



Los siete errores más comunes que se cometen a la hora de preparar un gintonic

06-06-2014

Aprovechando la llegada del buen tiempo y el ambiente más distendido, aquí os dejamos un artículo que nos ha mandado Rives explicando cuáles son los siete errores más comunes a la hora de preparar un gintonic.

Según datos de la consultora Nielsen, la venta gintonic en España ha sido la gran protagonista de bares, restaurantes y hostelería durante la crisis. En concreto, el pasado año la venta de tónica creció un 2,2% y un 2,1% la de ginebra.

Todos hemos preparado gintonics alguna vez pero... ¿sabéis cuáles son los errores más comunes que se cometen a la hora de preparar el perfecto combinado? Aquí os dejamos los que pueden considerarse ya como 'los siete pecados capitales' en su preparación.

Un mal vaso lo estropea todo

La ginebra es un destilado aromático y buena parte de su éxito reside en que pueda expandirse junto a la tónica para ofrecer sus mejores matices gustativos y aromáticos. En España hace dos décadas se usaba el vaso de tubo para los combinados. En un vaso estrecho la ginebra no es capaz de abrirse y mostrar todas sus posibilidades. Ideal para poder degustar un gintonic es la copa de balón o, en su defecto, un vaso ancho.

Nunca caliente, por favor

Aunque es recomendable que la ginebra esté fría, no es esencial. Lo que es importante es que el vaso coja frío al añadir el hielo. La clave está en que el gin se mantenga el máximo tiempo a la menor temperatura posible. Se deben dejar los cubitos en la copa al menos unos minutos y escurrir el agua sobrante antes de servir la ginebra y los botánicos.

Esencial, hielo compacto y de calidad

En ocasiones hay bebedores de gintonic que despliegan una gran parafernalia respecto a la calidad *ultrapremium* de la ginebra y la tónica, sublimes cáscaras de cítricos, botánicos selectos y copas de cristal fino. Pero para alcanzar la excelencia se ha de contar con un hielo de calidad, es preferible el cubito compacto y macizo, ya que mantendrá el frío durante más tiempo sin deshacerse. Imprescindible usar hielo de agua de calidad, no del grifo ya que el cloro mataría el sabor.

No todo vale

Cada ginebra está formada por botánicos diferentes que confieren sabores y aromas característicos. El objetivo es aromatizar el gintonic y para ello es fundamental liberar los aceites esenciales de los botánicos o de la fruta, que se encuentra en la cáscara. En caso de duda, siempre apostar por los cítricos. Se recomienda deslizar una corteza de un limón verde bien lavado, por el borde de la copa; a continuación, doblarla suavemente sobre el hielo con la idea de perfumarlo.

La ginebra en su justa medida

Para Rives el *perfect gintonic* es una parte de ginebra, y dos partes y media de tónica. Después, mezclar ligeramente con cucharilla de cóctel. Los *bartenders* modernos añaden frutas diversas; fresas, frambuesa, incluso caña de canela, y esto está siendo acogido por todo el mundo como el *spanish gintonic*. No es el clásico gintonic pero no hay nada que objetar, son bebidas muy agradables. Mezclar zumo de lima al gintonic también la convierte en una bebida muy deliciosa, consumida en distintos lugares.

El zumo y la pulpa para el desayuno

Durante años a algunos combinados se le añadía un chorrito de limón para potenciar su sabor y esa práctica se ha trasladado equivocadamente al gintonic. Echar limón exprimido o un trozo de fruta con pulpa elimina el carbónico de la tónica y con ello las burbujas restando fuerza al combinado.

¡No rompas las burbujas!

El último de los pecados capitales también tiene mucho que ver con la burbuja. En ocasiones a la hora de servir se lanza de golpe la tónica sobre la ginebra y los botánicos. Al hacerlo, el carbónico tiende a perderse y con él buena parte de su éxito que no es otro que ese sabor burbujeante. Con verter la tónica pausadamente sobre la pared del vaso es suficiente para evitar ese efecto, aunque la manera más profesional de hacerlo es usar una cucharilla mezcladora que dará vida a las burbujas y logrará el efecto deseado de unir destilado y refresco.