



Prólogo de
**JAVIER DE
LAS MUELAS**

MANUAL del
GIN-TONIC
PERFECTO

incluye
CUPONES
para
degustar
gin-tonics

MANUAL del
GIN-TONIC
PERFECTO

PRÓLOGO DE
**JAVIER DE
LAS MUELAS**

geoPlaneta

Av. Diagonal 662-664. 08034 Barcelona
www.geoplaneta.com
info@geoplaneta.com

© Editorial Planeta, S.A., 2013

© Textos: Jordi Millan, Borja Expósito y Miquel Martín Gamisans, 2013

Fotografías: ver créditos en p. 143

ISBN: 978-84-08-11983-8

Depósito legal: B. 20.236-2013

Impresión y encuadernación: T. G. Soler

Printed in Spain – Impreso en España

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea este electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor.

La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra.

Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono: 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

El papel utilizado para la impresión de este libro es cien por cien libre de cloro y está calificado como papel ecológico.



LOS AUTORES

Gintònic.cat nace en 2009 con la voluntad de ser el punto de encuentro, de referencia y de información en Internet de los amantes del gin-tonic. Pionero en su ámbito, lo impulsa **Jordi Millan**, fundador de las coctelerías Glaç y La Granja, de Manresa y Berga (Barcelona), respectivamente. Millan se formó en coctelería clásica de la mano de uno de los barman de mayor prestigio: Josep Maria Gotarda, de la saga familiar que en 1931 fundó El Ideal Cocktail Bar de Barcelona, local de referencia de la alta coctelería en la capital catalana. En el 2011 Gintonic.cat toma un nuevo impulso con la incorporación en el proyecto de **Borja Expósito** y **Miquel Martín Gamisans**, consultores en comunicación digital, amantes del combinado de ginebra y tónica y coautores de este *Manual del gin-tonic perfecto*.

La organización de decenas de eventos vinculados al mundo del gin-tonic y la coctelería es, a día de hoy, la parte pujante y no virtual del proyecto Gintònic.cat.

AGRADECIMIENTOS

Este libro no sería completo sin la aportación de los veinte barman que han tenido la inestimable gentileza de dedicar parte de su tiempo y su sabiduría a esta obra. Tampoco habría visto la luz sin los consejos y el empujón final y definitivo de Manel Tirvió. A todos ellos, nuestro agradecimiento más sincero.

Queremos agradecer también aquí el apoyo incondicional de nuestras familias, amigos y compañeros que una vez más han estado a nuestro lado.

Disfruta de un consumo responsable

Entra en www.disfrutadeunconsumoresponsable.com para saber más de esta iniciativa de la Federación Española de Bebidas Espirituosas (FEBE).

Sumario

Presentación	6	Plymouth	64
Prólogo de		Seagram's	65
Javier de las Muelas	8	Segarra	66
Un poco de historia	13	Sipsmith	67
50 ginebras	27	Six O'Clock	68
Aviation	28	Tann's	69
Beefeater 24	29	Tanqueray	70
Berkeley Square	30	Tanqueray Malacca	71
Blackwoods 2008	31	Tanqueray N° Ten	72
Bloom	32	Tanqueray Rangpur	73
Bluecoat	33	The Botanist	74
Bols Genever Original	34	The London N° 1	75
Bombay Sapphire	35	Whitley Neill	76
Brecon	36	Williams Chase Elegant Crisp	77
Brockmans	37	20 tónicas	79
Broker's	38	1724	80
Bulldog	39	Blue Tonic	81
Citadelle	40	Boylan	82
Citadelle Réserve	41	Britvic	83
Fifty Pounds	42	Fentimans	84
Geranium	43	Fever Tree Premium Indian	85
Gin Giró	44	Fever Tree Mediterranean	86
Gin Mare	45	Fever Tree Naturally Light Indian	87
Gin N° 0	46	Markham Premium Indian	88
Gin Xoriguer	47	ME Tonic	89
Gold 999.9	48	Original Blue	90
G°Vine Floraison	49	Original Classic	91
Hayman's Old Tom	50	Q Tonic	92
Hendrick's	51	Schweppes Azahar & Lavanda	93
Junipero	52	Schweppes Ginger & Cardamomo	94
Magellan	53	Schweppes Pimienta Rosa	95
Martin Miller's	54	Schweppes Premium	96
Mombasa Club	55	Seagram's	97
Monkey 47	56	Six O'Clock	98
N° 3	57	Thomas Henry	99
N° 209	58	En busca del	
Nut	59	gin-tonic perfecto	101
Old English	60	Recetas de autor	117
Old Raj	61	Glosario	141
Only	62	Cupones promocionales	145
Oxley	63		

PRESENTACIÓN

El auge que ha experimentado el gin-tonic en los últimos años no tiene parangón con ningún otro cóctel. Su consolidación en los hábitos de consumo parece demostrar que es algo más que una moda efímera y que ha llegado para quedarse. Lejos de la imagen de bebida para gente mayor que arrastraba antaño, pero desprovisto también del halo chic y exclusivo que desprendía al inicio de su resurrección, el gin-tonic se ha convertido en una bebida popular cuyos fieles han asimilado la cultura de los *perfect serves* para extraer lo mejor de cada mezcla de ginebra y tónica.

Como suele ocurrir, este auge ha venido acompañado de nuevas costumbres, falsos mitos y buenas y malas prácticas. Escrito por profesionales especializados, el *Manual del gin-tonic perfecto* aporta las claves necesarias para poder separar el grano de la paja y disfrutar de este combinado en todas sus variedades, pero también respetando la esencia que lo hace único.

El capítulo **Un poco de historia** presenta un recorrido por la historia del gin-tonic y de sus dos principales componentes, así como una clasificación de los diferentes tipos de ginebras disponibles en el mercado.

Le sigue un completo repertorio de **50 ginebras** y **20 tónicas** capaz de satisfacer al más exigente. La selección se ha guiado por tres criterios fundamentales:

- **la procedencia:** para ofrecer una muestra representativa de distintas partes del mundo.
- **la antigüedad:** para destacar aquellas que se ganaron la aceptación de los consumidores mucho antes del auge del gin-tonic.
- **la calidad:** sobre todo para escoger entre las muchas nacidas al calor del auge del gin-tonic.

El capítulo **En busca del gin-tonic perfecto** proporciona al lector los elementos necesarios para entender el gin-tonic y preparar su combinado favorito con conocimiento de causa, en función tanto de sus gustos como de las materias primas que tenga a su disposición.

Recetas de autor reúne 20 recetas de gin-tonics que, en la mayoría de casos, el lector podrá preparar en casa sin problemas. Los 20 barman que las firman, seleccionados entre los mejores profesionales de toda España, conforman un grupo en el que se ha buscado un equilibrio entre tradición y modernidad, y en el que podemos encontrar desde las propuestas más clásicas hasta las más experimentales.

El *Manual del gin-tonic perfecto* es el resultado del minucioso trabajo del equipo de **Gintònic.cat**, un portal nacido en la red en el 2009 dedicado exclusivamente al mundo del gin-tonic. De ese portal y de la participación de sus miles de seguidores –más de 10 000 en redes sociales– ha surgido una auténtica comunidad de intercambio de conocimiento que ha convertido Gintònic.cat en un referente para los amantes del gin-tonic. Dirigido por el bartender **Jordi Millan** –coctelerías Glaç (Manresa) y La Granja (Berga)–, que fue discípulo de los más reputados cocteleros barceloneses, el equipo de Gintònic.cat ha pretendido trasladar a este libro todo su bagaje; un bagaje que seguirá actualizándose en sus perfiles en redes sociales, en permanente construcción.

Los editores



Prólogo

JAVIER DE LAS MUELAS



Escribir sobre el excelso Gin&Tonic es recordar innumerables momentos agradables en los que, oficiando para invitados o clientes, nuestros feligreses, compartimos con ellos una agradable velada. Este cóctel está presente a lo largo de nuestras vidas con su toque sereno y sofisticado, invitándonos a una civilizada conversación.

¿Qué mejor para iniciar una sobremesa que seleccionar buena música y ofrecer un Gin&Tonic? Con dulzura, con interés por servirlo del mejor modo posible: en un vaso o copa de fino cristal, abundantes y diamantinos cubitos de hielo, ginebra bien destilada, tónica de burbuja perfecta y un detalle –o no– de cítrico que lo bendiga.

Sobre el pentagrama se muestra con naturalidad: sencillo, que no simple, en su naturaleza se halla la perfección y, al igual que algunas magistrales composiciones, consigue su máxima expresión cuando se interpreta *a cappella*, sin artificios ni vestimentas innecesarias.

En estos últimos años han surgido innumerables rituales de servicio, muchos de ellos acertados y positivos, aunque como acostumbra a suceder, la creatividad desmedida y pasional propicia más sinsabores que alegrías.

Cuando algo tiene magia, hay que aportarle ciencia, pero yo no soy partidario de encontrar explicaciones a todo. Me gusta que esta magia conserve algún misterio, y que siempre quede alguna pregunta flotando en el viento, como bien dice nuestro amigo Bob Dylan.

Siguiendo con el símil sinfónico, en la interpretación musical podemos encontrar misterios paralelos a los que se ofician en la Cultura del Bar. Me gusta destacar cómo, en esa Cultura del Servicio, uno se vuelca en los demás desde el corazón, con eficacia, eficiencia y una sonrisa, buscando la perfección en el modo de hacer las cosas, algo de lo que tan necesitada está la marca España, y no solo en el ámbito de la hostelería. Digo hostelería, y no restauración, como

suele denominarse, puesto que el objeto de esta última es la rehabilitación de objetos, mientras que la aspiración de la hostelería es la satisfacción del ser humano.

Y, como dice el maestro que tutela a su entusiasta alumno en la película *La vida es bella* cuando practica el ritual de la reverencia: "Fíjate bien, los girasoles se inclinan al sol, pero, si uno se inclina demasiado, es que está muerto". "Servir es el arte supremo, Dios sirve a los hombres, pero no es siervo de los hombres."

Esta gran asignatura pendiente de todo lo español (en ella incluyo a todas las comunidades) no solo afecta a la hostelería, sino también a la administración, a consultas de médicos, bufetes de abogados, y al comercio en general. Y esa asignatura la tenemos suspendida, reválida tras reválida, sin conseguir aprobarla, y eso es algo que no depende solo de las instituciones gubernamentales, sino de la actitud de cada uno de nosotros. Tenemos la obligación de cambiar nuestro proceder, de desarrollar de una vez por todas nuestra inteligencia emocional.

Esa es también la gran diferencia entre Coctelería y Mixología, término de procedencia anglosajona, muy utilizado en los medios modernos habituales. Esta última se basa en el conocimiento de las mezclas apoyado en la química, ciencia que permite saber mezclar —el yin y el yang—, y en las matemáticas, en el cálculo, en el saber formular. La Coctelería da un paso más, para mí el más importante, puesto que el barman y su conocimiento del equilibrio de las fórmulas ya se presupone; debe trabajarse constantemente la maestría en el arte de cuidar a los demás, de empatizar, siempre desde la humildad y con auténtica pasión por el servicio. Esta es la clave de nuestra cultura y debe cultivarse.

Cuando el macillo de un piano ataca una cuerda afinada en fa, estamos de acuerdo que en cualquier caso sonará un fa; sin embargo, desconocemos la razón por la que incluso un mismo intérprete consigue, en los momentos más profundos y de mayor comunión con el instrumento, que esa nota suene completamente diferente. ¿Qué clase de nota es? ¿Por qué nos gusta más? Un concertista de piano y un barman son creadores que deben ejecutar a la perfección una partitura. Un diestro barman, en el rigor del transcurso de una elaboración, empieza a percibir en las yemas de sus dedos un punto de fusión con el cuerpo metálico de la coctelera. La comunión que se empieza a establecer entre él y el instrumento trasciende de lo rigurosamente necesario; justo en el batir de su coctelera parte de su yo fluye a través de sus manos, traspasando las finas paredes metálicas, fusionándose así con los líquidos que habitan en su interior. Mientras, él bate sin pensar en nada más. Ese Whisky Sour quedó diferente, no hay duda de que es un Whisky Sour, pero sabe completamente distinto.

La Coctelería necesita ese punto de fusión entre alma e ingredientes y cuando probamos un cóctel nacido en esa absoluta comunión, el resultado

es otra cosa, podríamos compararlo a un acorde, pues juntando fa, sol, do, conseguimos con nuestro sentimiento llegar a esos feligreses que acuden a los auditorios y a estos templos que son los bares.

En la Coctelería creamos armonía a partir de las propiedades de los diferentes ingredientes y los paradigmas de nuestra percepción. Resulta divertido crear frases musicales en nuestro paladar jugando con los diferentes momentos en los que percibimos sabores dulces, salados, ácidos o amargos, pues estos no aparecen al unísono, sino que acostumbran a pasarse el testigo el uno al otro, cada cual con su propio *tempo*. Conociendo esto, cuanto más perfectos son los saltos, mejor se dibuja la melodía. Es fácil entender que la Coctelería es el auténtico género chico de la música, pues dura como un compás 4/4, es decir, el tránsito por el paladar durante el que reconoceremos los cuatro gustos principales. A partir de ahí, podremos repetir la experiencia, pero siempre, siempre, sonará la misma breve melodía.

No me resulta difícil entender la pasión que desata el Gin&Tonic, pues se trata de un punto y aparte. Es el Príncipe, que acompaña el reinado del Dry Martini. Es imposible encontrar un cóctel tan singular como el Gin&Tonic, que nos aporte tanta armonía interior, pues cuando tomamos un Gin&Tonic nos convertimos en la caja de resonancia donde se crea la magia del sonido musical.

Con esto deseo afirmar que este singular cóctel está compuesto por dos locos enamorados que, mezclándose, siguen conservando sus cualidades individuales; se respetan hasta lo impredecible y se complementan como el beso a la caricia.

Al saborear un perfecto Gin&Tonic, primero nos aborda una deliciosa excitación provocada por la sensación helada, burbujeante y dulce con ese apunte de amargura aportado por la quinina, para dar paso a la presencia de la graduación de la ginebra. En apenas medio segundo, todas esas burbujas se subliman y proyectan a nuestro olfato el aroma íntegro de la ginebra, acompañado en otro plano por la intensidad cítrica y ligeramente ácida de la tónica.

Tras beber el primer sorbo, aparece de forma elegante el profundo y sereno toque amargo de la quinina, que servirá de alfombra roja al sutil pero bien dibujado retrónasal del destilado.

Una vez degustado, recreamos en nuestro interior la sensación/emoción de un Gin&Tonic, pues juntamos dos elementos que hasta ese momento tenían vida propia, como si se tratara de una obra para teclado de J. S. Bach, en la que cada mano del intérprete elaborara su propio discurso, dos voces creativas que coinciden en el instante sin ánimo de subordinación por parte de ninguna, pero conviviendo en dulce armonía. No diré que una no es nada sin la otra, pero está claro que han nacido para conocerse y compartir el mismo espacio sonoro.

Y siempre debe prevalecer el sentido común, la ausencia de arrogancia. En Coctelería, como en tantos otros ámbitos de la vida, es mala compañía la necesidad imprescindible de los escenarios, de los focos, del beneplácito y el reconocimiento de los críticos, de aquellos que viven de la vanidad ajena y pueden hacernos perder de vista lo más esencial de nuestro oficio: la humildad y la voluntad de atender; de acoger a esas personas, a esos feligreses que acuden a estas iglesias que son los Bares y Restaurantes.

Barmen musicales como Glenn Gould nos han aportado numerosos ejemplos de la mágica combinación comentada en este prólogo. De citar alguno, mencionaré uno de los favoritos de mi maestro, Pere Carbonell: la variación Goldberg número 16.

Por otro lado, nosotros, como músicos de la Coctelería, debemos saber recrearnos con todas las notas: cítricas, creativas, afrutadas, amargas, inteligentes, exóticas, eficientes, astringentes, rigurosas, divertidas, leales, detallistas, ahumadas, picantes y, sin olvidar ninguna, interpretar la partitura de la mejor Cultura del Servicio, ese *leitmotiv* que ofrece a los demás lo mejor de nosotros.

Y ahí tiene que ver la incorporación de la mujer y de lo femenino en la Cultura del Bar; en la cultura del cóctel, en lo experiencial del momento actual del Gin&Tonic. La mujer ha reconvertido un *long drink* que hace años era un copazo servido habitualmente en un vaso de tubo con dos cubitos, una reseca rodaja de limón y un lingotazo de ginebra (hasta 10, 11, 12 cl), donde apenas cabía la tónica Schweppes, en una excelsa combinación en la que la ginebra, con sus 5-6 cl, se deja envolver por esa maravillosa agua carbonatada, con el detalle de la presencia de la quinina y los cítricos. Gracias a la mujer; este Gin&Tonic actual se ha convertido en aglutinador social. Encuentros, aperitivo de tarde, *afterwork*, conversación, relajación, vida nocturna... un combinado versátil, de infinitas posibilidades.

Dentro del vaso o de la copa, en el mundo del Gin&Tonic no me gustan ni árboles de Navidad, ni ensaladas, ni huertos, pero, obviamente, esta es una opinión muy personal.

Y recuerden que encianciar el agua tónica por el brazo de la cucharilla no sirve para nada. Perdón, sí sirve: sirve para romper la burbuja.

Y mi consideración final:
¡no hay mejor Gin&Tonic que el que le gusta a uno!
¡Salud!

Javier de las Muelas

Junio 2013

MANUAL del GIN-TONIC PERFECTO

Este libro está pensado para todos aquellos a los que, independientemente de sus conocimientos enológicos, les emociona descubrir buenos vinos y compartirlos. Nos apasiona el vino y la cultura en torno a él, y queremos que el lector, además de disfrutar de los caldos que le proponemos, aprenda sin darse cuenta a distinguir los matices de las diferentes crianzas.

La obra agrupa una cuidada selección de 100 vinos españoles cuyo precio no supera los 10 euros. Cada ficha incluye, junto a la descripción del vino, notas de cata comprensibles, los momentos ideales para degustarlo, vinos similares, datos de la bodega y propuestas de enoturismo.

PVP. 9,95 €

