vinetur

El Negroni, el Dry Martini y el Tom Collins resisten más de un siglo en las barras del mundo

Gin MG celebra la vigencia de los cócteles clásicos con actividades en Barcelona y defensa de las recetas originales

martes 25 de noviembre de 2025



La coctelería clásica sigue presente en bares y hogares de todo el mundo. Tres cócteles, el Negroni, el Dry Martini y el Tom Collins, han conseguido mantenerse en las cartas durante más de un siglo. Gin MG, una marca española fundada en 1940, ha querido rendir homenaje a estos combinados que han superado modas y tendencias.

El Negroni tiene su origen en Florencia, a principios del siglo XX. Según la versión más extendida, el Conde Camillo Negroni pidió en el Caffè Casoni que le prepararan su habitual Americano, pero con un toque más fuerte. El camarero Fosco Scarselli sustituyó el agua con gas por ginebra. Así nació una mezcla de partes iguales de ginebra, bitter y vermut rojo. El resultado es un cóctel equilibrado entre lo amargo y lo

dulce, que se sirve con hielo y una rodaja de naranja.

El Dry Martini es uno de los cócteles más conocidos y también uno de los que más historias acumula sobre su origen. Algunas fuentes lo sitúan en Martínez, California, donde un minero celebró su buena fortuna con una copa especial. Otras versiones apuntan a Nueva York, donde un barman del Knickerbocker Hotel llamado Martini di Arma di Taggia mezcló por primera vez ginebra y vermut seco. Lo cierto es que la receta tradicional lleva solo estos dos ingredientes y una aceituna como adorno. El Dry Martini se asocia a figuras como James Bond o Winston Churchill y se ha convertido en símbolo de elegancia.

El Tom Collins nació en Nueva York en 1874 a raíz de una broma popular. Alguien preguntaba si se había visto a Tom Collins, supuestamente hablando mal de la persona en cuestión en un bar cercano. Cuando la víctima llegaba al local buscando explicaciones, el camarero le servía un cóctel con ese nombre. La receta incluye ginebra, zumo de limón, azúcar y soda. Es una bebida refrescante que se sirve en vaso alto con hielo.

Gin MG ha querido poner en valor estos clásicos porque considera que no necesitan añadidos ni reinterpretaciones para seguir siendo actuales. La marca defiende la calidad de los ingredientes y la sencillez en la preparación como claves para disfrutar de estos cócteles. Desde su fundación hace más de ochenta años, Gin MG mantiene su receta original y apuesta por la tradición.

En Barcelona, durante este mes de noviembre, Gin MG ha organizado varias actividades para recordar la historia y las anécdotas ligadas a estos tres combinados. Bartenders y aficionados han podido conocer detalles sobre sus orígenes y aprender a prepararlos siguiendo las recetas originales.

El Negroni, el Dry Martini y el Tom Collins siguen ocupando un lugar preferente en las barras gracias a su sabor equilibrado y a las historias que los acompañan. Gin MG considera que estos cócteles forman parte del patrimonio cultural de la coctelería y que su vigencia demuestra la importancia de respetar las fórmulas clásicas.