

www.elboomeran.com

Historia universal de la ginebra

Lesley Jacobs
Solmonson

Traducción de
Bernardo Domínguez Reyes

MALPASO BARCELONA MÉXICO BUENOS AIRES



Para David, la tónica de mi ginebra.

Introducción



El primer uso de la palabra *gin* documentado en inglés se remonta a *La fábula de las abejas o vicios privados, beneficios públicos* (1714), de Bernard Mandeville.

Nada más destructivo para la salud, el discernimiento o la industria de los pobres que ese infame licor cuyo nombre deriva en holandés de las bayas de enebro y que es ahora, por el uso frecuente y el lacónico espíritu de nuestra nación, conocido como *gin*, una palabra de tamaño medio abreviada a monosílabo. Es la embriagante ginebra que seduce a los holgazanes, a los desesperados y a los locos de ambos sexos: un ardiente lago que prende el cerebro, quema las entrañas y nos abrasa por dentro; un leteo del olvido donde los desgraciados ahogan sus más lacerantes penas.

El licor tóxico que Mandeville describe aquí tan apasionadamente estuvo a punto de devastar Londres durante la denominada Locura de la Ginebra a principios del siglo XVIII. Sorprendentemente, esa ginebra asesina acabaría siendo la clásica bebida que hoy todos conocemos.



William Heath, *Vamos a tomar otra* (hacia 1880). Aguafuerte coloreado a mano. La leyenda reza así: «Como dice Milton, la ginebra y la gloria llevan a la tumba».

Todo licor (ya sea ginebra, whisky, ron o brandi) tiene un relato que contar, mas la historia de la ginebra rebosa de contradicciones. Ha sido la bebida de reyes y de plebeyos. Ocasionó la primera narcohistoria de la Edad Moderna en el Londres del XVIII, pero la variedad

conocida como *london dry* se convertiría en símbolo de sofisticación por medio del dry martini. En Estados Unidos fue ángel y demonio: toque digestivo en los primeros «cócteles» y pecado nefando durante la Prohibición. Aunque está ya consagrada en la cultura etlílica contemporánea, la ginebra aún debe lidiar con los fantasmas de su mala reputación. No es casual que en inglés sigan existiendo expresiones como *gin-mill* o *gin-joint*, «tugurio» o «taberna», y *gin-soaked*, «borracho»; literalmente «empapado de ginebra».

Entre todos los licores, quizá la ginebra sea el más alabado y, a la vez, el más denostado. Quienes disfrutaban de esta bebida no suelen probar otras. Quienes prefieren otros venenos no dejan pasar la ocasión de menospreciar sus supuestos atractivos: como dijo cierto borrachín con ínfulas poéticas, «la ginebra sabe igual a como huelen los árboles de Navidad». Efectivamente, el aroma a pino de la ginebra es, en cierto modo, causa tanto de su prestigio como de su inevitable condena.



John Collier, *Aquí está la vieja y alegre Kate con Nan y Bess* (hacia 1773). Este grabado posterior a la *Locura de la Ginebra* censura a las mujeres que ingerían el licor. La de la izquierda bebe una copa; la de la derecha sostiene un cuenco de ponche.

El enebro, ingrediente clave en la composición de la ginebra, se ha utilizado desde antiguo con fines medicinales. De hecho, sus propiedades curativas eran tan reconocidas que la transición desde saludable tónico a licor terapéutico se dio con absoluta naturalidad por poco sentido que tuviera. Sea su empleo médico o recreativo, la ginebra se caracteriza por un singular aroma a bayas de enebro (que se llaman nebrinas y, en realidad, no son bayas, sino gálbulas). En su definición más simple, la ginebra es un aguardiente elaborado a partir de cereales fermentados que se destila con varias plantas aromáticas entre las cuales destaca el enebro.



Bayas de enebro, el principal aderezo de la ginebra.

Esta definición, sin embargo, resulta un poco superficial. La ginebra es mucho más que un simple licor perfumado porque también es una lente que nos permite observar la evolución de la sociedad, la política y

la agricultura. Como insinúa con tanta elocuencia el pasaje de Mandeville, la historia de la ginebra es una larga y accidentada sucesión de descubrimientos. Por ejemplo, aunque muchos la asocian con Gran Bretaña, la ginebra tuvo su origen en el Flandes del siglo XIII. Allí nació bajo el nombre de *jenever*, que significa «enebro» o «junípero» en holandés.



Tarjeta publicitaria que muestra la destilería Louis Meeus de Amberes hacia 1900.

La *jenever* es una sustancia completamente distinta al vivificante líquido cristalino que hoy solemos ingerir mezclado con tónica. También se elabora con nebrinas, lo que hace de ella una ginebra, pero su sabor es similar a la dulzura maltosa del whisky.

La *jenever* se popularizó en Gran Bretaña durante el siglo XVIII, pero los destiladores británicos fueron incapaces de copiarla. Por tanto, durante la Locura de la Ginebra que estalló poco después de que Mandeville publicara sus observaciones, el *gin* inglés se asemejaba más a un aguardiente casero. A lo largo del XIX, esa pócima fue evolucionando hasta convertirse

Next to Hats...
I like GORDON'S best



By Appointment
TO HER MAJESTY THE QUEEN
GIN DISTILLERS
TANQUERAY GORDON & CO LTD

You too will appreciate Gordon's light and distinctive character... its absolute dryness. Gordon's is made from 100% pure grain spirit; to the same secret recipe for almost 200 years. That's why Gordon's stands supreme!

GIVE ME GORDON'S - EVERYTIME!

Anuncio de los años sesenta para la ginebra Gordon's. Componente principal del dry martini, la variedad london dry era un símbolo de sofisticación.

en lo que se llamó *old tom*, un tipo de ginebra que primaba los condimentos vegetales (hierbas y especias que conferían a cada ginebra un sabor particular), así como los edulcorantes, muy apreciados en aquella época.

La old tom dio lugar a la london dry, la variedad más famosa de ginebra. Y, con la london dry como punto de referencia, el dinámico mundo de la destilería moderna produce hoy en día una amplia gama de ginebras artesanales elaboradas con vegetales exóticos y novedosas técnicas de destilación. La ginebra de nuestros días no corresponde a una única clase de bebida y los límites de su definición son cada vez más imprecisos. Además han resurgido ginebras arrinconadas por los caprichos del tiempo que hoy presentan un nuevo universo de sabores tanto a los adeptos como a los críticos.

El libro que ahora tiene usted entre las manos examina la evolución de este enigmático brebaje que fue primero elixir medicinal y después exterminador de hombres para acabar desempeñando un papel decisivo en el nacimiento del cóctel. Como bien dijo lord Kinross, autor de *The Kindred Spirit* [el licor afín]: «La historia de la ginebra es la historia de un éxito: un fogoso licor que ascendió desde lo más bajo hasta ganarse el respeto de los hombres civilizados».