



“Probablemente la mejor ginebra del mundo”

Sobre el equilibrio: 'Perfect serve'

de juanfranortega

'No es posible tener imágenes nítidas cuando hay ideas difusas'

(Jean-Luc Godard)

En la profundidad de aquella copa de ginebra y tónica sintió, después de un largo tiempo, tranquilidad desmedida. Resultaba curioso, pero al pasar revista de los últimos tiempos descubrió que siempre que había estado realmente en paz, había una copa de ginebra como testigo de cargo. Que en su camino, siempre habían andado de la mano, ya fuera bajo el diluvio universal o en la tranquilidad de una hamaca disfrutando de rayos de brillantez. De alguna forma, en las últimas fechas, anduvieron hacia el tan ansiado (como efímero) equilibrio vital.

Estas líneas las escribí hace un par de semanas, en una reunión bastante interesante, con un Martín Millers y el cine de Lynch como telón de fondo. Pues bien, hoy tocaba darle forma a lo que hace meses que rondaba mi cabeza, pero que por falta de tiempo (amigos, uno se hace mayor y las obligaciones crecen inevitablemente) y quizás de constancia, estuvo en el limbo. Tras dos meses abrí mi cuaderno, en el que suelo esbozar un esquema de las ideas básicas que no pueden faltar cuando 'cocino' algo para el blog, y me llevé una grata sorpresa. Encontrar esas hojas olvidadas, cual juguete infantil en un baúl, que tanto significaron para mí tiempo atrás y esbozar automáticamente una sonrisa. Descubrir lo que pasaba por mi cabeza hace un par de meses e inundarme de recuerdos, pero ya sin ese mal sabor de boca. Los extremos no son buenos, pero solo de ellos, del dolor y la felicidad, podemos obtener algo realmente brillante. No en vano, un buen poeta solo puede escribir algo verdaderamente bueno cuando le han roto el corazón alguna vez (buen símil vital, porque ya quisiera yo ser poeta...). Pero solo aprendemos a vivir cuando encontramos un equilibrio entre los extremos. Como en un buen gin tonic... Porque al final la vida no es más que eso, una copa que debemos ir bebiendo, con mayor o menor brillantez, dependiendo de nuestra sagacidad.

Una amiga a la que aprecio mucho me dijo una vez 'el equilibrio es difícil de encontrar' a lo que yo respondí (vacilando inseguro por un segundo) 'pero cuando lo encuentras, no quieres salir de él'. Aplicaba lo que debía ser una copa de ginebra perfecta a la vida real (cómo si eso fuera tan fácil en nuestro día a día!), haciendo un ejercicio de arrogancia vital sin medida. Y es que el equilibrio no es más que una noción subjetiva, porque hasta en el mundo de la ginebra, el arte de tomar una copa en perfecta armonía, es por definición imposible. Aún así, me atrevo a rebuscar en los muchos artículos de prestigiosos cocteleros que he leído, de toda la información que voy recopilando, de los muchos amigos que dominan con maestría este mundo y con los que cuando hay reunión, merece la pena mantenerse en silencio para aprender un poco. Para así, reunir mis recetas preferidas para preparar un buen gin tonic y compartirlas con ustedes.

Por ello, a continuación os presento 12 + 1 'perfect serve' (los supersticiosos como yo, agradecerán que evitemos el número trece) para que puedan disfrutar de algunas de sus ginebras preferidas de una forma óptima. En un futuro me plantearé la posibilidad de crear un buen directorio sobre este asunto, ya que puede ser harto útil para los lectores. Pedir perdón de antemano por las ginebras que se puedan quedar fuera de esta pequeña enumeración. Y por supuesto, animar a los que leen que si hay algún tipo de duda, la hagan llegar por correo electrónico, que será contestada de buena gana y con la mayor rapidez posible. Pues va, no dilatemos más el asunto y vamos 'al toro':

(Aclaraciones: Todas las ginebras se sirven en proporción de 1 a 4 respecto a la tónica. Esto es, 5 cl. de ginebra y 20 cl. de tónica. Huelga decir que las serviremos en copa de balón, hielo en abundancia, moviendo la copa hasta que coja temperatura, y para los más sibaritas, cuchara trenzada para no perder burbuja).

Citadelle reserva.



Probablemente la mejor ginebra del mundo, y aunque algo cara, es una referencia imprescindible para cualquier mueble bar que se precie. En este caso no os pongo el perfect serve, sino que comparto un vídeo que me ha resultado bastante interesante en el que usa a su hermana pequeña (pero que nos sirve igualmente), Citadelle. A la carga Ricky de la Torre, ganador del concurso Gin&Tonic en Crópani (Málaga). Es más divertido aprender del Maestro, ¿No creen?