

Gin tónico para desengrasar, by José Luis Solanilla

Heraldo de Aragón, domingo 14 de octubre de 2007

No pocos aficionados a beber cócteles y copas largas afirman que existe desde hace años una tradición, aunque amistosa, disputa entre quienes sitúan el cubalibre como la bebida con más adeptos y entre aquéllos que afirman que éste combinado ya hace tiempo que fue desbancado por el gin-tónico. Soy de la opinión de que en cuestiones tocantes a la comida y la bebida las rivalidades, aunque no sean irreconciliables, no conducen a otra cosa que la pérdida e insatisfacciones sensoriales y gustativas. Habrá momentos en que apetezca beber un cubalibre, recordando aromas caribeños a base de ron y coca cola, para que nos ayude a entonar el espíritu si lo que se avecina es una velada más o menos larga de fiesta y diversión. Pero habrá días en que los que el cuerpo necesite una bebida más reconfortante, que relaje y predisponga a la reflexión y a la conversación y, de paso, tonifique y ayude a desengrasar después de una o varias comidas con las que hemos sobrecargado el aparato digestivo.

Si éste es el caso, yo opto sin dudar por el gin-tónico, un combinado coetáneo del cubalibre que surgió a finales del siglo XIX, cuando nació el agua tónica, que, como se sabe, tiene como componente principal la quinina, utilizada en grandes cantidades por las tropas imperiales británicas en la India con el fin de combatir la malaria y otras enfermedades tropicales.

Los tradicionalistas del gin-tónico defienden la utilización de la tónica Schweppes por ser ésta la marca que inició la fabricación de la bebida base del combinado. En cuanto a la marca de ginebra, cada cual tiene su favorita, en función de su aroma y sabor, que deben a las especias y productos que se utilizan en su destilación. Digamos, haciendo un poco de historia, que la ginebra tuvo un origen terapéutico. Fue en la Facultad de Medicina de

Leiden (Holanda), donde, a mediados del siglo XVII, se consiguió la primera fórmula de este elixir mediante la destilación de bayas de enebro. Hay quien se decanta por la fina y elegante Bombay Sapphire, y hay quien prefiere la Bombay tradicional. Otros mencionan la Citadelle, o la Tanqueray, o la Raffles entre sus favoritas. Como se ve, no hay consenso para elegir una ginebra ideal.

En lo que sí habremos de convenir es en la observancia de algunas normas para que el combinado nos proporcione el máximo de satisfacción. Es conveniente mantener en la nevera no solo las botellas de tónica, sino también la de ginebra. El vaso debe ser ancho y tampoco está de más que se haya enfriado previamente a su utilización. Hay que ser generoso en el uso del cubitos de hielo y lo ideal es que estén elaborados con agua mineral para que no aporten sabores extraños, como el cloro, a la mezcla. La fórmula canónica es de una parte de ginebra por cuatro de tónica, aunque hay quien prefiere echar manos aguardiente para poder tomar varios combinados seguidos. Un último detalle muy importante afecta al limón, el tercer componente básico del gin-tónico. Frente a lo que muchos piensan, su presencia debe ser elegante pero tenue, por lo que hay que descartar la rodaja y, por supuesto, el zumo. Lo ideal es hacerse con el espíritu del limón (cuanto más verde mejor), que se obtiene cortado una lámina de piel (twist) y extrayendo unas gotitas de jugo retorciéndola con los dedos. Con otro twist se aromatiza el borde del vaso y después se echa dentro del recipiente.

