

Este clásico se ha vuelto a poner de moda

gracias a las ginebras 'premium'.

Y Colombia no es la excepción.

Victor Manuel Vargas
Editor de Domingo

Sofisticado, aromático, fresco, muy versátil y deliciosamente diverso son solo algunos de los calificativos que se pueden mencionar a la hora de describir el triunfal regreso de un trago que aunque jamás dejó de estar entre nosotros, hoy resurge con más fuerza que nunca: su majestad, el *gin tonic*.

Este clásico está nuevamente de moda en los bares del mundo, y, particularmente, en los más *fashion*, gracias a una explosión sin precedentes de ginebras *premium* y a una oferta de tónicas cada vez más refinadas.

En términos de cifras absolutas, y según datos del International Wine & Spirit Research, que monitorea el mercado de bebidas alcohólicas, el consumo global de ginebra cayó un 2,9 por ciento entre el 2010 y el 2011; pero, al mismo tiempo, según otras fuentes, el segmento de las ginebras *premium*, como Beateater 24, Hendrick's o Bombay Sapphire —tres de los nombres más conocidos en Colombia—, viene creciendo a un ritmo promedio anual superior al 10 por ciento.

La 'fiebre' por los *gin tonics* es particularmente intensa en España, tercer consumidor mundial de *gin* tras Estados Unidos (2) y Filipinas (1). En la 'madre patria' hay auténticos templos dedicados a este coctel. El Bristol Bar, de Madrid, por ejemplo, tiene 110 referencias de *gin* y 9 tónicas

GIN un regreso con gloria TONIC

"En Bogotá, ya le está quitando adeptos al 'dry martini' y al whisky".

'Bartender' del restaurante Casa.

distintas en su carta. Y en esa ciudad ya hay hasta un *tour* por bares especializados en *gin tonic*.

Ibolya Bakos, gerente de marca de Caorunn, una ginebra escocesa, explica que buena parte del *boom* se debe a que las marcas *premium* implican un toque de distinción para quien las consume: "Una señal de que se es un bebedor refinado, que sabe distinguir diferencias y, sobre todo, apreciar la calidad".

Y este mundo puede ser muy, muy sofisticado, pues hay ginebras que, aparte del infaltable enebro y las notas cítricas clásicas (en mayor o menor intensidad), incorporan finos toques de té verde japonés, de pepino, de pimienta de Jamaica y hasta de albahaca, romero y tomillo.

Nuria Giros, dueña del bar Elephanta, de Barcelona, especializada en *gin tonics*, cree que buena parte del exitoso regreso de este trago se sustenta en la gran variedad que hoy se ofrece gracias a las ginebras *premium*. "Nosotros tenemos unas 40 ginebras, 9 tónicas y unos 30 complementos diferentes, así que las posibilidades de que cada cual dé con su *gin tonic* perfecto son enormes".

"Todo depende —explica Giros— de ver con cuidado los botánicos que caracterizan a cada ginebra y de escoger los complementos que más la potencien. La Hendrick's, por ejemplo, es famosa por su pepino, pero también lleva rosas búlgaras, y nosotros la servimos con ambos complementos. Pero también podemos prepararla con cítricos. Hacemos *gin tonics* con cardamomo, pomelo, romero, pimienta, canela, regaliz, en fin".

Bruno Blanco, gerente del Bristol Bar (Madrid), agrega que otro punto fuerte del *gin tonic* es su gran versatilidad: "Aparte de que es refrescante y se puede beber a cualquier hora del día, va bien antes y después de comer".

Colombia, donde las ginebras *premium* ya se abrieron paso, no es ajena a esta tendencia, confirmaron a EL TIEMPO los responsables de dos de las barras más importantes de Bogotá: las de los restaurantes Harry Sasson y Casa. Así que ya buscar su *gin tonic* perfecto!

TÓNICAS, FACTOR SECRETO

Es un ingrediente clave del 'gin tonic'. La Fever-Tree es la de mayor prestigio a nivel mundial por su buen equilibrio, pero hay para todos los gustos: más cítricas, más secas, más dulces, con notas más amargas, etc.

Abajo: una pequeña muestra de ginebras y tónicas 'premium'. Vea más información en la página de Internet ginebras.net.



Una delicia que empezó como remedio

LA HISTORIA DE ESTA BEBIDA ESTÁ ATADA A DOS NECESIDADES DE CARÁCTER MÉDICO

La **ginebra** es un destilado de cereales aromatizado con bayas de enebro. Nació en Holanda, en el siglo XVII, de la mano del doctor Franciscus Sylvius, que buscaba un brebaje con atributos diuréticos para curar los riñones y otras afecciones.

Los **ingleses** la descubren por el valor que daba a las tropas holandesas antes de la batalla en la Guerra de los 30 años. La llamaban 'el coraje holandés'. **Soldados** británicos la llevan a Inglaterra, donde se populariza al punto de que en 1736 debe ser prohibida por las

masivas borracheras que causaba. El '**gin tonic**' nació en la India gracias a soldados británicos que comenzaron a mezclar su amarga dosis diaria de quinina, contra la malaria, con agua, limón y azúcar, y luego con ginebra.



Bayas de enebro: componente esencial de la ginebra.

Cinco claves de un experto

CÉSAR ACERO, 'BARTENDER' DEL RESTAURANTE CASA, ACONSEJA:

1. Usar siempre una copa tipo balón, para poder disfrutar de los aromas de la ginebra. Jamás use un vaso tipo tubo.
2. La ginebra, la tónica y la copa deben estar muy frías.
3. Cubos de hielo grandes.
4. Nunca echar gotas de limón. Si

quiere enfatizar las notas cítricas, use un 'twist' de cáscara de limón amarillo o toronja, y exprímalo en la copa para que suelte sus aceites.

5. La tónica debe servirse con una cuchara en espiral de barman para que no se pierdan las burbujas. Aquí verá cómo hacerlo: <http://bit.ly/LEg59L>

EN BREVE



Archivo Particular

EVENTO

Vuelve La Francachela al Gimnasio Moderno

La Francachela, un evento gastronómico y cultural, realizará el próximo fin de semana su segunda edición en la sede del Gimnasio Moderno con 72 expositores de restaurantes, panaderías, bares, cava, 'pubs' y cafés. Más información en <http://lafranchachela.com/>

GASTRONOMÍA

Uno de los siete mejores sitios de aeropuerto

El restaurante La Bonbonniere, del aeropuerto internacional Jorge Chávez, de Lima, acaba de ser elegido como uno de los siete mejores lugares del mundo para comer en terminales aéreas. La Bonbonniere nació en el elegante distrito limeño de San Isidro hace 59 años y sus dueños informaron que estudian la posibilidad de abrir una sede en Bogotá.

29.914

LOS ASISTENTES A LA VII VERSIÓN DE EXPOVINOS

La feria más grande del sector en Colombia rozó los 30.000 asistentes en su edición de este año, su mayor marca hasta el momento. Además, se 'movió' un total de 120.000 botellas de vino.

Peregrinar por la baga



Hablemos de vinos

Patricio Tapia
Especial para EL TIEMPO

Mario Sergio, el productor de la zona de Bairrada, en Portugal, ha preparado para el almuerzo un *leitao*, un lechón de semanas, al horno, hasta que el pellejo quede crujiente y rojo como la capa del diablo. También va relleno con especias. El bicho es una delicia. Una fiesta que la gente de Bairrada, especialmente en el pueblo en donde me encuentro, Fogueira, acompaña con espumante hecho de una cepa local, la baga. ¿Les he hablado de la cepa baga? ¿Les he hablado de Fogueira?

Fogueira es algo así como la Meca para los amantes del

lechón. No vas a Fogueira, peregrinas a ella, levitas entre vapores de *leitao* que salen de los hornos de leña, soñando con hincarle el diente a uno de esos lechones y que el cuero cruja. Porque vaya que cruje, tanto que salivas con solo escuchar ese sonido.

Pero aunque peregrinar a Fogueira por el *leitao* ya es suficiente, yo no voy allí por eso. Mi peregrinaje es por la baga, la cepa de Bairrada que crece en las laderas de suelos blancos, calcáreos de las costas de esta zona, al norte de Lisboa; la uva capaz de producir vinos tremendos, tanto que realmente pienso que hay solo tres grandes cepas en el mundo: el *nebbiolo* del Piemonte, el *pinot noir* de Borgoña y la baga de Bairrada.

Claro que hay dos problemas. El primero es que la baga no siempre da buenos vinos. La verdad es que rara vez

"La baga es como un edificio a medio construir: sin adornos ni pintura".

Lo ofrece. Los viñedos deben estar cerca del mar, los suelos deben tener esa mezcla de cal y arcillas, las parras deben ser viejas. Y, además, tiene que haber un viticultor juicioso, sensible, para poder sacar de ella todo lo que tiene.

Y el otro problema es que lo que tiene no corresponde a la foto que uno podría guardar en la billetera como el vino ideal. La baga, mi imagen de la baga, es como la de un edificio a medio construir: solo la estructura, nada de adornos,

nada de pintura; solo la estructura gris del cemento dejando ver a través de sí el horizonte.

Lo que quiero decir es que los grandes vinos de baga, los que hace Mario Sergio en Quinta das Bageiras, los que construye Luis Pato allí al lado, son tintos difíciles, basados en la estructura más que en los sabores frutales o el dulzor, dos aspectos tan típicos de los vinos modernos. La baga no te puede dar eso. Lo que te da la baga es un golpe al mentón. Te desafía, te mueve, te hace crujir como el fuego deja crujientes los cueros de los *leitao*s de Fogueira. O lo amas o estrellas la botella contra el piso, enfurecido.

Mario Sergio sabe que yo amo la baga y por eso me prepara un *leitao* y descorchas para mí todos esos bagas increíbles, que parecen no envejecer, mientras comemos y nos reímos y discutimos y hablamos del mundo bebiendo esos vinos que rugen en tu boca, que te la comen a pedazos y uno feliz, disfrutando del espectáculo.