vinetur

Sorgin, el gin francés de Sauvignon Blanc, conquista premios internacionales y llega a España

Bodega Piedra Negra fusiona tradición vitivinícola e innovación en destilados con dos variantes de gin y maridajes exclusivos

viernes 17 de octubre de 2025


SMALL GIN
& SAUVIGNON
Sorgin
Lurton
DISTILLED IN FRANCE
YELLOW GIN
& SAUVIGNON
Sorgin
Lurton
DISTILLED IN FRANCE

El próximo domingo, 19 de octubre, se celebra el Día Internacional del Gin Tonic, una fecha que reúne a aficionados y profesionales de la coctelería en todo el mundo. En este marco, Bodega Piedra Negra, ubicada en Mendoza y reconocida por su trabajo con uvas blancas, propone una forma diferente de festejar: degustar Sorgin, un gin francés elaborado a partir de vino de Sauvignon Blanc.

Sorgin es el resultado del proyecto personal de François Lurton y su esposa Sabine. Ambos decidieron en 2016 unir la tradición vitivinícola con la destilación, utilizando como base el vino de Sauvignon Blanc. El nombre Sorgin significa “bruja” en euskera y hace referencia al carácter singular del producto. La receta incluye botánicos como enebro, pomelo, violeta y grosella negra, que aportan aromas y sabores diferenciados.

La gama Sorgin cuenta con dos variantes. La primera es Sorgin Clásico, un gin que mantiene el perfil fresco y aromático del Sauvignon Blanc. Presenta notas cítricas y herbales, con un marcado aroma a enebro y un fondo vínico. Está pensado para quienes buscan un destilado con origen en el mundo del vino y se adapta bien a la coctelería. Entre las sugerencias de maridaje figuran tartar de langostinos marinados, tejas crocantes de queso Reggianito y key lime pie. Sorgin Clásico ha recibido varios reconocimientos internacionales, como el Gold en los Global Gin Masters 2025 y el Paris International Trophy 2019. El precio sugerido es de 42.000 pesos.

La segunda variante es Sorgin Yellow, lanzada en 2022. Este gin pasa varios meses en barricas de vino blanco y roble francés, lo que le otorga un color dorado y aromas más complejos. El enebro sigue presente, pero se suman notas de frutos secos tostados y especias como pimienta, jengibre y vainilla. Sorgin Yellow está pensado para beber solo o en compañía, y se recomienda para quienes prefieren destilados con crianza. Entre los maridajes sugeridos se encuentran queso azul argentino con dulce de membrillo, peras al Malbec con nueces caramelizadas y queso de cabra con miel y pimienta rosa. Este gin también ha sido reconocido en certámenes internacionales, obteniendo Double Gold en San Francisco WSC 2025 y otros premios anteriores. El precio sugerido es de 75.000 pesos.

Para quienes deseen preparar un gin tonic diferente este domingo, Bodega Piedra Negra propone dos recetas. La primera utiliza Sorgin Clásico, agua tónica premium, hielo y piel de pomelo rosado. La segunda, llamada Sorgin Golden Tonic, lleva Sorgin Yellow, tónica neutra premium, un twist de limón y romero fresco.

La propuesta de Bodega Piedra Negra busca acercar al público una experiencia que une la tradición francesa del vino con la innovación en destilados. Sorgin se distribuye en España y otros mercados internacionales, y se puede encontrar en tiendas especializadas y restaurantes. La bodega continúa apostando por productos que combinan técnicas vitivinícolas y de destilación, ampliando así su oferta para consumidores interesados en nuevas experiencias dentro del mundo de las bebidas.