

Un buen Gin Tonic puede llegar a ser un océano de sensaciones para el paladar. Sólo se tienen que seguir los pasos con sentido común, ponerle mucho cariño y no saltarse ninguna de las reglas básicas.

Tónica

La tónica que se va a utilizar en la elaboración de un Gin Tonic siempre debe estar bien fría.

Las opciones más comunes de tónicas son:



La **Schweppes** es una tónica maquillaje, da la impresión de ser más fresca pero lo que resulta es más engañosa ya que mitiga los aromas de las mejores ginebras y esconde los defectos de las ginebras mediocres.



La burbuja de la **Fever Tree** puede parecer más fugaz pero, si se cumplen todas las condiciones a la hora de servir un Gin Tonic, esto es falso ya que la burbuja permanecerá hasta el último trago, con la extraordinaria ventaja de respetar el carácter y la identidad de la ginebra, permitiéndonos apreciar con mayor nitidez la multitud de notas de botánicos, cítricos y especias que puede llegar a ofrecernos.



La **Fentimann's** es una tónica de delicada burbuja, elaborada según métodos artesanales y que tiene la peculiaridad de incorporar un pequeño volumen alcohólico: 0.5 °



La **Q tonic** es la más exclusiva de las tónicas, que utiliza en su elaboración auténtica quinina peruana y se endulza con agave orgánico.



La **Nordic Mist** no debe considerarse una excelente tónica para nuestro Gin Tonic.

Hielo

Si es de agua desionizada, desmineralizada y descalcificada mucho mejor, pero tampoco hay que volverse loco. Lo fundamental es que el hielo no tenga los clásicos malos olores que se desprenden en algunos congeladores, que sea transparente y sobre todo que esté muy muy frío. Por lo tanto, algunas bolsas de hielo (ojo, no todas

son iguales) de las que venden en las gasolineras pueden servir siempre que se mantenga en el congelador de casa a la mínima temperatura (unos -25º).

Ginebra

Aquí se podría estar hablando durante horas, aunque posiblemente tres de las mejores son:



Martin Miller Westbourne: En opinión de algunos expertos, la más fresca, compleja e inquietante de las ginebras. Destilada con el considerado como el Rolls Royce de los alambiques, formado por dos piezas de cobre macizas fabricadas en 1903 por el mejor artesano de la época: John Dore & Co. Otra de las claves es que solo se aprovecha el corazón de la segunda destilación, algo único en el mundo de las ginebras y este destilado puro sin diluir viaja hasta Islandia donde es mezclada con el agua desmineralizada de glaciación (el agua más pura del mundo).



Brecon: Tiene el fino y educado carácter británico, la sutileza personificada. Procedente del parque Nacional de Brecon Beacons en Gales. Posiblemente sea la ginebra mas apropiada para beber en verano.



Tanqueray Ten: Suave, rotunda pero a la vez delicada, es una ginebra perfecta para hacer de digestivo después de una comida pesada. El hecho de que pase hasta por cuatro destilaciones hace que sea una ginebra algo más neutra pero con un componente único de sencillez y elegancia que es su mayor ventaja, dejando relucir los tenues aromas cítricos de limón y pomelo. En su cuarta y última destilación se le añaden flores de camomila.

Más ginebras “premium”:



Bombay Sapphire: Untuosa, seca e intensa ginebra inglesa. Su fórmula se basa en una receta de 1761.



Hendrick's: Elaborada en Escocia de forma artesanal, fue la primera en incorporar ingredientes poco usuales hasta entonces: pétalos de rosa de Bulgaria y pepino holandés.



Citadelle: Elegante ginebra francesa que recupera una antigua receta de 1771 con nada menos que 19 botánicos en su destilación.



Magellan: Ginebra francesa de color azul turquesa que debe su nombre a Ferdinand de Magellan, quien formuló su receta en el siglo XVI. Se recomienda sustituir la cáscara de limón una rodaja de manzana verde.



Bulldog: Ginebra suave y armoniosa gracias a su cuádruple destilación a su triple filtrado. Entre sus botánicos destacan: hojas de loto, amapola y Ojo de Dragón



Larios 12: Se trata de una de las apuestas españolas para producir ginebras de gama "premium" incorporando en su destilación una receta con 12 botánicos.



Junipero: Interesante ginebra estadounidense (San Francisco) que se elabora de forma artesanal siguiendo la más pura tradición. Su fórmula con 12 botánicos es secreta y el resultado es una ginebra compleja, diferente y hasta intrigante.



Berkeley Square: Es sinónimo de calidad y armonía. Es una ginebra de notas herbáceas, suave, aromática y fiel a la tradición.

Afortunadamente, cada vez se dispone de muchas más opciones para probar y elegir la ginebra que más nos guste. A continuación se relacionan algunas más según su precedencia.

- España: Giró, Xoriguer, Master's, Rives Especial
- Francia: G'vine, Fahrenheit, Blue Ribbon
- Gran Bretaña: Goa, Beefeater 24, Whitney Neill, Blackwood's, The London Nº1, Fitty Pounds, Hayman's 1820.
- Holanda: Zuidam, Boll's
- Estados Unidos: Bluecoat, Seagram's
- Nueva Zelanda: South

Muy importante: LA GINEBRA DEBE ESTAR SIEMPRE EN EL [CONGELADOR](#).

Cítricos

La clave es que el cítrico que se vaya a utilizar esté fresco, que haya pasado el menor tiempo posible entre que se ha cogido del árbol y ha llegado a la copa. Hay que echarle solo la cáscara del limón, ya que es ahí donde se encuentran los terpenos y los aromas cítricos. **NUNCA** se debe exprimir el limón o la lima ya que el ácido cítrico elimina casi por completo las burbujas de la tónica.

Este trozo de cáscara de limón (o lima) que se echa en la copa, no debe tener apenas nada de la parte blanca debido a su amargor. La lima también suele ser buena compañera pero ha de ser muy fresca y esto, desafortunadamente, es muy difícil de encontrar.

Insisto: NUNCA se debe exprimir el limón o la lima en el Gin Tonic ya que (ver nota[⚡]) el zumo del limón es ácido y, por tanto, al añadirlo al gin tonic estamos provocando que se escapen rápidamente sus burbujas a la atmósfera.

([⚡]) Nota para iniciados: Las burbujas de los refrescos son de anhídrido carbónico (CO₂), que es la forma deshidratada del ácido carbónico (H₂CO₃). Existe un equilibrio entre el CO₂ de la atmósfera y el H₂CO₃ del agua. Además, en el agua hay un equilibrio entre el ácido carbónico y el bicarbonato (HCO₃⁻). Este equilibrio depende del pH, produciéndose tanto más ácido carbónico cuanto más bajo sea el pH, o sea, cuanto más ácido sea el medio. Por lo tanto, si bajamos el pH de un líquido que contenga bicarbonato se formará ácido carbónico que escapará del líquido a la atmósfera en forma de CO₂.

Copa



La copa ha de ser de cristal fino y la forma más recomendable es la que se usa para catar los tintos de uva Merlot, ya que su forma permite retener los volátiles aromas de dicha variedad de uva tinta, lo cual es muy apropiado para captar los aromas cítricos de nuestro Gin Tonic.

Elaboración

Se sirven los hielos en la copa, aproximadamente unos 5 o 6 (va a depender del tamaño de los mismos) y se mueven para enfriar la copa. Si los hielos no estuvieran muy fríos (algo terrible) hay que quitar el agua que hayan desprendido. Luego se sirve la ginebra, la cantidad va a depender del tipo de ginebra y del momento en el que se vaya a consumir, por ejemplo para tomarlo de aperitivo hay que echar unos 2 cl, si lo vamos a tomar después de una comida, mi recomendación es servir unos 4 o 5 cl, nunca más.

Luego, se corta en vertical una rodaja grande de la cáscara del limón (incluido lo blanco pero evitando la pulpa) y se produce el momento más emocionante de la preparación, cuando con las manos muy limpias se gira la piel del limón hacia los hielos mientras vemos como cae el perfume del Gin Tonic (cayendo a modo de rocío). Desechamos ese trozo de cáscara y cortamos finamente, con un cuchillo de punta, otro trozo de la piel del limón, en esta ocasión evitando la parte blanca, y se lo añadimos a la copa. Removemos para que se impregne la ginebra con el perfume y con la cáscara que hemos añadido.

Después, servimos la tónica deslizando **muy lentamente** sobre el hielo para no perder burbuja, es decir hay que inclinar un poco la copa al servir la tónica. El Gin Tonic está listo.

La educación y la cortesía aconsejan servir primero a las señoras y luego a los caballeros y, si estos son educados, esperarán a que la persona que los haya servido se haya podido lavar y secar las manos para poder disfrutar también del suyo a la misma vez.

Observaciones

El tiempo de duración del Gin Tonic es de unos 15 minutos y tan sólo tiene unas 33 calorías (menos que un sobre de azúcar).