

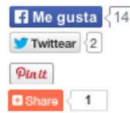


Larazon.es
June 2013
Spain

LA RAZÓN.es

Citadelle Gin en la revista La Razon !

Larga vida al gin-tonic



De izqda. a dcha., Oriol Elcacho, Laura Ponte y Enrique Solís Tello

14 de junio de 2013, 17:39h

Tatiana Ferrandis .

Parecía que el vodka-tonic pretendía hacerse con el reinado de las barras, pero qué va, nada más lejos de la realidad. El gin-tonic, esa bebida digestiva, refrescante y amarga sigue de moda y vive un «boom» sin precedentes. Sobre todo, después de la llegada al mercado de las numerosas referencias de ginebras –cada vez nacen más etiquetas nacionales–, variedad que ha afectado a la tónicas Premium su complemento natural

Ahí van unas gotas de historia: el combinado se creó en Reino Unido. Fueron los soldados británicos destinados a la India quienes utilizaron la corteza de la quinina con agua y azúcar para combatir la malaria. Al ser el sabor de ésta tan amargo, empezaron a añadir un chorrito de ginebra. Así nace el mítico gin-tonic, hoy inamovible de las barras. La reina madre de Inglaterra popularizó su consumo y Winston Churchill llegó a decir que éste había salvado más vidas que todos los médicos del país.

El trago, considerado como un excelente digestivo, representa la esencia de la flema británica, tanto por su cultura como por su concepto clásico. Su auge es brutal y, cómo no, entusiasma a los modelos Oriol Elcacho, el dandi español del momento, Laura Ponte y al aristócrata Enrique Solís Tello. Es justo lo que reivindican los expertos y es la tendencia que impera esta temporada: el regreso del gin-tonic de verdad. Hablamos con Jordi Otero, barman de O'Clock (C/ Juan Bravo, 25. Madrid) y poseedor del premio World Class Spain Edition. Hielo, piel de limón fresco, ginebra y tónica son los ingredientes del gin-tonic clásico «servido en una copa de combinado de toda la vida, no en una de balón», afirma mientras lo prepara. Atentos a las proporciones, vierte 5 cl de ginebra por 250 de tónica Seagram's. Y, en cuanto al hielo, cuanto más puro, mejor, para que no aporte sabores ni olores. Se derretirá más tarde y evitaremos ese temido aporte de agua: «Soy muy conservador», insiste, de ahí que a la receta clásica sólo añada, en esta ocasión, una ramita de canela, «porque, entre los 19 botánicos que posee esta ginebra (Citadelle), destaca esta especia. Sólo realzo su sabor», aclara. Incluir demasiadas especias es uno de tantos sacrilegios que se cometen, como también lo es «pretender quitar el gas a la tónica, que aporta chispa y frescor, y servirla con la famosa cuchara imperial. Está comprobado científicamente que el impacto del refresco en el metal produce una carga carbónica», explica.