



El regreso de un clásico

Es el rey de los cócteles, sencillo y exquisito. Sus burbujas vuelven a estar de moda, han conquistado al público femenino y es un excelente digestivo

Quizá no tenga la sofisticación de otros cócteles como el Dry Martini, Cuba libre, Margarita, Blody Mary o Manhattan, ni la literatura que ha rodeado a éstos, pero el **Gin Tonic** ha regresado con fuerza. Sobre todo al haber

conquistado el mercado femenino

que lo ha convertido en la bebida de moda. Asimismo es un magnífico digestivo ya que la perfecta conjunción de amargos, dulces y anisados del cóctel aceleran la digestión.

"Un gin tonic debe hacerse, como todas las cosas en la vida, con cariño, pasión y mucho sentido común, tanto si lo haces para tu pareja, un grupo de amigos, o si lo preparas en una barra de bar", afirma **Javier de las Muelas**, quizá el más reconocido bartender español del momento, quien en su barcelonés *Dry Martini* y en el madrileño

Dry Cosmopolitan Bar

del Hotel Gran Meliá Fénix, imparte a diario clases magistrales de excelente coctelería.

Gin Tonic

Escrito por Pascual Hernández



Ingredientes del Gin Tonic de Javier de las Muelas

- *6-7 cl de ginebra Bombay Shapire.
- *Vaso de sidra.
- *5-7 cubitos de hielo.
- *Toda la botella de 20 cl de agua tónica (Schweppes).
- *1 rodaja de lima (se moja el borde del vaso con ella).

*Todo ello se remueve un poco suavemente.

No es aconsejable mezclar con zumo de limón, pues el ácido de esa fruta reacciona con el anhídrido carbónico de la tónica dejando a ésta sin sus características burbujas y hacen que el Gin Tonic pierda su fuerza en poco tiempo. Sí puede decorarse con piel de limón o lima.

El árbol de la fiebre

En esta historia resulta fundamental un árbol tropical conocido como **árbol de la fiebre** puesto que de su corteza se extrae la

quinina

. El árbol se encontraba en varios países sudamericanos, especialmente Perú y Ecuador. Este árbol fue utilizado con fines medicinales por primera vez por los españoles en 1630 para curar a la condesa de Chinchón, quien había contraído malaria -enfermedad conocida en la época como la **febre**- en su residencia de Perú. Tras ser tratada con la corteza del árbol la condesa mejoró. Más tarde, en 1679, el rey Carlos II también curó de la malaria gracias al mismo tratamiento. Sin embargo, este importante avance médico se mantuvo prácticamente en secreto hasta que los oficiales del ejército británico en la India buscaron combatir la malaria mezclando quinina con azúcar y agua, dando origen así a la

Indian Tonic Water

En 1783 **Johan Jacob Schweppe**, joyero suizo, inventó un sistema que posibilitaba la introducción de anhídrido carbónico en el agua envasada en botellas. Johan creó entonces la compañía Schweppes y se dedicó a fabricar **agua con gas** más tarde sodas de frutas que rápidamente conquistaron el mercado británico. Un siglo más tarde, en 1870, y ante el éxito de los jarabes medicinales, la compañía decidió incluir quinina en la soda carbonatada de naranja para elaborar agua tónica. Además de refrescante, la tónica era utilizada como medicamento contra el Paludismo por su contenido de quinina.

La **quinina fue clave en el nacimiento del Gin Tonic**. Según la teoría más aceptada, los soldados británicos enviados a la India comenzaron a combinar la tónica Schweppes con la ginebra, para mejorar el sabor de la quinina de la tónica que utilizaban para **combatir la malaria**

. Otras fuentes atribuyen la creación del Gin Tonic a un oficial británico que tuvo la feliz idea de añadir ginebra a la tónica con motivo de la celebración de una victoria militar. Sea cual fuere su origen, lo cierto es que desde el Imperio Británico se expandió rápidamente al resto del mundo.

Valor nutricional del Gin Tonic (vaso de 200 ml)

Gin Tonic

Escrito por Pascual Hernández

*Energía: 32,90 kcal.

*Proteínas: 1,85 g.

*H.C: 4,25 g.

*Fibra: 0,00

*Ácidos grasos saturados: 0,00

*Ácidos grasos monoinsaturados: 0,00

*Ácidos grasos poliinsaturados: 0,00

*Colesterol: 0,00

*Ca: 31,45 mg.

*Fe: 0,00 mg

*Vitamina A: 3,70 µg

*Vitamina C: 63,60 mg

*Acido Fólico: 11,10 µg