vinetur

Grey Goose Altius y Javier Calvo, protagonistas del afterparty de los BAFTA 2026 en Londres

El vodka ultra premium fue el espirituoso oficial en la cita de Vogue y GQ tras la gala del cine británico

jueves 26 de febrero de 2026



El pasado 22 de febrero, tras la gala de los BAFTA Film Awards 2026, Londres acogió uno de los encuentros más esperados del calendario internacional: el Vogue & GQ BAFTA Fashion and Film Afterparty. El evento se celebró en el restaurante Simpsons in

the Strand, un espacio emblemático de la capital británica que reabrió sus puertas bajo nueva propiedad y que, en esta ocasión, acogió su primer gran acontecimiento desde el inicio de esta nueva etapa.

Grey Goose Altius, el vodka ultra premium de la casa francesa, fue el espirituoso oficial de la velada. La marca acompañó a algunas de las personalidades más influyentes del cine y la moda en una celebración que puso el cierre a la gran noche del cine británico. Entre los asistentes se encontraba el director, guionista y productor español Javier Calvo, invitado por Grey Goose Altius, que compartió celebración con figuras internacionales como Michael B. Jordan, Jessie Buckley, Ethan Hawke, Riz Ahmed, Odessa A'Zion, Teyana Taylor y Chase Infiniti. Los directores editoriales de Vogue y GQ UK, Chioma Nnadi y Adam Baidawi, ejercieron de anfitriones en una cita que reunió a la comunidad internacional del cine y la moda para celebrar los logros del año.

Durante la noche, los invitados pudieron degustar distintas versiones del cóctel más emblemático de la alfombra roja: el martini. Entre las propuestas destacaron el Grey Goose Altius Alpine Martini, el Transcendent French Martini y el clásico Dirty Martini, que protagonizaron la barra y acompañaron los momentos más señalados del afterparty. La bebida se convirtió en el brindis de la noche, acompañando el reconocimiento al talento y la creatividad que marcaron la edición 2026 de los premios.

Grey Goose Altius se elabora a partir de trigo de invierno de Picardie y, por primera vez, se mezcla con agua de manantial alpina. El vodka se filtra a -24°C, lo que le otorga una suavidad y pureza notables. Presenta notas de manzana verde, mineralidad delicada y un fondo terroso sutil. Su botella, embotellada a mano y numerada individualmente, busca reflejar la fuerza de la naturaleza y la elegancia de la alta montaña. Esta referencia está disponible en exclusiva en los principales clubes nocturnos de España en formatos de 700 ml y 1,75 L.

La colaboración entre Grey Goose Altius y las cabeceras Vogue y GQ refuerza la afinidad entre la marca y el universo de la moda y el cine, apostando por la artesanía, el cuidado por el detalle y la autenticidad. Desde los Alpes franceses, donde se produce, hasta el corazón de Londres, Grey Goose Altius proyectó una nueva forma de entender la celebración, con una experiencia cuidada y elevada que busca ser la

“versión del director” de los afterparties.

Grey Goose, propiedad de Bacardi Limited, cuenta con una gama de vodkas aromatizados además de su referencia clásica y la nueva Altius. La marca utiliza ingredientes franceses seleccionados, como el trigo blando de invierno de Picardía y el agua de manantial de Gensac-la-Pallue, en Cognac, filtrada de forma natural a través de piedra caliza. El proceso de destilación y la experiencia de François Thibault, Maître de Chai, garantizan la suavidad y el sabor característico de la marca.