y la innovación en bebidas espirituosas

miércoles 10 de septiembre de 2025



La ginebra Paloseco, elaborada en Vilafranca del Penedés, ha conseguido captar la atención de expertos y consumidores por su apuesta por el sabor original y la autenticidad. Esta bebida espirituosa se produce a partir de la uva ugni blanc, cultivada en viñedos propios de la zona, lo que le otorga un perfil aromático diferente al de otras ginebras del mercado. La marca subraya que el uso de esta variedad de uva, junto con una base de destilado de enebro y una mezcla ayurvédica de especias como cilantro, cúrcuma, nuez moscada, clavo, cardamomo blanco y jengibre, es lo que define su carácter.

Paloseco se presenta como una ginebra para tomar sola, sin mezclar con tónica ni añadir hielo. Según sus creadores, el consumo ideal es en vaso y a una temperatura entre 2 ºC y 5 ºC. Recomiendan disfrutarla con calma, ya sea como aperitivo o digestivo, tanto en compañía como en solitario. La marca defiende que este método permite apreciar mejor los matices del destilado y recuperar el sabor original de la ginebra.

En cuanto a su reconocimiento en el sector, Paloseco ha recibido varios premios internacionales durante este año. Entre ellos figuran la Grand Gold Medal en el CWWSC 2025, la medalla de oro en The Global Spirits Masters Competition y el galardón a Mejor Espirituoso Español en el Concours International de Lyon 2025. Estos reconocimientos han impulsado su presencia en catálogos de distribuidores que buscan productos diferentes para sus clientes.

El precio de venta al público es de 350 euros por botella de 70 centilitros. Cada unidad incluye un elemento tecnológico: un NFT (Non Fungible Token) asociado a la botella mediante tecnología blockchain. Este sistema permite autentificar cada botella y vincularla a una pieza digital única. El comprador recibe una tarjeta que acredita la propiedad del NFT y puede consultar tanto el número individual de su botella como su certificado digital. Además, se entrega un libro informativo sobre el proceso de autentificación.

La introducción del NFT responde a la demanda actual de productos exclusivos y coleccionables dentro del sector de bebidas premium. Según los responsables del proyecto, esta iniciativa busca ofrecer una experiencia completa al consumidor, combinando tradición en la elaboración con innovación tecnológica.

Paloseco utiliza el lema “Nothing but authentic” para resumir su propuesta. La marca pone en valor tanto la procedencia mediterránea de sus ingredientes como el proceso artesanal que sigue cada lote. Con esta estrategia pretende diferenciarse dentro del segmento alto del mercado de ginebras y atraer a un público interesado en productos singulares y experiencias personalizadas.

La ginebra se distribuye principalmente a través de tiendas especializadas y plataformas digitales orientadas al público gourmet. Los responsables señalan que han detectado interés tanto entre coleccionistas como entre profesionales del sector hostelero que buscan ampliar su oferta con referencias poco habituales.

El lanzamiento de Paloseco coincide con una tendencia internacional hacia bebidas espirituosas premium elaboradas con ingredientes locales y procesos artesanales. En este caso, la combinación entre tradición vitivinícola catalana e innovación digital sitúa a Paloseco como una referencia para quienes buscan conocer nuevas propuestas dentro del mundo de las bebidas espirituosas.