



Guía para hacer el Gin Tonic perfecto

Historia, besitos en el cuello y un poco de cháchara.

Su origen se remonta a Ginebra.

Donde un puto relojero alemán, aburrido de ensamblar tourbillones, inventó un sistema con el que introducir burbujas de anhídrido carbónico en el agua envasada en botellas.

¿Adivinan como se llamaba el fulano?

Johann Jacob Scheweppe.

Años después un perro inglés pensó:

· *Listen to me, ¿por qué no le añadimos Ginebra a este burbujeante perro aburrido mejunje?*

· *Got it, James!*

Pero qué importa el origen.

Vamos al lío.

1. Se sirve en copa ancha.

Ni vaso corto ni alto ni ancho ni grueso ni pollas.

Copa. Copón.

De esos con los que te sientes un poco Príncipe di Salina pasado por Vilallonga engalanado con un batín de seda con estampados de Brunschwig & Fils.

2. Piel de limón verde.

Han leído bien.

Cáscara. No rodaja.

Este punto es crítico.

La rodaja aporta excesivo ácido y reacciona de forma inmediata con el bicarbonato de la tónica jodiendo las burbujas hasta dejar sin fuerza la bebida.

Y el puto exprimido de limón con el que lo adornan algunas Princesas de Solmanía en pubs mediocres ni tocarlo.

Habrás visto.

3. Hielos. Un buen cocktail se viste por los pies.

Los hielos, como los zapatos de un hombre, parecen accesorios y sin embargo son la piedra angular de una presencia impecable

Lo sabe The Sartoralist, lo sabe Frankie y lo sabe Winston Churchill, que se ciscaba unos Gin Tonics de sofá, puro y "dile a Ava que venga".

En el Celler de Can Roca han encontrado la receta perfecta.

Cinco cubitos de hielo.

Se trituran 4 g de cardamomo verde y 6 de enebrina, se dejan macerar cada cual en un recipiente con un litro de agua y se guardan una semana a 4°.

Magia.

A medida que pierde fuerza el carbónico se acentúa la potencia aromática de los cubitos, tres de enebrina y dos de cardamomo.

4. Marcas. Sí. Marquistas. ¿Algún problema?

Ginebra Hendrick's o Martin Miller's Westbourne.

Tónica Fever Tree.

No es cara. Es difícil de encontrar. Que no es lo mismo.

Esta tónica no es tan amarga como la Nordic o la que hacen los descendientes de aquel puto alemán relojero.

No hay más alternativas.

Vale. Sí las hay.

Pero no son para el Gin Tonic perfecto.

5. Calladita estás más guapa.

Una parte de ginebra y cuatro de tónica.

Pueden adornarse, si la ocasión compañía lo merece, bañando la entrada de la copa con la piel de limón.

Ad infinitum.

Existen variaciones sumamente excitantes. Granos de café. Ramas de canela. Rodaja de pepino. Cosas así.

Pero a veces la originalidad está, como la sinceridad o el sexo, excesivamente sobrevalorada.

Un Gin Tonic es un Gin Tonic.

Y punto pelota.