

# Las diez mejores ginebras

- El gin tonic es el combinado más solicitado. Seleccionamos diez ginebras para elaborarlo y analizamos las tónicas que mejor combinan con ellas

CARLOS MARIBONA / MADRID

Día 25/10/2010 - 12.33h



## Las diez ginebras

Diez ginebras...

**Whitley Neill.** Genuina ginebra seca, de las denominadas London Dry Gin, muy noble, moderna dentro de su clasicismo, con algo más de enebro y de cilantro y también de graduación alcohólica. Precio: 29 €

**Nº 209.** Ginebra de California que cumple con los requisitos de las London Dry Gin y pasa cinco destilaciones. Se aleja de las demás ginebras estadounidenses, que tienden a ser más dulces y perfumadas. Precio: 50 €

**Bulldog.** Pertenece también a la categoría de las London Dry Gin. Elaborada con doce hierbas y frutas de distintos continentes. Resulta elegante, refinada y aromática. Precio: 23 €

**Tanqueray Nº Ten.** Lo último de una marca creada en Inglaterra en 1830. Ginebra de alta graduación que se destila utilizando plantas y cítricos. Destaca por su suavidad y frescura, con un sabor muy equilibrado. Precio: 32 €

**Brockmans.** Ginebra artesanal inglesa, con muchas bayas del bosque que le aportan un intenso sabor a frutos rojos. Suave y compleja, su graduación es inferior a la media lo que la hace más fácil de beber sin renunciar a su personalidad. Precio: 32 €.

**Junipero.** Ginebra norteamericana de muy alta graduación alcohólica (49,3%) que se hace de manera artesanal en una pequeña destilería de San Francisco. Muy seca, con gran predominio del enebro. Precio: 37 €

**Citadelle Reserve.** Ginebra artesanal elaborada en Francia. Se envejece en barricas de coñac durante cinco o seis meses. Redonda y suave, con gran riqueza aromática, muy compleja y fresca. Precio: 56 €

**London Nº 1.** Se caracteriza por su color azul turquesa, su elegante y fino aroma y su sabor suave y especiado que son fruto de sus doce ingredientes botánicos y de una triple destilación. Precio: 30 €

**Rives Especial.** Dejamos para el final esta muy buena ginebra española, que se elabora de manera artesanal en el Puerto de Santa María. Fina, suave y elegante, puede competir dignamente con cualquiera de las anteriores. Precio: 22 €