



Musicayvino.com
04 03 2011

WEBER SHANDWICK
Advocacy starts here.

http://www.musicayvino.com/?edit%5Baudio_playlist_choser%5D=78&op=go&q=node/2191



Cómo preparar el mejor Gin Tonic



Preparar un Gin Tonic es fácil. Si queréis preparar un buen Gin Tonic tendréis que hacer algo más que mezclar de forma alocada una ginebra y un agua tónica.: elegir el tipo de copa o vaso que uséis, la calidad de los hielos, la forma de servirlo, la tipología y elaboración de la ginebra, del agua tónica, etc., influirá en el sabor final.



Sin ser un especialista absoluto en Gin Tonic's, sí soy un buen aficionado, un aficionado capaz de captar las grandes diferencias que hay entre uno bien elaborado y servido, de uno preparado "sen moito xeito".

Empezamos...

La copa/vaso

Como la ginebra es una bebida alcohólica que necesita oxigenarse para expandir todos sus aromas, es muy conveniente que el vaso sea de boca muy ancha. También se puede utilizar la copa balón, siempre y cuando sea amplia, de buena cabida interior. Lo que nunca, jamás, debéis usar es el vaso tipo tubo, una modalidad poco apropiada para un combinado de calidad.

El hielo

Parece una tontería, pero la calidad del hielo influirá enormemente en el sabor del Gin Tonic. No es lo mismo usar un hielo de agua envasada de poca mineralización, que un agua muy mineral o el agua del grifo tratada con cloro, un tipo de agua que podría, incluso, llevar en suspensión arenillas o barrillos.

Por tanto, los hielos deberán ser de agua envasada de poca mineralización. Y siempre muchos cubo de hielo, que llenen la copa hasta el borde. ¿Por qué? Para que, al estar la copa llena, enfríen el combinado de forma muy rápida; gracias a esa velocidad de enfriamiento, se disuelvan muy poco, sin aguar demasiado el Gin Tonic.

La ginebra

En el mercado podréis encontrar montones de ginebras distintas: afrutadas, cítricas, con sabor a pepino, regaliz, lavanda, naranja, hinojo, enebro, jengibre, nuez moscada, almendra... Hasta que no hayáis probado unas cuantas no sabrás cuál de ellas es la que más agrada a tu paladar, cuál da los mejores matices a tu Gin Tonic ideal.

¿Marcas? Como dije antes, hay montones de marcas en el mercado; os recomiendo algunas de las denominadas 'premium', un poco más caras pero merecen la pena por su calidad: Whitley Neill, Saffron, Nº 209, Bulldog, G'Vine, Hendrick's, Tanqueray Nº Ten, Fifty Pound, Brockmans, Martin Miller's, Junipero, Sipsmith, **Citadelle Reserve**, London Nº 1, Port of Dragons, Raffles, Bombay Sapphire, Seagrams, Brockmans, Mombasa Club, Caorunn, Sacred Gin, Geranium Premium o la sempiterna Beefeater 24.

Consejo: mantened la botella en el congelador para servir el Gin Tonic lo más frío posible. Por su elevado grado alcohólico, nunca se os congelará.

El agua tónica



Además de ser la más conocida, la primera que existió y un mito entre las bebidas gaseadas, la tónica Schweppes sigue siendo un referente imprescindible en la coctelería, al menos para mí. ¿Hay más aguas tónicas? Si, claro: la Fever Tree (para mi, la segunda mejor), Q Tonic, Boylan, Fentimans o Nordic Mist (sin lugar a dudas, la peor).

Consejo: por los mismos motivos que os dije para la ginebra, las tónicas se deben guardar en la nevera (nunca en el congelador).

El cítrico o acompañante

En algunos locales os servirán la copa con una rodaja de limón en el combinado y, en muchos casos incluso con el zumo de un limón: craso error.

Os explico la razón: el zumo del limón mata las burbujas del agua tónica, quitándole la viveza y potencia al combinado.

Como mucho, se puede incorporar un trozo de la corteza, mejor si es de lima. También resulta muy agradable el sabor que deja la corteza restregada por el borde del vaso o copa.

En algunas ocasiones algunos barman acompañan el Gin Tonic con rodajas de pepino. Para mi gusto, no deja de ser una moda que está muy de moda, pero como no deja de ser una moda supongo que pasará de moda (¡menudo galimatías!).

La mezcla

El proceso de elaboración del mejor Gin Tonic requiere de una parafernalia que hará más placentero su disfrute.

Primero elegimos el tipo de vaso a usar. Untamos el borde del vaso con la corteza del limón o lima. A continuación llenamos el vaso o la copa de hielo, hasta el borde. Después, según la fórmula de proporciones más habitual, echamos una parte de ginebra y tres partes de agua tónica; a mí personalmente me gusta con algo más de ginebra y algo menos de tónica. Removeremos la copa con una cuchara de cóctel, pero sólo dando una vuelta: no marees tu Gin Tonic, perdería burbujas y fuerza.

Espero haberos ayudado a disfrutar del, para mi, segundo (*) mejor combinado alcohólico.

Alfredo Webmaster