



LA HORA DEL 'GIN TONIC'

¿Demasiado amargo? A lo mejor necesita saber más sobre esta bebida de origen británico para cogerle el punto. Descubrir nuevas ginebras y dominar el rito de su preparación es un buen comienzo para disfrutar del combinado de moda.

Por **Maite Nieto**. Fotografía de **Anel Fernández**

A cualquier observador solo le hace falta darse una vuelta por los restaurantes y bares de moda para percatarse de que el *gin tonic* pasa por un buen momento. ¿Demasiado amargo? ¿Demasiado seco? No parece que estos tópicos amilanen a los españoles, que son líderes en el consumo de esta bebida en el mercado europeo.

En 1783, Johann Jacob Schweppe inventó en Ginebra un sistema para introducir burbujas de anhídrido carbónico en el agua envasada en botellas. La empresa, a la que puso su nombre, se estableció en Londres, que era la capital de moda de la época. En 1870, a la compañía se le ocurrió añadir quinina en la soda carbonatada de naranja. Nació la tónica y se conseguía un doble objetivo: una bebida refrescante y un remedio para combatir el paludismo.

Después, las versiones del origen del *gin tonic* varían. Una le concede tal honor a un anónimo oficial británico que para celebrar las victorias de sus tropas en India decidió añadirle ginebra a la saludable tónica. Otra asegura que esos mismos soldados británicos bebían tónica debido a las propiedades de la quinina contra la malaria, y que agregarle ginebra fue un invento estimulante para mejorar su sabor.

Sea cual sea la génesis de la feliz idea, el reto hoy es no tener que conformarse con un golpe de cualquier ginebra y una tónica tirada en vaso largo. Se trata de poder elegir y disfrutar del rito de la preparación.

Ese fue el punto de partida que llevó a Guillermo Reviriego, propietario del restaurante madrileño Kasanova, a apostar por los destilados, entre ellos la ginebra, de la que ofrece 78 marcas distintas en su local. "Como cliente me sorprendía ir a un buen restaurante medio y no tener la posibilidad de tomarte después una copa en condiciones. Cuando la pides, la mayoría te ofrecen dos o tres marcas, y se acabó. Con nuestra oferta de destilados queremos decirles a nuestros clientes que sabemos hacerlo y conseguir que se sientan atraídos por nuestro establecimiento y no por otro".

Marcar la diferencia fue también el objetivo de Bristol Bar. Sus propietarios, Fran Ameijeiras y su mujer, Ellie, querían

GERANIUM

(Inglaterra) Alc. 40% vol.
Recién llegada al mercado británico, destila 10 botánicos, entre los que se incluye flor de geranio, lo que le aporta un aroma y sabor refinado y elegante. Para los amantes de experimentar otros sabores diferentes al enebro.
Tónica sugerida: Q Tonic.
Para acompañar: con cáscara de limón, lima y naranja.



BLACKWOOD'S

(Escocia) Alc. 40% vol.
De color verde pálido, se obtiene de la infusión de diferentes botánicos de la isla de Setland, recolectados entre los mejores de cada año, tales como menta salvaje y enebros. Muy suave al paladar.
Tónica sugerida: Fever Tree.
Para acompañar: sus características la hacen compatible con limón y menta fresca.



Nº 209

(EE UU) Alc. 46% vol.
Destilería original del año 1882 de Napa Valley (California). Destilada cinco veces, es, sin lugar a dudas, la mejor ginebra americana del momento, sin las notas dulces habituales en las ginebras del Nuevo Mundo.
Tónica sugerida: Q Tonic.
Para acompañar: servir con corteza de limón.



CAORUNN

(Escocia) Alc. 40% vol.
Una fusión única de agua pura de las Highlands de Escocia con seis botánicos tradicionales y cinco botánicos de origen celta, hasta ahora nunca destilados.
Tónica sugerida: Boylan.
Para acompañar: si se toma con tónica, sus notas de sabor invitan a servirla con cáscara de lima y limón.



GINTONIZE LIMITED EDITION

(Inglaterra) By Whitley Neill Alc. 48% vol.
Contiene dos botánicos de origen africano que crean una vibrante ginebra: raíz de baobab (el árbol de la vida) y grosella del Cabo. Según la opinión de algunos expertos, difícilmente superable.
Tónica sugerida: Q Tonic.
Para acompañar: grosella.



ofrecer algo muy *british*. ¿Y qué hay más británico en el mundo de las bebidas que un *gin tonic*? Comenzaron importando ginebras de Reino Unido que ni siquiera conocían los distribuidores españoles; hoy su carta ofrece 100 marcas diferentes y la sugerencia de maridar cada *gin tonic* con un plato. Porque esta es otra de las tenden-

cias que los mismos clientes han impuesto: comer o cenar bebiendo este combinado.

Los entendidos no terminan de dar con el porqué de la moda. Pero es una realidad que el consumo se multiplica según la bebida: por cada whisky, 10 rones, y por cada 10 rones, 100 *gin tonics*.

Aunque los más puristas renieguen del

argumento, la posibilidad de convertir una misma bebida en mil combinados diferentes según la marca de ginebra elegida y la forma de prepararla es un atractivo indudable para curiosos e iniciados. En cuanto a la ginebra, déjese guiar por su gusto. Las que aquí ofrecemos son solo una sugerencia que ha seleccionado Fran Ameijeiras para entrar en el >



MAREA
nineteen



colors 19 euros

nineteen



RIVES ESPECIAL

(España) Alc. 40% vol.

La única *gin* española tridestilada, elaborada según el método London Gin, en alambiques de cobre de manera artesanal. Contiene doce botánicos seleccionados, dos de ellos secretos, que le confieren personalidad.

Tónica sugerida: Schweppes.

Para acompañar: con rodaja de manzana o corteza de lima.

BLOOM

(Inglaterra) Alc. 40% vol.

La última creación del grupo Greenalls, una de las destilerías con más solera de Reino Unido. Enebros, madreselva, manzanilla y pomelo hacen de esta ginebra un trago ligero y refrescante, con notas de miel y naranja.

Tónica sugerida: Boylan.

Para acompañar: con cáscara de pomelo rosa.

SACRED GIN

(England) Alc. 40% vol.

Ginebra *boutique* destilada artesanalmente en la microdestilería de Ian Hart, en el centro de Londres. Entre sus 12 botánicos se encuentra la *Boswellia sacra*, de donde procede su nombre. El mejor ejemplo de ginebra artesana.

Tónica sugerida: Fever Tree.

Para acompañar: con cáscara de limón, lima y naranja.

BRECON

(Gales) Alc. 40% vol.

La destilería que elabora esta ginebra está ubicada en la reserva natural de Brecon Beacons National Park, en Gales. Se trata de un destilado de notas suaves que incorpora en su composición nuez moscada y licor galés.

Tónica sugerida: Schweppes.

Para acompañar: con corteza de limón.

BROCKMANS

(Inglaterra) Alc. 40% vol.

Ginebra única por su destilado e intenso sabor a zarzamora y arándanos. Suave y dulce. Para ávidos en experimentos. Es lo más de moda en los mejores clubes de Londres. Los puristas consideran que cualquier destilado debe tomarse solo, en este caso la recomendación augura disfrutar del sabor. Por tanto, saborear solo con hielo.



> mundo de las *London dry gin*, el único destilado que desde 2008 está normalizado por la Unión Europea y que debe cumplir, entre otras condiciones, estar elaborado en alambique de cobre, utilizar botánicos (raíces y semillas secas), no añadir alcoholes después de la destilación, ni azúcares ni colorantes, y tener como mínimo un 37,5% de alcohol.

Ya solo queda aprender a elaborar el *gin tonic* perfecto. Olvídense del vaso de tubo; mucho mejor una copa de boca ancha. Si la

copa no está fría previamente, eche unos hielos, muévalos y cuando el cristal haya cogido la temperatura adecuada, tírelos.

Ahora es el momento de añadir nuevos hielos. Deben ser macizos y de agua lo más pura posible para enfriar el trago sin que se diluya. Añada aromatizante al gusto. Los más tradicionales aconsejan cáscara de limón verde recién cortada que se debe girar con dos pinzas, sin tocarla, y restregar por el borde de la copa para que quede el aroma. Pero también se puede optar por mirar los componentes de cada ginebra y potenciar alguno de

ellos: cáscara de manzana, lima, menta, naranja, canela, uvas...

Vierta 1/3 de ginebra en la copa y añada los 2/3 restantes de una tónica que combine con su selección. Tire la tónica poco a poco. Deje reposar un minuto para que desaparezca el picor de las burbujas y disfrute del trago sin olvidar que es mejor repetir que cargar la copa de alcohol.

Seguro que si sigue estas sencillas instrucciones llegará a entender por qué Winston Churchill afirmó que “el *gin tonic* ha salvado más vidas y mentes de ingleses que todos los doctores del país”. ●



LA TÓNICA TIENE ALGO QUE DECIR

Si estamos decididos a dar con el ‘gin tonic’ perfecto, la tónica también cuenta. Para saber elegir, Fran Ameijeiras, de Bristol Bar, da pistas sobre algunas de las marcas que se comercializan en España: “Boylan es fresca y ligeramente dulce; fácil de combinar. Schweppes sigue siendo la más bebida, mezcla bien con ginebras secas. Fentimans es profundamente amarga, pero se equilibra con sus notas herbales. Su carbónico es más intenso, por lo que resulta muy combinable. Fever Tree es clara y pura, con cierto sabor cítrico. Muy suave y sin el sabor empalagoso de otras tónicas. Q Tonic incorpora en su fórmula agave orgánico, un edulcorante que deja un ligero dulzor en boca y consigue de forma natural que tenga un 60% menos de calorías que cualquier otra tónica”.