



“Para lograr un cóctel más afrutado podemos combinar la ginebra Citadelle con una tónica más neutra y un toque de violeta”. El resultado es espectacular no solo para el gusto, también para la vista, a Nosotras nos encanta.”

Gin Tonic, secretos del cóctel de moda



Amer Gourmet nos desvela los secretos del gin tonic

Judit Perez | 2012/09/28

El sabor del gin tonic fue el encargado de amenizar la fiesta de inauguración de Nosotras Club y entre trago y trago descubrimos algunos secretos del combinado de moda.

Si hace unos años el Gin tonic era cosa de hombres, a día de hoy, esta bebida reservada al “último trago de la noche” se ha convertido en uno de los cócteles de referencia.

Sea por su estética, por su forma de preparación o presentación, el Gin tonic cada vez tiene más adeptas femeninas. Pero ¿Qué papel ha tenido la mujer en el resurgimiento del Gin tonic?

Para resolver esta y otra cuestiones relacionadas con el mundo de la ginebra y de la tónica, aprovechamos que [Amer Gourmet](#) fue el encargado de deleitar el paladar de las más de 300 personas invitadas a la [fiesta de inauguración de Nosotras Club](#), para descubrir algunos secretos del Gin tonic de la mano de los dos hermanos César y Pablo Villar.

“El **papel de la mujer ha sido muy importante**. Antes el Gin tonic era una bebida reservada a un público muy limitado, mayoritariamente hombres y era casi la última copa de la noche. El nuevo concepto de Gin tonic, su ritual de preparación... han hecho que se convierta en una bebida que guste más y sobre todo a las mujeres. Su público se ha multiplicado y ahora es más exigente”, explica César Villar. Esta es la razón por la cuál cada vez vemos cartas más amplias de Gin tonic.



Atrás queda la clásica combinación de ginebra y tónica, “**nace un nuevo concepto**” en el que pueden **entrar muchos ingredientes y sabores en juego**, pero “siempre con cuidado”. César nos explicó las distintas formas de preparar un Gin tonic, desde la **versión más seca y dura** pensada para un público determinado a una **versión más cítrica y/o floral** que atrae más a las mujeres.

Una de las combinaciones estrella de [Amer Gourmet](#) es la **combinación del gin tonic con zumos** ¡Es un placer para el paladar! “A nosotros nos gusta el Gin tonic bien hecho y con pocos ingredientes”, explica César. “El tema de los zumos nació no hace mucho al plantearnos el por qué no darle un toque diferente con un zumo, de la misma manera que se pueden usar otros ingredientes. “**Con el zumo Cuckoo, 100% fruta, conseguimos suavizar el Gin tonic y darle un sabor más afrutado**”, comenta. “Al final es mezclar calidad con calidad”, añade Pablo, y Nosotras damos fe de ello.

Aprovechando que la [fiesta de inauguración de Nosotras Club fue un evento experiencial](#) y femenino, ¿Como íbamos a perder la oportunidad de conocer una **receta de Gin tonic 100% para la mujer**? Los hermanos Amer Villar nos desvelaron algunas combinaciones posibles como la **mezcla de ginebra Magellan con tónica, rodajas de manzana verde ácida y un toque de zumo de manzana turbio de Cuckoo**. “También podemos jugar con los siropes de fruta como los de 1883 para rebajar el sabor fuerte del Gin tonic”, aconsejan. “Para

lograr un cóctel más afrutado podemos **combinar la ginebra Citadelle con una tónica más neutra y un toque de violeta**”. El resultado es espectacular no solo para el gusto, también para la vista, a Nosotras nos encanta.



El ritual de presentación, el tiempo de preparación, las nuevas combinaciones... han hecho que el Gin tonic ya no sea sólo cosa de hombres, **“se ha convertido en una bebida social”** afirma Pablo. Un combinado de moda en el que la medición es muy importante. El buen **Gin tonic debe ser equilibrado**: 5cl de ginebra, 20cl de tónica y una decoración con una piel de fruta o como nos explicó César, un toque de zumo natural o de sirope. “Siempre hay que jugar con calidad”, concluye Pablo.

Ahora que ya conocemos más secretos del combinado de moda, desde Nosotras, nos proponemos ponernos manos a la obra y convertirnos no sólo en expertas catadoras sino en profesionales de su preparación.