



FEVER-TREE

EL ARTE DEL *MIXING*

CÓCTELES Y TRAGOS LARGOS FÁCILES DE
PREPARAR DE LOS MEJORES BARES DEL MUNDO

Librooks

**COMBINA TUS GINEBRAS
PREMIUM FAVORITAS
CON LOS MIXERS DE
FEVER-TREE**



HAY VIDA MÁS ALLÁ DEL GIN-TONIC

Que el gin-tonic sea considerado como uno de los combinados más populares no quiere decir que no se puedan combinar otras bebidas alcohólicas con la tónica. Y no nos referimos solo al vodka. El agua tónica queda bien muy bien con ron, tequila y muchos otros destilados. Es decir, además de los clásicos gin-tonics y sus ingeniosas versiones que encontrarás en las siguientes páginas, hay muchos experimentos más, como el T&T (ver p. 24) y una deliciosa mezcla con Aperol y vino fino de Jerez (ver p. 30).

INTRODUCCIÓN

CHARLES ROLLS Y TIM WARRILLOW

Este libro contiene más de 125 recetas sencillas de tragos largos deliciosos, creados por *bartenders* de todo el mundo que podrás hacer en tu casa para ti y para los tuyos.

Hace ya muchos años que los tragos largos —una bebida alcohólica combinada con otra bebida (un *mixer*)— existen. Y no es para menos. Sacian la sed, reaniman el espíritu y son sorprendentemente fáciles de hacer, puesto que normalmente solo intervienen tres ingredientes: la bebida alcohólica, el *mixer* y el aderezo.

Esta misma simplicidad es lo que ha hecho aumentar tremendamente su popularidad tanto entre los *bartenders* como en el entorno doméstico. Son sencillos, pero deliciosos, gracias a la gran cantidad de bebidas alcohólicas de calidad que han aparecido en el mercado en los últimos años. Afortunadamente nació Fever-Tree, ya que antes no existían *mixers* premium que igualaran la calidad de los mejores aguardientes. Y cuando decimos premium, en Fever-Tree se reduce todo a una sola palabra:

Calidad.

Fever-Tree empezó con una idea muy simple: si tres cuartos de un gin-tonic

es tónica, ¿no querrías que esa tónica fuera lo mejor de lo mejor? En esta introducción te diremos por qué eso es tan importante para nosotros. (Aunque si ya tienes sed ahora, será mejor que te saltes unas cuantas páginas y te prepares un Storm —o quizás un Continental Storm [ver p. 110], la variante del Dark & Stormy creada por Mattias Skoog—; siempre podrás volver a nuestra historia en cualquier otro momento.)

A nosotros (Charles y Tim) nunca se nos hubiera ocurrido la idea de Fever-Tree si no fuera por el auge de bebidas alcohólicas premium en el mercado, que no han dejado de crecer en los últimos treinta años.

«Premium» es obviamente un término relativo, pero ciertamente sugiere calidad. En algunas bebidas, como en la ginebra, esta calidad es fácil de discernir. Se nota enseguida cuando el producto no es premium, ya sea porque su sabor proviene de esencias añadidas en vez de un proceso de destilación con extractos botánicos, o por tener una pobre base alcohólica o demasiada poca cantidad de alcohol; la ginebra, por ejemplo, necesita un mínimo del 40 por ciento de graduación alcohólica para fijar cualquier extracto botánico que no sea enebro en su estructura.



Las fértiles laderas del Etna en Sicilia salpicadas por idílicos campos de limoneros.



Tim se dispone a extraer quinina arrancando la corteza de la rama de un quino.

Así pues, se puede ver enseguida si los productos más nuevos llegan a esta calidad.

Durante muchos años, el whisky puro de malta encabezaba la lista de aguardientes premium junto con el coñac de calidad superior y el armañac. Más tarde, en los noventa, el vodka estaba en lo más alto, con marcas superpremium como Belvedere y Chopin defendiendo los méritos de la destilación con centeno y patatas respectivamente. Más recientemente le ha tocado el turno a la ginebra y al tequila, mientras que el ron, la sempiterna bebida de las fiestas, ha experimentado una lenta recuperación desde el lanzamiento de los rones premium añejos El Dorado en 1992.

Sin embargo, cuando nos conocimos lo que nos llamó la atención fue que nadie había puesto toda esa energía en elaborar *mixers* de calidad. Las bebidas alcohólicas eran las que acaparaban toda la atención y el cariño, el arte en definitiva, mientras que los *mixers* eran totalmente ignorados. De hecho, más que ignorados, ninguneados.

Hacia finales de los años setenta, los productores de tónica líderes en el mundo estaban perdiendo cuota de mercado a favor de productos más baratos y de peor calidad. Para mantener su negocio, contraatacaron

rebajando costes, sumándose a sus rivales en el uso de ingredientes más baratos de modo que pudieran bajar el precio para ser competitivos. En Gran Bretaña esto se tradujo, por ejemplo, en sustituir el azúcar de caña por sacarina. En los Estados Unidos empezaron a usar jarabe de maíz alto en fructosa. Además, se reemplazaron los aceites esenciales originales por aceites más baratos. Todo esto fue en detrimento de la calidad y el sabor, que no es poca cosa. Porque, parafraseando a James Carville, el gurú político de Bill Clinton, ¿qué es lo que hace que una bebida sea excelente? *Son los ingredientes, estúpido...*

Decidimos que, para Fever-Tree, no transigiríamos. El sabor y la calidad lo serían todo. Y esto significaba que debíamos encontrar los mejores ingredientes para nuestros productos. En el caso del agua tónica, nuestro *mixer* insignia, decidimos que no usaríamos sacarina sino azúcar de caña; tampoco nada de decanal sino aceites esenciales de naranja amarga. Y quinina natural, como debe ser. Esta decisión nos sacó del confortable ambiente académico de la British Library en Euston para enfrentarnos a un Kaláshnikov apuntándonos en el lugar más recóndito de la selva africana. Y cada segundo de esta aventura ha valido la pena.



Charles prueba los aromas del tomillo limón en la Provenza.

A pesar de que empezamos elaborando agua tónica —nuestro nombre proviene de uno de los muchos que recibe el quino, el árbol del que se extrae la quinina— nuestro objetivo siempre fue el de producir todo tipo de *mixers* de calidad. Año tras año, nos hemos propuesto sacar alguna novedad entre la gama de productos que trabajamos: tónicas con sabores, ginger-ale, cerveza de jengibre (*ginger beer*), limonada y cola, además de una serie de *mixers* destinados a destilados más oscuros, como el whisky, el ron y el brandy. En lo referente a las bebidas premium, estos *mixers* hacen que las formas de degustar los grandes aguardientes se diversifiquen y se amplíen.

Con cada nuevo producto hemos afrontado retos distintos, tanto en términos de localizar la fuente de los ingredientes como de garantizar el suministro. (Más adelante, contaremos alguna de nuestras aventuras buscando quinina en la República Democrática del Congo, jengibre en la Costa de Marfil y vainilla en Madagascar, y hablaremos sobre los comprometidos agricultores que cultivan y refinan estos ingredientes.) No obstante, siempre hemos creído que si elaborábamos nuestros *mixers* con los mejores productos disponibles, el mercado nos daría la razón.

Queríamos nada más y nada menos que una revolución, trastornar uno de los sectores más olvidados y descuidados de la industria de las bebidas.

Esta es la idea que radica en el corazón mismo de nuestra filosofía: crear los mejores *mixers* que se pueden elaborar.

Nuestros grandes aliados en el proyecto Fever-Tree han sido los *bartenders*, chefs, sumilleros, los productores de aguardientes y los críticos que han acogido nuestros *mixers* y que se han convertido en nuestros embajadores. Les estamos muy agradecidos; este libro es nuestra oportunidad para darles las gracias por apoyar nuestra aventura, que nos ha llevado desde los campos de la Provenza hasta las laderas del monte Etna, desde la campiña en Gloucestershire hasta el corazón de África.

Y todo porque hace diez años queríamos un gin-tonic decente... es asombroso hasta donde pueden llegar dos tipos para conseguirlo.

Charles Rolls y Tim Warrillow

Bar: ENGLHOF – ZELL AM ZILLER, AUSTRIA

Barman: ANDREAS HOTTER

GINGER JULEP

El jengibre es uno de mis ingredientes predilectos —sabroso, picante, barato y saludable— y combina muy bien con otros. Añade un golpe de efecto a esta variante del julepe, que tanto puede funcionar como aperitivo o como digestivo. La bebida no es demasiado fuerte con lo que se puede tomar por la tarde-noche. Hay que asegurarse de que la pajita no sea muy larga de modo que tengamos que acercar la nariz para tomar un sorbo y así poder apreciar el aroma de la menta. Este cóctel combina muy bien con pescado y marisco.

12-15 hojas de menta, y unas ramitas para aderezar

50 ml de Angostura White Oak Rum

20 ml de licor de flor de saúco St-Germain

40 ml de zumo de pomelo rosa recién exprimido

Zumo de lima recién exprimido, al gusto

40 ml de Fever-Tree Ginger Beer

Machacamos ligeramente las hojas de menta en el fondo de una copa Julep o un vaso Highball con abundante hielo, añadimos el resto de ingredientes y removemos hasta que la copa se escarche por fuera. Apretamos con las manos las ramitas de menta ligeramente y las incorporamos a la bebida como aderezo. Servimos con dos pajitas cortas.





MEDITERRANEAN WHITE PORT & TONIC

Una variante mediterránea del popular White Port and Tonic. Queríamos captar la vida espontánea y sencilla de Portugal en este cóctel, y su nombre refleja el espíritu del país. Cuando los ingredientes son tan buenos como estos, deben hablar por ellos mismos: una combinación de oporto blanco y Mediterranean Tonic, ni más ni menos. Los sabores de la miel caliente, las uvas pasas y las almendras tostadas se ven realzados por el sabor a limón de la tónica. El equilibrio es espectacular y el resultado es un cóctel vivificante y refrescante que merece ser degustado.

125 ml de oporto blanco premium
125 ml de Fever-Tree Mediterranean
Tonic Water
1 gajo de limón, para aderezar
1 ramita de menta, para aderezar

*Llenamos un vaso Highball con hielo.
Vertemos el oporto y la tónica y removemos
enérgicamente. Aderezamos con un gajo
de limón y una ramita de menta... ¡y a
saborearlo!*

