vinetur

San Sebastián, cuna del Gin & Tonic moderno: la historia detrás de un ritual que conquistó el mundo

La coctelería Dickens y Gin MG, claves en la evolución del combinado más popular de las barras españolas

lunes 2 de febrero de 2026



Durante décadas, la imagen del Gin & Tonic ha estado asociada a los clubes británicos, con sus trajes oscuros y su ambiente reservado. Sin embargo, el combinado tal y como se sirve hoy en España, en copa ancha, con abundante hielo y un toque de piel de

limón, tiene su origen en el norte, concretamente en San Sebastián. Donostia se ha consolidado como el lugar donde nació el Gin & Tonic bien servido, según reconocen numerosos chefs de prestigio. El punto de partida fue la coctelería Dickens, situada en pleno Boulevard donostiarra, donde Joaquín Fernández, responsable del local, introdujo un cambio que resultó decisivo: añadir la aromática piel de limón al combinado. Este gesto, que hoy parece habitual, supuso una transformación en la forma de preparar y disfrutar el Gin & Tonic, aportando precisión y sencillez.

Con el paso del tiempo, este modo de servir la copa, conocido como perfect serve, atrajo la atención de figuras destacadas de la gastronomía vasca. En Dickens se instauró una nueva manera de beber, basada en el respeto al producto, la ausencia de distracciones y el tiempo dedicado a la experiencia. El ritual se extendió desde las barras de San Sebastián a las sobremesas de los mejores restaurantes y, posteriormente, a otros países. Actualmente, el local original ha dado paso a Ensō, un espacio que mantiene la esencia de aquel gesto que convirtió una copa sencilla en un acto cultural.

En este proceso, Gin MG ha jugado un papel relevante como una de las ginebras que mejor ha sabido mantener la tradición del Gin & Tonic donostiarra. La marca sigue apostando por el mismo método: mucho hielo, tónica de calidad, un twist de limón y tiempo para disfrutarlo. Para quienes no pueden desplazarse a San Sebastián, es posible replicar el Gin & Tonic original en casa siguiendo unos pasos sencillos: utilizar un vaso long drink o similar, llenarlo de hielo, añadir 4cl o 5cl de Gin MG, incorporar tónica fría y un corte de cáscara de limón, y esperar un minuto antes de beber.

Gin MG se elabora en Vilanova i la Geltrú desde hace más de setenta años. Es una de las primeras ginebras fabricadas en España desde mediados del siglo pasado. Creada por Manuel Giró en 1940, la marca ha mantenido su esencia y su compromiso con la tradición, educando al consumidor en el perfect serve: ginebra, tónica, twist de limón y hielo. Su destilación se realiza de forma manual en alambiques de cobre, siguiendo el estilo London Dry Gin, y está pensada tanto para bares como para el consumo en casa, sin aditivos ni artificios. Gin MG se caracteriza por su perfil clásico y de proximidad, con un color limpio y transparente.

La distribución de Gin MG corre a cargo de Amer Global Brands, una empresa familiar con más de treinta años de experiencia en la representación y desarrollo de marcas de bebidas en la península ibérica. Amer Global Brands gestiona un catálogo que incluye ginebras, rones, whiskies, licores, aperitivos, zumos y mixers, combinando marcas propias como Gin MG, Coppa, Cuckoo, Santísima Trinidad, Trigo Limpio o Le Tribute, con la representación exclusiva de marcas internacionales como Cointreau, Salitos, Finlandia, The Botanist, Rémy Martin, Fernet-Branca, Carpano o Antica Formula. La empresa asegura la distribución de su portafolio tanto en hoteles, restaurantes y bares como en tiendas y cadenas de distribución en España y Portugal.