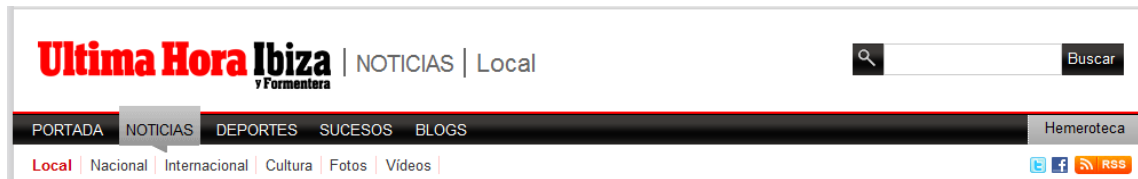




<http://ultimahora.es/ibiza/noticia/noticias/local/embebidos-por-el-mundo-del-gin-tonic.html>



Embebidos por el mundo del gin-tonic

Cuarenta personas participan en la degustación de este coctel organizada por la asociación gastronómica 'Es Morter' de Formentera

La asociación gastronómica 'Es Morter' de Formentera, realizó el viernes una jornada que versaba sobre el mundo de uno de los combinados más famosos del mundo y que actualmente sigue en pleno apogeo, el gin tonic. Joseph Tarrats fue el encargado de guiar a los casi cuarenta participantes en esta actividad alrededor del gin tonic, hablando primero de la ginebra, de la tónica y del gin tonic, cómo no. Pero además en el encuentro organizado pro 'Es Morter' tuvo lugar una más que interesante cata de tónicas y ginebras, para finalmente probar diversas combinaciones de ginebras y tónicas ya que en función de las primeras hay unas tónicas más o menos adecuadas para realzar el sabor.

Tarrats ofició como espléndido comunicador salpicando su explicación de anécdotas que combinadas con las pequeñas catas de distintos tipos de ginebras, holandesas, españolas, inglesas, francesas, norteamericanas o escocesas dejaron al personal más que contento y con ganas de nuevas actividades divulgativas de la asociación 'Es Morter'.

Origen

Tarrats señaló que la ginebra es conocida y consumida desde mitades del siglo XVIII y sus 'inventores' fueron los holandeses, concretamente un franciscano, que en su momento llegaron a producir hasta catorce millones de galones anuales de los que diez millones los exportaban y en su gran mayoría a Inglaterra; y fue en ese momento cuando los ingleses molestos por lo que tenían que pagar por la ginebra decidieron fabricarla ellos mismos y además, de la denominación inicial se quedaron únicamente con las tres primeras letras 'gin' y así solventaron nombre y origen.

Los organizadores estaban sumamente satisfechos ya que el tope máximo previsto de asistentes lo situaban en cuarenta personas y esas fueron las que asistieron a la vuelta al mundo alrededor del gin tonic. Lo más importante es que aparte de la tradicional *schweppes*, la tónica que se inventó el suizo Jacob Schweppes cuando vivía en Inglaterra, concretamente en Bristol, al principio era agua con gas, luego le añadió aromas cítricos, posteriormente le incorporó un poco de quinina ya que en el siglo XVIII la malaria era una epidemia periódica y la quinina era un buen remedio para ella.



Las ginebras

En cuanto a ginebras la oferta era amplia desde la española Larios, el Gin Xoriguer menorquín o la holandesa Bols Oude Genever hasta y ya en un segundo escalón, las ginebras 'premium' se pudo degustar la francesa 'Saffron' que contiene esencia de azafrán que le da un color y aroma sorprendente, la Martin Miller's inglesa, la francesa **Citadelle** o la Bulldog norteamericana. Y posteriormente hubo propuestas de gin tonic con G'vine Flouraison y G'Vine Nouaison ginebras francesas de calidad selecta, la Gin Mare española o la Hendrick's escocesa para acabar con dos especialidades la Tann's y la Mascaró Gin 9 también española.

Tarrats señaló que la ginebra originaria, tipo la Bols holandesa es un tipo de ginebra que se toma sola, y tiene unas peculiaridades ya que en su elaboración el enebro está desde el primer momento y se envejece en barrica mientras que en la mayoría de las ginebras se parte de un grano determinado y no es hasta una posterior destilación cuando se le incorpora el enebro que da nombre, genever en holandés, a la bebida.