vinetur

Gin MG propone una ruta por Sevilla durante la Feria de Abril

Catella Art, Zielo de Triana y Pura Vida Terraza marcan tres paradas para alargar el aperitivo

martes 21 de abril de 2026



Gin MG ha planteado una ruta por Sevilla para vivir la Feria de Abril lejos del Real y centrada en terrazas, barras y encuentros que surgen sin plan previo. La propuesta se apoya en tres espacios de la ciudad y busca llevar el aperitivo a un terreno más relajado, en el que el recorrido importa menos que el momento y en el que la tarde avanza sin guion.

La idea parte de una forma de entender la Feria que, según la marca, encaja con las reglas no escritas de estos días en Sevilla: empezar temprano, dejarse llevar y alargar los planes más de lo previsto. En lugar de concentrar la experiencia en un único punto, Gin MG propone moverse por distintos rincones de la ciudad y dejar que cada parada marque el ritmo de la siguiente.

La primera parada es Catella Art, en la calle de Placentines, 37, en el Casco Antiguo. La marca lo presenta como un punto de partida para abrir la tarde, un espacio con carácter en el que el aperitivo puede alargarse casi sin darse cuenta. La recomendación pasa por pedir un Gin MG bien frío, con hielo a rebosar, y dejar que el plan arranque solo. La propuesta admite también cambiar de idea sobre la marcha, sin necesidad de seguir una hoja de ruta cerrada.

La segunda parada lleva a Zielo de Triana, en la calle Pagés del Corro, 90, B. Allí, la experiencia cambia de escenario y se apoya en las vistas y en el atardecer. Gin MG sitúa este espacio como un lugar para subir, mirar alrededor y entender el plan desde otra perspectiva. La copa vuelve a ocupar el centro de la escena, en este caso con un Gin MG bien servido y con la ciudad como fondo.

La tercera parada es Pura Vida Terraza, en la calle Segovias, 6, también en el Casco Antiguo. La marca la plantea como un cierre que puede no serlo, porque el ambiente invita a quedarse un poco más. Música, terraza y una copa más forman parte de una secuencia pensada para prolongar la tarde sin prisas. En ese punto, lo habitual es pedir otra de Gin MG y dejar que la última no sea la última.

La propuesta insiste en que Sevilla durante la Feria no se limita a un solo lugar. También está en sus calles, en sus barras y en los planes que surgen sin buscarse. Con esa idea, Gin MG invita a vivir estos días sin prisa, sin guion y con una copa en la mano.

La marca recuerda además su trayectoria. Gin MG se elabora en Vilanova i la Geltrú desde hace más de siete décadas y se presenta como una de las primeras ginebras fabricadas en España desde mediados del siglo pasado. Fue creada por Manuel Giró en 1940 y se produce con productos 100% naturales.

Su elaboración sigue el estilo London Dry Gin y se destila de manera manual en alambiques de cobre. La firma defiende un “Perfect Serve” basado en gin, tonic, twist de limón y hielo, una fórmula que asocia tanto al consumo en bares como al de casa. Gin MG se define como una marca de corte clásico y de proximidad, con un color limpio, auténtico y transparente.

La compañía forma parte de Amer Global Brands, empresa familiar con más de treinta años de trayectoria dedicada a la representación y desarrollo de marcas de bebidas en Iberia, que incluye España, Portugal, Canarias y Andorra. Su catálogo reúne ginebras, RTD, rones, whiskies, licores, aperitivos, zumos y mixers, con marcas propias como Gin MG, Coppa, Cuckoo, Santísima Trinidad, Trigo Limpio o Le Tribute, además de la representación en exclusiva de firmas como Cointreau, Salitos, Finlandia, The Botanist, Rémy Martin, Fernet-Branca, Carpano o Antica Formula.

Amer Global Brands señala que su misión es construir el valor de las marcas a medio y largo plazo y actuar como socio estratégico para aquellas que buscan una implantación sólida en el mercado ibérico. La empresa cuenta con equipo comercial y de marketing propio y distribuye su portafolio en los canales on-trade, con hoteles, restaurantes y bares, y off-trade, con tiendas, cash & carries y cadenas de distribución, en España y Portugal.