



Loquepasaentenerife.com
18 01 2011

WEBER SHANDWICK
Advocacy starts here.

<http://www.loquepasaentenerife.com/blog/melchorpadilla/16-01-2011/gintonic>

PARÍS

VUELOS a partir de 20€ eDreams

la despensa
más fresco

loquepasaentenerife.com
periodismo ciudadano

Qué es? lqpsntf
Martes, 18 de Enero de 2011
Tenerife (Islas Canarias)
Actualizado a las 07:12 hora local (GMT)

Gintonic

Está de moda. Reconozcamos que el viejo gintonic ha vuelto con una fuerza inusitada para sus años. En pubs, tabernas, bares y, en resumen, en todos los sitios de copas se le rinde una veneración que hace poco no tenía. De bebida colonial británica ha pasado en nuestros días a convertirse en casi un objeto de culto para sus seguidores.

La cosa empieza cuando el señor Swepe inventó la tónica, con su añadido de quinina, y los distintos fabricantes de ginebra comenzaron a afinar sus herbáceas fórmulas. La mezcla del destilado (a veces rotundo, otras suave) y el refresco produce una bebida refrescante y con un punto amargo que nos recuerda que la vida sigue ahí.

La cosa ha llegado tan lejos que la original combinación se ha complicado. Si uno va a un lugar de copas y pide un gintonic no se extrañe si le plantean un interrogatorio acerca de la ginebra que prefiere, lo que llevará a la tónica que mejor la acompaña. Es importante seleccionar una buena tónica, que debe potenciar el sabor de la ginebra. También hay que tener en cuenta los aditamentos que mejor completan el combinado.

Si usted se decanta por una Hendrick's escocesa la acompañarán de pepino, pero si su elección es una Bulldog verá en su copa, balón por supuesto, un trozo de regaliz y una corteza de naranja, mientras que la **Citadelle** francesa se verá ornada con flores de temporada y corteza de lima.

Pero ¿cuál es mi gintonic favorito? Descarto de antemano uno que aquí en estas islas es imposible de conseguir pero que he disfrutado en otras islas y otro tiempo. Una parte de gin de Menorca, dos y media de tónica Kas (¿dónde estará metida?), hielo y una corteza de lima. Me tengo que conformar, pues, con lo que está a mi alcance: Beefeater, Fever tree y una piel de limón sutil.

Pero falta el ingrediente secreto del gintonic perfecto. Esta bebida hay que tomarla al atardecer, sorbito a sorbito, mientras el sol va cayendo sobre el mar, mientras meditamos sobre lo poco que somos y lo bien que estamos.

