vinetur

Gin Mare reivindica la esencia del Mediterráneo

La marca presenta su ginebra artesanal con botánicos y una sugerencia de servicio para la sobremesa

miércoles 29 de abril de 2026



Gin Mare propone celebrar el Día de la Madre con su ginebra artesanal, una referencia que la marca vincula con la esencia mediterránea y con un perfil botánico pensado para acompañar la sobremesa. La propuesta llega desde Madrid y se presenta como una opción de regalo para esta fecha, con una bebida que la compañía define por sus delicados matices de albahaca, romero y tomillo.

La firma plantea este lanzamiento como una manera de brindar con una ginebra de identidad propia. Según explica en su comunicación, la idea es ofrecer un detalle que combine elaboración tradicional y un carácter ligado al Mediterráneo, con una receta que busca transmitir frescura y equilibrio en cada copa.

Gin Mare sitúa el origen de su producto en su destilería de Vilanova i la Geltrú, instalada en una ermita del siglo XVIII. Allí se desarrolla un proceso de elaboración que la marca describe como único. Los cítricos y los botánicos se maceran por separado: 40 días en el caso de los cítricos y 12 días para los botánicos. La compañía sostiene que ese método permite que cada ingrediente aporte su carácter a la mezcla final.

El resultado, siempre según la marca, es un destilado en el que aparecen aromas herbáceos de romero y tomillo, un toque balsámico de albahaca y la suavidad de la oliva arbequina. Con esa combinación, Gin Mare presenta un perfil fresco y equilibrado, orientado a quienes buscan un regalo con personalidad propia.

Para acompañar la celebración, la firma propone servir un Mare Tonic en copa de balón, con tónica premium y un acabado con una rama de romero y una rodaja de piel de naranja. La sugerencia busca reforzar los matices naturales de la ginebra y ofrecer una forma concreta de consumo para esa sobremesa.

La marca recuerda que fue fundada en 2010 y que se presenta como la primera ginebra que destila el estilo de vida mediterráneo en una botella. Entre sus ingredientes figuran aceitunas arbequinas, albahaca, romero y tomillo. La destilería está situada a unos 50 kilómetros de Barcelona y cuenta con un alambique hecho a medida dentro de la capilla del siglo XVIII en la que se ubica.

Gin Mare explica también que su nombre procede del término latino que designa el mar Mediterráneo, Mare Nostrum, una referencia que resume un estilo de vida basado en compartir comida, bebida y hospitalidad. La compañía enmarca así su propuesta para el Día de la Madre en esa idea de mesa compartida y brindis prolongado.

La marca pertenece a Brown-Forman, grupo que dice contar con cerca de 5.600 empleados en todo el mundo y presencia en más de 170 países. Entre sus marcas figuran Jack Daniel's, Woodford Reserve, The GlenDronach, Benriach, Herradura, el Jimador, Fords Gin, Gin Mare y Ron Diplomático. Brown-Forman señala que lleva más de

150 años dedicada a la creación de bebidas alcohólicas de gran calidad.