vinetur

Planes gourmet para celebrar el Día de la Madre

Viñedos, brunchs con vistas y cócteles para regalar experiencias que se disfrutan sin prisas

martes 28 de abril de 2026



El Día de la Madre se presenta como una ocasión para parar el ritmo y celebrar desde el disfrute. Las propuestas gourmet ganan peso como regalo para esa fecha, con experiencias que combinan gastronomía, rooftops, escapadas y momentos compartidos. La idea es sencilla: regalar tiempo, una mesa cuidada y un plan pensado para vivirlo en compañía.

Entre las opciones que se ponen sobre la mesa figura la escapada entre viñedos de las Villas de Finca La Emperatriz. La propuesta se desarrolla en La Rioja y se apoya en un entorno rodeado de viñas, donde la estancia busca ofrecer descanso, exclusividad y contacto con la naturaleza. La experiencia se presenta como una forma de enoturismo ligada a la tradición del lugar y a una estancia sin prisas.

Otra de las alternativas llega desde Madrid. El brunch del Ginkgo Sky Bar se plantea como una de las experiencias más buscadas para celebrar esta fecha. Situado en las alturas de la capital, reúne cocina internacional, smoothies, champagnes y una selección de cócteles. Bajo el concepto The Art of Brunch, la propuesta convierte el brunch en una experiencia pensada para compartir una celebración relajada, con vistas de la ciudad y un ambiente urbano.

La celebración también puede trasladarse a casa o a un encuentro más informal. En ese terreno, Jose Cuervo propone tres cócteles para brindar sin horarios ni reglas: Cuervo Paloma, Margarita y Mexican Mule. Las recetas se elaboran con Jose Cuervo Tradicional Blanco, un tequila 100% agave azul, y se presentan como opciones que buscan combinar autenticidad, frescura y versatilidad en distintos momentos del día.

Para quienes prefieren una propuesta más ligada al producto premium, 1800 GUACHIMONTON se presenta como una opción de regalo para compartir. Además de tequila, la marca lo define como una pieza de cerámica roja que rinde homenaje a las raíces culturales de México y al legado del Valle del Tequila. Su perfil aromático incluye notas de miel y naranja cítrica, y su elaboración artesanal forma parte de la propuesta que acompaña a esta referencia.

Las distintas ideas comparten una misma línea: regalar experiencias que se viven, no solo objetos. Escapadas, brunchs con vistas y brindis en torno a cócteles o tequila se colocan entre las opciones que buscan convertir el Día de la Madre en un plan pensado para disfrutar con calma y con atención a los detalles.