

PERFECT SERVE

Los amantes del gin-tonic ya llevan tiempo familiarizados con el término *perfect serve*, pero ¿qué es exactamente? ¿Sabemos quién lo decide?

Vayamos por partes: el *perfect serve* es la forma ideal en que se recomienda consumir un producto. En España se asocia principalmente al gin-tonic, pero también se podría utilizar para un whisky, un tequila o incluso un refresco. Últimamente las marcas de ginebra utilizan el *perfect serve* para diferenciarse de la competencia: unas se sirven con pepino, otras con lima, otras quizás se ofrecen con una tónica concreta en su busca de un maridaje singular. Por supuesto, todos tenemos nuestras preferencias y podemos decidir (y pedir) nuestros propios *perfect serve*. Aprendamos de James Bond, que pedía el martini con vodka «*shaken, not stirred*».

Siendo estrictos, a nivel profesional la forma de decidir un *perfect serve* partirá del análisis de las cualidades del producto: notas de cata, color, aroma, sabor, textura... El objetivo es decidir la combinación que mejor armonice con todos ellos y que complete la degustación del producto. La clave es la interacción entre ingredientes: buscamos potenciar alguna de las características de la bebida o, por el contrario, armonizarlas jugando con contrastes.

Veamos un ejemplo de *perfect serve*: poco antes de escribir este libro, tuve la suerte de colaborar en el proceso de desarrollo de producto de una nueva ginebra, Ginraw. Aunque desde el principio teníamos la idea de conseguir una ginebra tirando a clásica, en la realización mezclamos técnicas clásicas, como la destilación en alambiques del tipo *pot still*, con otras más modernas como la destilación al vacío mediante rotavapor.

Después de muchas pruebas nos quedamos con siete ingredientes (botánicos) para la elaboración de la ginebra: enebro, semilla de cilantro, cidra, limonero, hojas de lima kaffir, cardamomo negro y laurel. Con esta combinación conseguimos lo que teníamos en mente al empezar el proyecto: una ginebra equilibrada, en la que está presente el enebro pero que además conserva unas marcadas notas cítricas.

Para desarrollar el *perfect serve* nos apoyamos en las notas de cata que elaboramos entre todos los integrantes del proyecto, y coincidimos que en nariz la combinación del limón, la cidra y las hojas de lima kaffir nos aportaban notas cítrico-florales y puntas verdes. Y en boca teníamos una ginebra suave, con toques especiados, que presentaba un buen equilibrio entre el frescor y la calidez.

Una vez que tenemos las notas de cata es cuando empieza mi trabajo para sacar todas las virtudes de la ginebra con el *perfect serve*. En esta ocasión me centré en potenciar las notas cítricas con puntas verdes de la ginebra y para ello decidí incorporar un *twist* de lima y lo complementé con la presencia de la hoja de limonero, que pongo sobre el hielo y que nos aporta esas notas herbales cuando bebemos.

RECETA

50 ml de Ginraw
200 ml de tónica Fever-Tree
1 <i>twist</i> de lima
1 hoja de limonero

PREPARACIÓN DEL CÓCTEL

En un vaso alto y ancho previamente enfriado y con hielo, vertemos el Ginraw y hacemos el *twist* de lima sobre la ginebra para extraer los aceites esenciales. Descartamos la cáscara. Completamos con la tónica sirviéndola con cuidado para conservar el carbónico. Acabamos con una hoja de limonero.

