

Club de la ginebra en el bodebar

Club de la ginebra en el bodebar café

Cuando me propusieron acercarme a un lugar donde me susurraron que tenían más de 35 referencias (es como marcas pero en fino) distintas de ginebra mi primera pregunta, obviamente, fue: ¿Y qué tónica manejan? Por dos razones, si hubieran tenido esa horrible marca blanca francesa (la del Carreflush) aquí el que suscribe no asoma. Y si no tienen la inigualable Fever-tree, me acerco pero con la escopeta cargada. Cosas de la inmarcesible edad que me atosiga.

Afortunadamente, la tónica de mantenimiento era la más que digna Schweppes y sí, tenían Fever y Q-tonic (con la Fever a mí me sobra pero esto es discutible, lo de antes NO). A partir de aquí, la lujuria. Lo cierto es que, antes de ponernos a la faena, hicimos el calentamiento adecuado y oportuno en el BodeBar (mismos dueños, Jacobo y Gonzalo, mismo fino estilo), pero eso da para dos o tres articulillos más. Pero que conste que no hay que perderselo (sí, sé que llego tarde y que muchos lo conocéis pero qué le hago, yo fui el otro día por primera vez).

Es decir, ánimo predispuesto, estómagos en su punto y oídos que empiezan a deleitarse con la musiquilla de fondo. A la vista, una carta con casi todas las ginebras que se ofrecen y en el lateral todas ellas en sacrosanto y cristalino ofrecimiento. En la entrada yo, asiendo la banqueta con mirada vidriosa y estoque de entrar a matar.

La primera tarea: romper el último resquicio de incredulidad que aún anidaba en mi mismidad, así que pido, en plan clásico, uno con Hendrick's y Fever; y para mi deleite, copa ancha, hielo muy duro y grande, algo de pepino (poquito, es demasiado invasivo) y NUNCA rodaja de limón en la copa, destroza la tónica y pasamos de tomar una delicatessen a un Macmenú. Y como curiosidad, nunca debemos olvidar que la vida útil de un buen gin-tonic nunca supera los cinco minutos y que incluso el cuarto puede ser letal. A partir de ahí, cambio el tercio con dos G`Vines, una Nouaison y una Floraison que no llevan enebro y sí flor de vid en su composición. Curiosísimas, exquisitas, sutiles. La primera nutrida con hojas de lima kaffir (de Indonesia), una experiencia olfativa que nunca se olvida. La segunda con uvas para hacer honor a su composición. No sabría por cuál decantarme. Mejor las dos, para qué elegir. De ahí a otro clásico, Martin's Miller (hecha con agua de Islandia) y pétalos de rosa por aquello del aroma (que no del sabor). Dicen que es la mejor ginebra para el gintonic.

En este punto Citadelle reserva (8.000 botellas al año en todo el orbe) con cáscara de naranja. Luego una Bulldog con rodajas de manzana ácida que me hizo querer más por su frescura. Y, por supuesto, no podía faltar una Zuidam neerlandesa con kunquat (naranja china dulce); es decir, estallido de aromas y bocadito final.

Con ese nivel de efluvios etílicos uno se pone a pensar (tras pasar por la exaltación de la amistad y la solución a los problemas del mundo, obviamente) en lo curioso que resulta disfrutar de los niveles que un invento para combatir la malaria (la tónica por la quinina) y el deseo de aprovechar un brebaje aguardientoso sajón alcanzan tras ser mejorados y combinados; pero es lo que tiene la vida, las cosas más simples son las que dan más satisfacciones (¡con qué poco nos conformamos los pobres!).

Es decir, resumiendo, tragos espectaculares (y por supuesto no sólo ginebras varias y multiformes), magnífico servicio, buenas música y ambiente, precios muy ajustados para el nivel cualitativo en que se mueven (creo que en ocasiones casi pierden) y una oferta inusual por estos pagos dejados de la mano de Odín.

¡Ah..! Para quien piense mal: no conducía yo.

Paco Rebolo

<http://pacorebolo.blogia.com>

