vinetur

El cambio de hora impulsa el tardeo y refuerza el consumo de cócteles en primavera

La llegada del horario de verano favorece la vida social en terrazas y el auge de bebidas refrescantes como el Cointreau Spritz

martes 24 de marzo de 2026



El último domingo de marzo marca para muchos el inicio real de la vida social en primavera. El ajuste al horario de verano no solo supone adelantar el reloj, sino que transforma la rutina diaria en ciudades como Madrid o Barcelona. Con días más largos y una luz más suave al final de la jornada, la ciudad reduce su ritmo y surgen nuevas oportunidades para socializar. La hora extra de luz se ha convertido en un elemento clave para el tardeo, una costumbre que en los últimos años ha pasado de ser una

moda puntual a un hábito consolidado, especialmente con la llegada del buen tiempo.

Las terrazas se llenan y los planes surgen de manera espontánea, muchas veces sin intención de prolongarse, aunque acaban haciéndolo. Las jornadas más largas y las temperaturas suaves han impulsado una forma diferente de disfrutar del tiempo libre, más vinculada a los espacios abiertos y a la improvisación. Este fenómeno ha cambiado la manera en la que se vive la primavera en las grandes ciudades, donde la vida social se traslada a la calle y los encuentros se multiplican al aire libre.

En este nuevo escenario, los pequeños rituales adquieren un valor especial. Brindar al sol, compartir una copa antes de que anochezca o alargar una conversación se han convertido en gestos habituales de la temporada. Las bebidas ligeras, refrescantes y con perfil cítrico ganan protagonismo, acompañando el cambio hacia planes más informales y relajados. Cointreau, por ejemplo, propone aprovechar esa hora ganada como una invitación a disfrutar sin prisas, celebrando la llegada de la primavera con un cóctel fresco y equilibrado, pensado para esos encuentros que empiezan al sol y se prolongan sin mirar el reloj.

Entre las propuestas para esta temporada destaca el Cointreau Spritz, una mezcla sencilla y refrescante. Para prepararlo se necesitan 30 ml de Cointreau L'Unique, 60 ml de prosecco y 30 ml de zumo de pomelo. Todos los ingredientes se combinan en una coctelera, se remueven brevemente y se sirven en una copa o vaso, decorando con una rodaja de naranja. Esta receta busca acompañar los momentos de tardeo y aprovechar al máximo la luz y el ambiente primaveral.

La tendencia hacia planes más largos y espontáneos se refleja también en la oferta de bebidas y en la actividad de empresas como Amer Global Brands. Esta compañía familiar, con más de treinta años de experiencia, se dedica a la representación y desarrollo de marcas de bebidas en España, Portugal, Canarias y Andorra. Su catálogo 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.

Amer Global Brands apuesta por la construcción de marca a largo plazo y actúa como socio estratégico para aquellas firmas que buscan una implantación sólida en el mercado ibérico. Su equipo comercial y de marketing propio asegura la distribución de su portafolio tanto en hoteles, restaurantes y bares como en tiendas y cadenas de distribución en toda España y Portugal.

La llegada del horario de verano y la prolongación de la luz natural han cambiado los hábitos de consumo y la forma de socializar en primavera. El tardeo se consolida como una de las opciones preferidas para disfrutar del tiempo libre, y los cócteles frescos y ligeros, como el Cointreau Spritz, se posicionan como aliados perfectos para acompañar estos momentos.