vinetur

El 'home bar' se reinventa: la tendencia de simplificar triunfa con un solo clásico

Gin MG propone volver a lo esencial para disfrutar en casa sin complicaciones ni exceso de opciones

miércoles 18 de febrero de 2026



El frío de febrero anima a dejar las terrazas y buscar el calor del hogar. Este año, la tendencia de recibir en casa se consolida como la opción preferida para quienes buscan encuentros tranquilos y auténticos. La clave para ser un buen anfitrión sin acabar

agotado está en simplificar y apostar por los clásicos. Gin MG, una ginebra con más de 85 años de historia, propone montar el 'home bar' definitivo priorizando la calidad frente a la cantidad.

El error habitual de quienes reciben en casa es llenar la vitrina con muchas botellas y opciones que apenas se usan. La propuesta de Gin MG es clara: un solo clásico puede ser suficiente para ofrecer una experiencia de calidad. Con su receta original de 1940 y una elaboración 100% natural, Gin MG se presenta como la base perfecta para cualquier ocasión. Su sabor, marcado por el enebro de cosecha propia, garantiza un Gin & Tonic auténtico y reconocible.

Para quienes quieren ser buenos anfitriones este mes, la marca recomienda un kit esencial muy sencillo: una botella de Gin MG, mixers variados (más allá de la tónica clásica, se sugiere probar con Lemonade, Pink Grapefruit o Ginger Beer LE Tribute) y hielo abundante, preferiblemente de gran tamaño y sólido. Esta selección permite preparar combinados de calidad sin complicaciones ni necesidad de tener una gran variedad de bebidas.

El ritual para servir el Gin & Tonic perfecto también apuesta por la sencillez. El primer paso es enfriar la copa llenándola de hielo y moviéndolo para enfriar el cristal. Después, se sirven 5 cl de Gin MG y, por último, se añade el mixer suavemente para mantener la burbuja. La marca recomienda evitar las copas con muchos ingredientes y centrarse en la pureza del combinado.

Gin MG se elabora en Vilanova i la Geltrú desde hace más de setenta años y 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": gin, tónica, twist de limón y hielo. Su destilación manual en alambiques de cobre sigue el estilo London Dry Gin y está pensada tanto para bares como para el consumo en casa, siempre con productos 100% naturales y sin aditivos.

La empresa responsable de la distribución de Gin MG es Amer Global Brands, una compañía familiar con más de treinta años de experiencia en el sector de bebidas en España, Portugal, Canarias y Andorra. 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 distribuye su portafolio tanto en hoteles, restaurantes y bares como en tiendas y cadenas de distribución en toda la península.

La propuesta de Gin MG responde a una demanda creciente de experiencias sencillas y auténticas en casa, donde la calidad del producto y la facilidad de preparación permiten disfrutar de reuniones sin complicaciones. Así, febrero se convierte en el mes de las cenas largas, las conversaciones en el sofá y el ritual compartido de un Gin & Tonic bien hecho, con el nivel de los mejores bares, pero en la comodidad del hogar.