

EL ARTE DEL GIN&TONIC

OBERON





EL ARTE DEL GIN & TONIC

MIGUEL ÁNGEL ALMODÓVAR

OBERON

Edición electrónica, 2018
www.oberonlibros.com

EL ARTE DEL GIN & TONIC
EDICIÓN ACTUALIZADA

Diseño de cubierta y maqueta
CELIA ANTÓN SANTOS

Reservados todos los derechos. El contenido de esta obra está protegido por la Ley, que establece penas de prisión y/o multas, además de las correspondientes indemnizaciones por daños y perjuicios, para quienes reprodujeren, plagiaren, distribuyeren o comunicaren públicamente, en todo o en parte, una obra literaria, artística o científica, o su transformación, interpretación o ejecución artística fijada en cualquier tipo de soporte o comunicada a través de cualquier medio, sin la preceptiva autorización.

© Copyright de los textos: Miguel Ángel Almodóvar
© Copyright del prólogo: Nieves Herrero
© Copyright de las fotografías: © Miguel Ángel Almódovar
Fotografía de cubierta: © 2003-2018 Shutterstock Images LLC.
Fotos págs. 2-3, 10, 23, 28, 37-38, 42-43, 143, 145: © Sacha Hormaechea
Fotos págs. 14, 17, 20, 21, 26, 33, 35: © 2003-2018 Shutterstock Images LLC.
Retrato de Nieves Herrero: © Radio Televisión Madrid
Retrato de José Luis Estevan: © Matías Pérez Lera
Retrato y maridaje de Ramón Freixa: © Carles Allende
Retrato de María Jesús Gil de Antuñano: © Julieta E. de Zuluetea
Retrato de Teresa Gutiérrez y Miguel Ángel Almódovar: © Félix Soriano
Retrato de Isabel Maestre: © Maximiliano Pollet
Fotos de Mariano Andrés: © Mohamed Galal
Fotos de Olga Anikina: © Javier Calpena González
Fotos de María José San Román: © María José San Román

© EDICIONES OBERON (G. A.), 2018
Juan Ignacio Luca de Tena, 15. 28027 Madrid
ISBN: 978-84-415-3694-4
Printed in Spain
Edición en versión digital 2018

Para Víctor Ruiz y Sacha Hormaechea, impulsores y muñidores;
para Fran Almodóvar, que me acompaña fidelísimo cual sherpa urbano;
para Paco Patón, omnipresente en cualquier cruce de caminos;
para Pepi Toro, choferesa incansable y animosa siempre;
para José Antonio Alcácer, cuya ausencia me duele hasta el aliento;
y para Celia Antón, que diseñó el producto primorosamente,
dotándole de un brillo y esplendor especial.

CONTENIDO

Prólogo de Nieves Herrero 9

Historia del gin tonic 10

El invento del más grande trago largo que conocieron los siglos en una de las guerras más cortas que ha vivido la historia 11

Los antecedentes más remotos 17

El boom del gin tonic. Entre la historia y la premeditación comercial 24

Manual de supervivencia 38

Un par de propuestas gin tonic para seis momentos del día 38

30 chefs nos brindan sus secretos 43

Mariano Andrés 45

Olga Anikina 51

Luis Barrutia 57

Beatriz Burgos 63

Tomeu Caldentey 69

Marga Coll 75

Macarena de Castro 81

Chema de Isidro 87
Miguel Ángel de la Cruz 93
Carlos Durán 99
José Luis Estevan 105
Joaquín Felipe 111
Juan Pablo Felipe 117
Marc Fosh 123
Ramón Freixa 129
María Jesús Gil de Antuñano 135
Teresa Gutiérrez 141
Sacha Hormaechea 147
Isabel Maestre 153
Aurelio Morales 159
Adolfo Muñoz 165
Dabiz Muñoz 171
Paco Roncero 177
Koldo Royo 183
César Ruiz 189
María José San Román 195
Mario Sandoval 201
María Solivellas 207
Charo Val 213
Itos Vázquez 219



NIEVES HERRERO

PRÓLOGO

Hace tiempo que comparto muchas cosas con Miguel Ángel Almodóvar en cuanto a intereses culturales y profesionales, aficiones y gustos, pero entre tales, y hasta hace algunos años, no figuraba la pasión por el gin tonic, un trago que siempre me había resultado algo ajeno por seco y desabrido. En general no bebo prácticamente cosa alguna que contenga alcohol pero, no sé si a cambio, he sido siempre muy consumidora de tónicas. Me sientan bien, me refrescan y hasta creo que me animan.

De manera que, hasta el momento de referencia, mientras él se tomaba su gin tonic, yo me regalaba con mi tónica y tan ricamente. Era un tiempo en el que ambos andábamos embarcados en la realización de un máster de criminología, con nuestra maleta CSI siempre a mano en largas charlas sobre la materia y sus múltiples aristas, a las que dedicábamos buena parte de las mañanas de sábado y domingo. Tan durito como divertido y creativo. Y en este punto sí que me llamaba la atención que, de entre todos los grandes y míticos perseguidores del delito y el crimen en la ficción, los únicos que bebían gin tonic eran los españoles.

El inspector Jules Maigret, de Simenon, toma calvados o "calvá", un aguardiente de sidra; Philip Marlowe, el detective privado de Raymond Chardler, suele beber bourbon de Kentucky o *Gimlet*, cóctel de ginebra o vodka con zumo de lima; el duro Sam Spade, de Dashiell Hammett, trasiega cantidades de wkiskey *Johnnie Walker*; Guido Brunetti, de Donna Leon, toma *Prosecco*, un vino blanco espumoso italiano que se elabora con uvas de la variedad Glera y que es ingrediente fundamental del cóctel *Bellini*; Jan Fabel, de Craig Rusell, y Harry Bosh, de Michael Connelly, se decantan por la cerveza; Salvo Montalbano, del gran Andrea Camilleri, siente debilidad por la inquietante frescura de los vinos que se producen en islas volcánicas —como la suya— sitas al sur del paralelo 36; y el policía Mario Conde, de Leonardo Padura, toma *Cuba Punch*, un cóctel cubano a base de ron.

Sin embargo, Augusto Ledesma, el experto en documentoscopia que suele ayudar al inspector de homicidios Ramiro Sánchez, surgido de la mente y la pluma de César Pérez Vellida, visita regularmente el *Zero Café* de Valladolid para dar cuenta allí de varios gin tonics; el abogado Liberto Ruano, de Juan Madrid, es también afecto al mismo combinado; y Petra Delicado, la inspectora de policía nacida de la imaginación de Alicia Giménez Bartlett, cuando necesita relajarse, escucha jazz con una copa de gin tonic en la mano. Desde esta perspectiva, el gin tonic empezó a resultarme particularmente grato.

El paso definitivo lo di cuando Miguel Ángel me propuso escribir el prólogo de su libro. Me hizo probar varias combinaciones y fórmulas, y no tardé en darme cuenta de que la amplísima oferta de ginebras y de tónicas, en casi infinitas gamas —suaves, secas, aromáticas y un inabarcable etcétera— hace casi imposible no dar con una que resulte grata al paladar correspondiente, por exigente, insólito o extravagante que este sea.

Desde entonces, mi única bebida alcohólica es el gin tonic. Un mérito que hay que atribuirle a este texto y a su peripecia aledaña. Pero no el único. En este libro —que irremisiblemente empezó a acercarme al trago largo de ginebra, tónica, y ahora junto a una larga paleta de frutos, especias y yerbas— Miguel Ángel ha logrado en gran medida dotar de visibilidad y presencia a las cocineras, o chefesas, como él las llama en creo que acertado neologismo, y esto no es ni mucho menos baladí en un sector profesional, gremio o llámenlo como quieran, el de la alta gastronomía, en el que las mujeres suelen estar con frecuencia al otro lado del camino o en la retórica de referencia a madres o abuelas de recuerdo difuso.

Y por último, y como siempre en los libros de mi amigo, aquí hay muchas cosas útiles y novedosas, de manera que les animo a que se unan a mi brindis de éxito para esta reedición revisada y puesta al día de la obra de Miguel Ángel... *¡Va por ti, colega!*

— Nieves Herrero

HISTORIA DEL GIN TONIC



EL INVENTO DEL MÁS GRANDE TRAGO LARGO QUE CONOCIERON LOS SIGLOS EN UNA DE LAS GUERRAS MÁS CORTAS QUE HA VIVIDO LA HISTORIA

El gin tonic nació en el contexto de una guerra tan corta como cruel y brutal, la llamada Revuelta de los Cipayos, cuya mecha encendieron los cartuchos engrasados de un fusil. Se inició más o menos formalmente el 10 de mayo de 1857 cuando los cipayos, soldados indios del ejército colonial británico, de los Regimientos de Caballería 10º y 20º de Bengala acantonados en Meerut, atacaron a sus oficiales, vencieron su resistencia marchando hacia Delhi, y concluyó con la firma de un tratado de paz el 8 de julio de 1858.

Poco antes, la intrahistoria que en el futuro habría de conmover a los paladares de medio mundo empezó a gestarse en un érase que se era, o mejor en un *once upon a time*, al caer la tarde del 20 de junio de 1858, cuando el general Hugh Rose, acompañado del capitán Rhesse del 8º regimiento de húsares irlandeses y otros dos oficiales de la misma unidad, llegaron hasta el pie de la gran roca de Gwalior, una mole de noventa metros de altura, con un largo de más de tres kilómetros y un ancho que superaba los ochocientos metros, coronada en su cima por la imponente fortaleza humeante que hacía poco habían tomado sus tropas.

Allí, bajo las ramas de un frondoso tamarindo y a unos centenares de metros del río Swarnrekha, sus subordinados le mostraron al general los restos de una pira funeraria. El silencio se hizo espeso en el grupo. Parecía que todos esperaban que aquellas cenizas y huesos calcinados fueran a decirles algo, pero el silencio se prolongó hasta que el tintineo de hielo en un vaso sacó al general de su ensimismamiento. Mecánicamente, tomó el vaso de la bandeja que sostenía su asistente *pashtun* y bebió un sorbo del agua tónica india, fuertemente cargada con quinina. Su gesto fue de ligero desagrado y mecánicamente volvió a dejar el vaso, pidiéndole al criado que le sirviera una copa de licor.

Mientras el *pashtun* hacía la diligencia sobre la bandeja protegida por una gran sombrilla que había allegado junto a su superior en jefe, el grupo siguió observando en silencio los restos de lo que debió haber sido una gran hoguera, moviéndose en derredor para tomar distintas perspectivas. Al poco, el asistente alargó hacia el general la copa de licor. Rose se mojó los labios y el gesto de desagrado fue evidente. La fuerza alcohólica de la ginebra y el calor acumulado en la botella convertían el trago en una lengua de fuego, por lo que, casi sin pensar, vertió el contenido de la copa en el vaso con el agua tónica y el hielo. Llevó el vaso a la boca y esta vez una más que evidente expresión de satisfacción inundó su rostro.



{ *General Hugh Rose, Barón de Strathnairn* }

Fue entonces cuando el capitán Rhesse pidió permiso para tomar la palabra y expuso sin ambages que personalmente dudaba y mucho de que aquellos restos fueran de Rani Lakshmibai. Como colofón de su tesis, sostenida en varios datos y argumentos concluyó: *"Creo que la reina de Jhansi sigue viva"*.

El general Hugh Rose, absorto en la contemplación de las cenizas de la pira, ni siquiera le miró. De pronto, como pensando en voz alta y mientras observaba el vaso donde se habían mezclado la ginebra, el hielo y el agua tónica india, murmuró: *"Esto está francamente agradable al paladar"*. Acto seguido, se dirigió al oficial y dijo: *"Rhesse, tome nota para el informe... esta mujer fue notable por su belleza, inteligencia y perseverancia"*. Meditó un momento y continuó: *"Ha sido la líder más peligrosa y capacitada de todo el movimiento rebelde"*.



Rani Lakshmi Bai

En aquel instante el mundo asistió al nacimiento de tres mitos, el de la heroína india Rani de Jhansi, el de la imbatibilidad del propio general británico Rose, y el de la eclosión en el mundo del trago alcohólico combinado que pasaría a llamarse *gin and tonic*.

Once días después, el 1 de julio, Charles Darwin y Rusell Wallace presentaban una comunicación ante la Sociedad Linneana de Londres en la que se sentaban las bases de la teoría de la evolución mediante la selección natural; más o menos cuatro meses antes, el 11 de febrero, a orillas del río Gave, en Lourdes, Francia, la Virgen María se le había aparecido por vez primera a la pastorcilla Bernadette Soubirus.

UNA GUERRA COLONIAL COMO ANTECEDENTE INMEDIATO DEL GRAN HALLAZGO

La invención del gin tonic se produjo, como se ha dicho, en el contexto de la Rebelión de los Cipayos, también llamado el Motín de la India, un conflicto bélico, brutal hasta límites inimaginables, y en el que ambos bandos incurrieron en horrendos crímenes de guerra, que fue provocado por los continuos y desmesurados abusos sobre la población local de la Compañía Británica de las Indias Orientales, llamada, indistintamente y según los periodos, *Honourable East India Company*, *East India Trading Company*, *English East India Company*, y *British East India Company*. Se trataba de una sociedad de inversores que por Carta Real de su graciosa majestad Isabel I de Inglaterra, obtuvo, el 31 de diciembre de 1600, privilegios monopolísticos sin límite para controlar el comercio en la India, y que con el tiempo pasó de ser una simple empresa a toda una macroestructura de gobierno virtual de la región, bajo la fórmula del Raj o administración colonial de la región del Indostán, lo que actualmente corresponde a los Estados de India, Pakistán y Bangladesh.

MOTIVOS CULTURALES, RELIGIOSOS, ECONÓMICOS Y DE JUSTICIA

Las primeras fricciones con la población local empezaron a gestarse con la abolición por parte de los británicos de algunas costumbres religiosas, tanto musulmanas como hindúes, y la rápida introducción de usos occidentales que chocaban con la cultura tradicional india. A ello se añadió el fabuloso expolio económico de la Compañía, que de un lado cobraba abusivos impuestos a los rajás locales, y de otro obligaba a los campesinos de vastas zonas a sustituir sus cultivos tradicionales por plantaciones de café, índigo y té. Por último, el sistema judicial estaba hecho a la medida de los colonizadores y las denuncias contra las brutalidades e incluso crímenes de los británicos podían ser recurridas *sine die* y en el marco de un complejo sistema, de forma que siempre quedaban impunes.

El sistema de colonización y expolio se sostenía sobre la base de en un poderoso y bien pertrechado ejército formado por 200.000 soldados nativos o cipayos y 40.000 suboficiales y oficiales británicos.



{ *Grabado de la Rebelión de los cipayos* }

LOS TABÚES GASTRONÓMICOS QUE COLMARON EL VASO

A todas las anteriores circunstancias y agravios se unió la particularidad aparentemente fútil de la introducción de un arma novedosa cuya munición terminaría siendo el detonante final del conflicto. En 1857 el ejército británico incluyó en su equipación el fusil de avancarga Lee-Enfield modelo 1853, que se cargaba con unos cartuchos de papel protegidos por una membrana que debía romperse por un extremo, para lo cual y en el fragor del combate lo más práctico era morderlos. No se sabe muy bien por qué entre los cipayos empezó a correr el rumor de que la membrana estaba engrasada con manteca de cerdo o de vaca, lo cual suponía obligar a la totalidad de las fuerzas a incumplir un precepto religioso, ya que mientras que para los musulmanes el cerdo es animal impuro y vetado, para los hindúes la vaca es un animal sagrado e intocable.



{ *Cartuchos del fusil Lee-Enfield modelo 1853* }

El 26 de febrero de 1857, el Regimiento 19º de Infantería de Bengala fue el primero que se negó a usar los nuevos cartuchos y el incidente se resolvió sin que corriera la sangre, pero un mes después, el 29 de marzo, en Barrackpore, cerca de Calcuta, Mangal Pandey, un

cipayo del 34º Regimiento de Bengala hirió a un sargento británico y a su ayudante, huyendo a continuación. Se le ordenó a otro cipayo que le persiguiera y éste se negó. Cuando el prófugo fue capturado, ambos fueron pasados por las armas el 8 de abril. Poco después, el 9 de mayo, 85 soldados del tercer regimiento de Caballería Ligera se sumaron a la negativa de utilizar los cartuchos, fueron detenidos, afrentados públicamente y condenados a diez años de trabajos forzados. Un día después los Regimientos de caballería 10º y 20º de Bengala acuartelados en Meerut, se sublevaron contra sus oficiales, liberaron a los prisioneros del 3er regimiento y perpetraron una matanza de europeos en la zona. Definitivamente alzados, los combatientes cipayos sortearon la defensa británica de Meerut y el 11 de mayo alcanzaban Delhi, donde, tras matar cinco británicos, tomaron el Fuerte Rojo o Lal Qila, residencia oficial del destronado emperador mogol Bahadur Shah Zafar, a quien finalmente convencieron para que volviera a instalarse en el trono y a liderar la rebelión.

La guerra había comenzado.

LA DOCTRINA DEL LAPSO O LA RAPIÑA SIN FRONTERAS

En pleno conflicto bélico, a los atropellos habituales se sumó la puesta en vigor de la llamada "*The lapse doctrine*", "Doctrina del lapso" o "Doctrina de la caducidad", según la cual cuando un príncipe o rajá moría sin descendencia masculina, sus territorios y riquezas pasaban automáticamente a las manos de la "Compañía". Utilizando esta artimaña "legal", James Andrew Broun-Ramsay, primer Marqués de Dalhousie (1812-1860), nombrado Gobernador General de la India el 12 de enero de 1848, tomó posesión de varios reinos, como Pune, Nagpur y Jhansi, y justo en este último es donde emerge la figura de Rani Lakshmi Bai.

UNA REINA PARA LOS CIPAYOS

Nacida Manikarnika o Manu, en la ciudad de Varanasi, el 19 de noviembre de 1828, y en el seno de una familia brahmánica, se quedó huérfana de madre a los cuatro años. Su padre, Moropant Tambe, secretario del Peshwa o Primer Ministro del gobierno del distrito de Bithoor en el Estado de Jhansi, regido por un rajá que hasta hacía no mucho había estado vinculado al Imperio o Confederación maratha, hubo de hacerse cargo de su cuidado y educación. Esta circunstancia permitió a la niña formarse en labores y disciplinas que, además de las propias socialmente asignadas a las mujeres, incluían la equitación, el tiro con arma, la lucha cuerpo a cuerpo o el manejo de la espada.

En 1842, con sólo diez años, Manikarnika contrajo matrimonio con el Marajá o gran rey de Jhansi, Raja Rao Gangadhar, cambiando su nombre a Rani o reina Lakshmi Bai. En 1851 tuvieron un hijo, llamado a ser el heredero del reino, pero, desafortunadamente, el bebé murió a los cuatro meses. Poco después, el rey cayó enfermo y ante la imposibilidad de tener más hijos el matrimonio decidió adoptar a Rao Damodar, hijo de un primo del Marajá que había fallecido recientemente. La adopción se realizó en presencia del oficial británico responsable de la zona lo que parecía un compromiso de no aplicar la doctrina de la caducidad en el Estado de Jhansi, pero, a la muerte del Marajá en noviembre de 1852, el Gobernador General, Lord Dalhouise, inició las gestiones para anexionarse el reino. En marzo de 1854 Rani Lakshmi Bai fue conminada a abandonar el palacio y el fuerte de la capital del reino y en concepto de compensación por el despojo se le asignó una pensión de 60.000 rupias anuales. Acompañada de una pequeña guardia personal y llevando de las riendas a sus tres caballos, Sarangui, Paval y Badal, se dirigió e instaló en un palacete que, actualmente, convertido en museo, se llama Rani Mahal.

DE REINA DESTRONADA A LÍDER DE LA REVUELTA

Iniciada la Rebelión de los Cipayos, en junio de 1857 un grupo de oficiales británicos, acompañados de sus familias, se refugió en el fuerte de Jhansi, pero inmediatamente fueron sitiados por un contingente de cipayos alistados en el 12º Regimiento de Infantería de Bengala. La reina negoció su evacuación con las debidas garantías, pero una vez fuera de la fortificación fueron ejecutados sin piedad por los rebeldes. Aunque todo indica que la matanza fue perpetrada sin la autorización de Lakshmi Bai, los británicos la acusaron de complicidad en el crimen y ofrecieron 20.000 rupias por su captura o muerte. La suerte estaba echada para ella y la imprevista situación no le ofrecía más salida que la adhesión a la rebelión, aunque en principio su liderazgo se desarrolló en un clima de cierta paz hasta que en enero de 1858 el general Hugh Rose le hizo llegar un despacho en el que se decía que o rendía la plaza o la ciudad sería destruida a sangre y fuego.

Rani Lakshmi Bai decidió que había que luchar por la independencia, reclutó un ejército de 14.000 hombres y mujeres y solicitó ayuda al líder revolucionario Tatya Tope, que llegó a la ciudad con otros 20.000 hombres. El 23 de marzo las tropas de Rose llegaron a las inmediaciones de la fortaleza y al día siguiente comenzaron los bombardeos. La lucha fue encarnizada y los rebeldes defendieron con singular eficacia la posición, pero la superioridad en armamento y estrategia militar de los británicos hizo que el 2 de abril consiguieran abrir una brecha en la muralla y las tropas penetraron en la ciudad. Lakshmi Bai luchó hasta el último aliento, pero cuando la situación se hizo desesperada huyó al galope montada en su caballo Badal, llevando a su hijo a la espalda, una imagen con la que suele ser representada con frecuencia desde entonces.

Los rebeldes que habían sobrevivido al asalto de Jhansi se refugiaron en la ciudad de Kalpi, pero ésta fue atacada por los británicos el 22 de mayo y, de nuevo, tras un intento desesperado de defensa, se vieron obligados a retirarse, esta vez a la ciudad de Gwalior. Pero el ejército británico a las órdenes del general Hugh Rose les perseguía con saña y el 16 de junio, tras la toma de Morar, se presentaron frente al último bastión rebelde en la zona. La batalla duró tres largos días y el 19 Lakshmi Bai salió a luchar en campo abierto montada en su caballo y a la desesperada. Tras ser gravemente herida, consiguió llegar a una ermita donde, con su último aliento, rogó ser inmediatamente incinerada para que el enemigo no pudiera exhibir su cuerpo exánime como trofeo.

Al día siguiente, los soldados del 8º Regimiento de Húsares irlandeses descubrieron los restos de la pira funeraria. El hallazgo fue puesto inmediatamente en conocimiento de su superior, el capitán Rhesse, y éste lo comunicó al comandante en jefe. Después, el sofocante calor, el surtido de la bandeja del asistente pashtun, el azar y una buena estrella se conjugaron para que el gin tonic viniera al mundo en una suerte de brindis inmortal, en el que de un lado se sitúa Lakshmi Bai, la heroína que luchó hasta la muerte por la independecia de su patria, y el general Hugh Rose, primer Barón de Strathnairn, cuya participación en el sangriento conflicto resumió Lord Derby en la Cámara de los Lores durante la sesión de 19 de abril de 1859: "*En cinco meses, sus fuerzas recorrieron 1085 millas, cruzaron caudalosos ríos, tomaron 105 piezas de artillería, capturaron veinte fortalezas, un campo atrincherado y dos ciudades fortificadas*".

El gran cocinero Escoffier dejó escrito que el recetario de los monjes que el general Jean-Andoche Junot incluyó en su botín tras el saqueo del monasterio de Alcántara: "*... fue el mejor trofeo de la Guerra de España*"; el gin tonic quizá es también el único de aquella guerra atroz, cruel e inmoral que asueló la península indostánica.

LOS ANTECEDENTES MÁS REMOTOS

Para llegar a esa encrucijada histórica, la bebida hubo de recorrer un buen puñado de siglos en los que se fueron produciendo otros tantos hitos: el uso de baya del enebro como aromatizante y saborizante culinario en la Edad Media, la creación de la ginebra en el siglo XVI, el descubrimiento de las virtudes terapéuticas de la quinina en el XVII, la invención del agua tónica carbonatada en el XVIII, y la mezcla feliz de los tres ingredientes en el ecuador del siglo XIX.

La historia continúa en el siglo XX, cuando la bebida que durante mucho tiempo había sido un remedio contra la fiebre y el paludismo, se convierte en un cóctel popular y de consumo masivo, y la revolución se completa en los albores del siglo XXI con la eclosión de las ginebras y tónicas Premium y la incorporación al cóctel de una colorista y aromática paleta de botánicos.

EN EL PRINCIPIO FUE LA ENEBRINA

Las enebrinas o nebrinas son las bayas del enebro, un árbol del género *Juniperus* del que existen entre 50 y 67 especies, dependiendo del punto de vista y filosofía taxonómicas, que se distribuyen por casi todo el mundo, desde el Ártico hasta el sur hasta del África tropical, el Asia septentrional, Centroamérica y América del Norte. En puridad no son exactamente bayas, sino conos femeninos en forma de baya esférica, que inicialmente procedían de las zonas montañosas de Centroamérica. Las bayas de enebro son el fruto de la planta y presentan un color verde que progresivamente se va oscureciendo, para, una vez maduras y secas, que es cuando al gin tonic le interesan, ofrecer una gama cromática entre el azul, el púrpura y el negro.



Enebrinas o nebrinas

Estas bayas del enebro se han usado desde tiempos inmemoriales con fines terapéuticos, ya que al ser ricas en aceites esenciales terapéuticos como el borneol y el pineno, inosita, glucosa, resina, ácidos orgánicos y glucósido amargo o juniperina, tienen propiedades diuréticas, expectorantes, balsámicas, digestivas, aperitivas, carminativas, antirreumáticas y antisépticas bronquiales, son útiles en casos de edemas por insuficiencia cardíaca, como depurativo para eliminar el exceso de ácido úrico, y como remedio para la regla dolorosa, uno de los usos que nos puede resultar más familiar, por sus propiedades emenagogas que provocan un mayor aporte de sangre hacia los órganos genitales.

Además, y esto es lo que aquí finalmente interesa, aunque en la Edad Media ya se empleaban para la elaboración del *choucrout*, en los albores del Renacimiento se empezaron a usar para la aromatización de la ginebra, cuyo nombre genérico se deriva, precisamente, de la voz francesa *genévrier*, debido a su interesantísimo sabor amargo con matices cítricos y dulzones.

Y DESPUÉS LA GINEBRA FUE HECHA

Existe un acuerdo general internacional respecto a que la ginebra fue un invento del científico alemán Sylvius, llevado a cabo justo en la mitad del siglo XVI, pero se tiene noticia cierta de que muchos antes, durante los siglos XI y XII, monjes italianos comenzaron a destilar cereales aromatizados con bayas de enebro produciendo una bebida medicinal para combatir la peste que asolaba la península. Como quiera que el remedio fue poco o nada efectivo, la manufactura del licor cayó en desuso y no volvió a utilizarse ni durante los años de la "muerte negra", entre 1348 y 1361, la pandemia más devastadora de la historia europea.

Corría el año 1550 cuando Franciscus Sylvius o Franz De Le Boe, médico, anatomista y científico alemán residente en Leiden, Holanda, descubrió o redescubrió la ginebra destilando alcohol junto a bayas de enebro, cebada, anises, cardamomo, cilantro y otras hierbas. Un cuarto de siglo después, en 1575, el holandés Ervin Lucas Bols embotelló y comercializó en boticas el espirituoso con el nombre de "aqua juniperi", en referencia a su componente esencial, el enebro o *juniperus comunis*.



{ *Franciscus Sylvius* }

Inicialmente, a la ginebra se le dio un uso medicinal, fundamentalmente para el tratamiento de los cálculos biliares, la gota, la lumbalgia, los dolores estomacales y menstruales, aplicación esta última que ha pervivido hasta tiempos muy recientes. También se utilizó, aunque con escaso éxito, para combatir la peste bubónica, y como estimulante en el combate, lo que en términos coloquiales militares se ha solido denominar "saltaparapetos", de cuyo efecto derivó la expresión "coraje holandés". Aún hoy, no son pocos los que toman una copa de ginebra para aliviar los dolores musculares causados por el deporte, para calmar el dolor de las varices y los derivados de trastornos estomacales o menstruaciones dolorosas, para evitar la retención de líquidos y aliviar tensiones y estrés.

Su primer esplendor de consumo aconteció en la Inglaterra del siglo XVII, tras el fin de la Guerra de los Treinta Años (1618-1648), conflicto bélico durante el que los soldados ingleses habían entrado en contacto con la bebida, que, entre otros beneficios, conseguía hacerles entrar en calor rápidamente. El éxito en las islas británicas fue fulgurante, pero como quiera que aún no se había legislado ni dictado norma alguna para su destilado y venta, se produjo un enorme flujo de importación, producción y consumo sin control, que en gran parte de la población, especialmente en los sectores más desfavorecidos socioeconómicamente, generó un grave problema de salud pública. Además, cuando Guillermo III de Orange accedió al trono de Inglaterra, Irlanda y Escocia en 1689, tomó la decisión de prohibir tajantemente la importación de ginebra holandesa a las islas, lo que derivó en una producción local casera masiva de un aguardiente de grano aromatizado con nebrinas de muy poca calidad, pero tan barato que su precio llegó a situarse por debajo del de la cerveza. Las calles se llenaron de borrachos y las intoxicaciones etílicas graves estaban a la orden del día, llegando esto a convertirse en un motivo de tan grande alarma social que en 1734 se promulgó una ley parlamentaria, la *Gin Act*, con el objeto de controlar la calidad. Dos años después, en 1736, se prohibió formalmente la elaboración casera, pero la "ley seca" no duró demasiado ya que en 1742 la prohibición se había levantado. Pocos años después, la situación se había vuelto a deteriorar hasta el extremo. En 1751, el artista William Hogarth realizó dos grabados que, aunque con una intención didáctica, resultaban brutalmente dramáticos. En el primero, dedicado a la ginebra, se presentaba una turbamulta callejera fuera de control, con un primer plano de una madre sentada en una escalera que, en su extrema ebriedad, dejaba caer a un niño pequeño al vacío. Frente a este caos de vicio y muerte llevado al límite de que las madres desatendieran fatalmente a sus propios hijos, el artista contraponía en un segundo grabado el consumo responsable de cerveza, propiciando un paisaje de armonía, solidaridad, laboriosidad y sentido común.



Grabado de William Hogarth, advirtiendo de los riesgos del consumo masivo de ginebra

Entretanto y a pesar de haber perdido mercado tan jugoso, la producción de ginebra seguía a buen ritmo en Holanda. A las firmas fundadas en 1575 por Lucas Bols, en 1695, por Johannes de Kuyper, se unió la puesta en pie por Booth en 1740. Como contrapartida, en 1769, el explorador escocés Alexander Gordon puso en marcha una potente destilería en el municipio de Southwark, muy cerca de Londres.

Otro hito en la fabricación de ginebra se produjo en 1830 cuando Charles Tanqueray (1810-1868), tras experimentar durante años con distintos ingredientes y sometiendo al producto a un innovador método de cuatro destilaciones, fundó la destilería *Bloomsbury* en Finsbury, Londres, y lanzó al mercado un gin mucho más puro y suave que los precedentes. Más tarde, en 1898 Charles Tanqueray & Co se fusionó con Gordon's & Co para formar Tanqueray Gordon's & Co y convertirse en máximo referente internacional de la bebida.

LA REVOLUCIÓN TERAPÉUTICA DE LA QUININA

Cuando el cuarto Conde de Chinchón, don Luis Jerónimo de Cabrera Bobadilla de la Cerda y Mendoza, hasta 1627 tesorero general del Consejo de Aragón, es nombrado por el Rey de las Españas, con fecha de 18 de febrero de 1628, Capitán General y Virrey del Perú, le acompaña a la aventura ultramarina su segunda esposa, la sevillana Doña Francisca Enríquez de Rivera, con quien había contraído matrimonio dos meses después de su nombramiento. La situación que se encontraron en la colonia era de extrema complejidad y el Virrey hubo de ponerse inmediatamente a la tarea en diversos frentes, tales como la fortificación del puerto del Callao, la planificación de expediciones punitivas contra los araucanos y de exploración por el curso del Amazonas, el mantenimiento de la Armada para hacer frente con garantías a la piratería que le acosaba, y otro sinfín de tareas, que continuamente le obligaban a ausentarse de su palacio y residencia oficial en Lima. Doña Francisca, en parte por tedio y en parte por bondad de corazón, se acabó volcando en la atención a sus "indios", a quienes enseñaba a leer y a escribir, evangelizaba a su manera e intentaba transmitir elementales principios de salubridad e higiene como lavar los alimentos con agua de manantial, en lugar de la remansada en los ríos, pero las recomendaciones no surtieron el efecto deseado y en 1638 la Condesa enfermó de unas fiebres cuya sintomatología apuntaba hacia el paludismo, una dolencia para la que la ciencia médica oficial del momento carecía de elementos eficaces de tratamiento y cura.

La situación se fue agravando y el conde dejó a un lado sus obligaciones de gobierno y se mantuvo junto a ella para ayudarla a bien morir. Parecía que no había más cosa que hacer que rezar por la salvación de su alma, cuando una de sus criadas indias, a la que se había bautizado como Consuelito, le explicó al Virrey que en su poblado aquel mal se trataba con un brebaje preparado a base de una cocción de la corteza o cascarilla de un árbol que llamaban quino.



{ *Quinina* }

Don Luis Jerónimo pidió opinión sobre el asunto a su médico personal, don Diego Carrasco, y éste se negó en rotundo a que tal remedio fuese utilizado con la doliente egregia dama, por temor a unos hipotéticos e irremediables efectos. Sin embargo, doña Francisca, enterada del asunto, pidió a Consuelito que le procurara aquel remedio, lo que la india hizo a hurtadillas llevando cada noche al lecho de su señora un jarrillo con la pócima. La mejoría fue espectacular y casi instantánea, lo que animó al galeno oficial a continuar con las cataplasmas que le había ordenado aplicar a la dama, pero ésta confesó a su marido el verdadero origen de su recuperación y éste realizó las gestiones oportunas para que se le suministrara en mayor cantidad y de forma regular. En poco tiempo, la Condesa de Chinchón se había restablecido por completo.

Esta peripecia, entre la historia y la leyenda, se contrapone a otra, distinta pero que igualmente pasa por el personaje de la Condesa. Según ésta, el primer europeo que probó la eficacia del remedio obtenido del "árbol de Calenturas" fue Don Juan López de Cañizares, Corregidor de Loja, quien habiendo enfermado de fiebres intermitentes, tomó la pócima de corteza de quina aconsejado por un misionero jesuita español, quien a su vez la había conocido gracias a las revelaciones del cacique indio de Malacatos, consagrado a la fe católica como Pedro Leiva en los albores del siglo XVII.

Sea como fuere, la propia Condesa (cosa harto improbable ya que parece que murió en Cartagena de Indias, Colombia, en su viaje de regreso a España) o los misioneros jesuitas, se encargaron de traer la cascarilla a Europa, donde por algún tiempo fue conocida como *Jesuits Bark* y cuyos polvos fueron suministrados por el médico Sebastián Baldo al Cardenal Lugo en Roma, quien empezó a difundir su interés medicinal. Pero fue en 1671 cuando el remedio recibió su primer gran impulso, después de que el rey de Francia Luis XIV le comprara al médico inglés Talbot la fórmula de los polvos *Jesuits Bark* que desde hacía algún tiempo estaba produciendo curas casi milagrosas en París. En 1742, el botánico sueco Linneo (1707-1778) bautizó al género de árboles de los que se obtenía la corteza medicinal como *Cinchona*, que, aunque con el error de transcripción, pretendía ser un homenaje a la Condesa, pero no fue hasta 1738, un siglo después de la enfermedad de la Condesa de Chinchón, cuando se publicó la descripción exacta del árbol de la cascarilla de mano y pluma del matemático, naturalista y geógrafo Charles-Marie de La Comandine (1701-1774), quien cinco años antes había sido comandado por el gobierno francés para medir el arco del meridiano terrestre en las proximidades del ecuador.



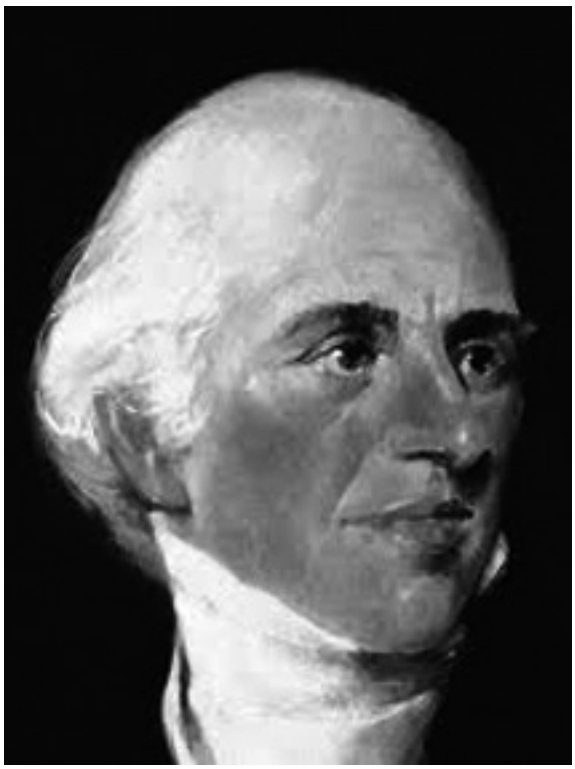
{ *Quino* }

En 1817, los científicos franceses Pierre Joseph Peleltier y Joseph Bienaimé Caventou lograron identificar, aislar y extraer el principio activo de la corteza de la cinchona, la quinina, con el que pronto se empezaron a fabricar pastillas para su distribución masiva en las colonias europeas de África y Asia, con el objeto de combatir la malaria y otras enfermedades tropicales que hacían estragos entre los colonos. En este punto, a los oficiales británicos destinados en la India se les ocurrió disolver las cápsulas en agua con zumo de lima y azúcar para mejorar su amargo y muy desagradable sabor. El agua tónica no tardaría en llegar a aquellos confines del Imperio, dotando a la bebida de una chispa refrescante y en también breve plazo el añadido de ginebra se convertiría en el primer paso hacia el hoy tan popular gin tonic.

LA TÓNICA O EL MILAGRO DE UN AGUA CON AGUJERITOS

Johann Jacob Schweppe (1740-1821) nació en Hesse, Alemania, y en 1765 se trasladó e instaló en Ginebra, Suiza, para trabajar allí como relojero y joyero. Sin embargo, su verdadera afición y su máximo interés se dirigían hacia el perfeccionamiento del método de introducción de anhídrido carbónico que el científico y teólogo británico Joseph Priestley (1733-1804) y el químico, biólogo y economista francés Antoine-Laurent de Lavoisier (1743-1794) habían descubierto años atrás.

Finalmente, logró conseguir su propósito en 1783 y a partir de aquel momento empezó a dar los primeros pasos para producir una bebida gasificada a la que añadió quinina con fines medicinales y terapéuticos. En 1792 dio el saltó a Londres para desarrollar un negocio con las nuevas bebidas refrescantes que en principio no tuvieron una gran aceptación, pero que poco a poco se fueron haciendo más y más populares, primero dentro del marco del Imperio Británico y más tarde en todo el mundo.



{ *Johann Jacob Schweppe* }

DE LA GINEBRA "NORMAL" A LA "PREMIUM"

La primera ginebra de gran calidad o "Premium" que se comercializó a escala internacional fue *Bombay Shapphire*, en 1987, pero su historia venía de lejos. La fórmula primigenia fue pergeñada en 1761 por el destilador británico Thomas Dalkin, en Warrington, curiosamente una ciudad de interior, cuando en la época prácticamente toda la producción se concentraba en Londres, Westminster y los grandes puertos, como Bristol y Plymouth, activamente conectados con la Armada. La receta fue recuperada por Michel Pierre Roux, un francés emigrado a Estados Unidos, quien, añadiéndole dos botánicos, empezó a comercializarla en 1987.