vinetur

Martin Miller’s Gin lanza su Bartender’s Program con un primer workshop en Barcelona

El programa formativo reúne a referentes internacionales y recorrerá varias ciudades españolas durante 2026

martes 31 de marzo de 2026



Martin Miller’s Gin ha puesto en marcha su Bartender’s Program, una nueva iniciativa dirigida a profesionales de la coctelería que busca inspirar, formar y conectar a los bartenders del sector. El programa arrancó con un primer workshop celebrado en

Barcelona el pasado lunes 23 de marzo, donde participaron figuras reconocidas como Danil Nevsky, fundador de Indie Bartender y número 5 en el ranking Bar World 100 de Drinks International, e Ian MacPherson, propietario de Panda & Sons y considerado la figura más influyente de la industria según el mismo ranking.

El Bartender's Program se articula bajo el concepto "La Búsqueda de la Pureza", que pretende ir más allá de la formación tradicional y ofrecer una plataforma para el desarrollo profesional basada en la inspiración y la excelencia. El agua pura de Islandia, ingrediente clave de Martin Miller's Gin, se sitúa como elemento central de este enfoque.

Durante dos jornadas, los asistentes al workshop de Barcelona participaron en sesiones formativas, experimentación técnica y actividades de networking en un entorno exclusivo. El programa incluyó talleres especializados en herramientas de bar, infusiones y metodologías innovadoras como el sous-pression. La primera jornada estuvo liderada por Danil Nevsky, quien ofreció una formación seguida de una cena gastroshow y una velada de cócteles en Bobby Gin, uno de los locales más reconocidos de la ciudad. En la segunda jornada, Ian MacPherson centró su intervención en creatividad, técnica y visión contemporánea del bar.

A lo largo de 2026, el Bartender's Program continuará en distintas ciudades españolas con formaciones a cargo de los embajadores de la marca: Nagore Arregui (Makoto, Madrid), Borja Cortina (Varsovia, Valencia) y Alberto Pizarro (Bobby Gin, Barcelona). Estos profesionales compartirán su experiencia y realizarán guest bartendings en locales emblemáticos. El programa se estructura en tres módulos que ponen el foco en el agua y los botánicos como elementos esenciales en la elaboración de Martin Miller's Gin, permitiendo a los asistentes aprender y experimentar con técnicas avanzadas de sabor y fomentar su crecimiento personal y profesional.

Con esta iniciativa, Martin Miller's Gin refuerza su relación con la comunidad bartending y su apuesta por el talento, la innovación y la excelencia en el arte de la coctelería.

Martin Miller's Gin nació en 1999 con el objetivo de crear una ginebra que recuperara el sabor clásico, utilizando un proceso de destilación separada de botánicos en Inglaterra y mezclando el destilado con agua de Islandia. Este método permitió a la marca

posicionarse como la primera ginebra súper premium del mercado y desencadenar el llamado 'renacimiento de la ginebra'. Desde 2004, Martin Miller’s Gin ha recibido más medallas de oro y platino que cualquier otra marca en los últimos diez años en certámenes como el ISC, IWSC y la Competición Mundial de Espíritus de San Francisco. Además, ha sido reconocida con el Superlative Award del Instituto de Degustación de Bebidas de EE. UU., obteniendo 97 puntos en varias ocasiones.

En enero de 2018, Zamora Company adquirió la mayoría de las acciones de Martin Miller’s Gin, con el objetivo de mantener su estatus internacional en el segmento de ginebras súper premium. Zamora Company, de capital 100% familiar, cuenta con una facturación anual de 260 millones de euros (2024), presencia en más de 80 países y un portafolio de marcas premium como Licor 43, Ramón Bilbao, Limoncello Villa Massa, Lolea, Mar de Frades, entre otras. La empresa apuesta por el desarrollo sostenible a través de su plan de Empresa Consciente, que incluye compromisos con el planeta, los empleados, los consumidores y la sociedad.