

poderosa TÓNICA

Nacida como arma contra la malaria en las colonias británicas, a partir de un alcaloide obtenido de la corteza de un árbol andino, la tónica es el más adulto de los refrescos, inevitablemente asociado al combinado de moda, el *gin tonic*.

Por Federico Oldenburg
Fotos: Massimiliano Polles

No faltarán aquellos que se sorprendan al toparse con una cata de aguas tónicas en esta revista consagrada al vino y otros grandes placeres.

Sin embargo, no se trata tan sólo de un capricho propio de adictos al *gin tonic* —que también lo somos— sino de hacer justicia al más sibarita de todos los refrescos carbonatados. Porque el agua tónica no sólo atesora matices organolépticos que bien vale la pena analizar y comparar, sino también una historia apasionante, aunque la mayor parte de los consumidores la consideren un mero acompañante de la ginebra.

DE LOS ANDES AL ÍNDICO
Para comprender y amar la tónica, lo

primero que hay que hacer es desmitificar, al menos parcialmente, su origen británico. Y asumir —con orgullo o sin él— que fueron los españoles quienes difundieron el uso de la quinina, el ingrediente distintivo de esta bebida, en la vieja Europa.

Como muchas otras cosas que nos llevamos a la boca sin cuestionarnos su razón y origen, la quinina es americana. Más precisamente un alcaloide amargo que se extrae de la corteza del quino, árbol rubiáceo del género cinchona que crece en los Andes.

Los incas ya conocían la virtudes medicinales de la quinina —eficaz antifebril y remedio contra la malaria— cuando llegó Francisco Pizarro a arruinarles el imperio. Antes de que su grosero huésped sentenciara su paso por el garrote, el inca Atahualpa tuvo tiempo de

lubres, infestados de mosquitos —vectores, como ya se sabe, de la malaria— se propusieron cultivar el árbol andino en varios de sus dominios. La especie se adaptó muy bien al clima de la península Indica. Sin embargo, como a los colonos no les gustaba el amargo sabor de la quinina, acabaron mezclándola con agua carbonatada y endulcorada. Había nacido, por necesidad, el agua tónica.
Algunos de los oficiales al servicio de Su Majestad no se conformaron con beberse la quinina simplemente con azúcar y un poco de gas carbónico, así que decidieron combinarla con su amada ginebra, coronando el copazo con una rodaja de limón. Había nacido, por vicio, el *gin tonic*.

LAS DOS CARAS DE LA QUININA

¿Un combinado creado a partir de un alcaloide de uso medicinal? ¿Por qué no? La humanidad ha concebido engendros más monstruosos. Y el *gin tonic* tampoco está tan mal.

El eco del genial invento no tardó en llegar a Londres, donde se apresuraron en patentar la tónica: legalmente, esta bebida existe desde 1858. Sólo restaba hacer el viaje de vuelta: reconquistar América con un ingrediente originariamente americano. Este último mérito hay que otorgárselo a la empresa Schweppes, que introdujo la tónica en los Estados Unidos en 1953.

En España, por increíble que parezca, nos parecemos a los oficiales británicos del siglo XIX: sólo concebimos la tónica como ingrediente asociado al famoso *gin tonic*.

De hecho, aunque en estos días sea el combinado de moda, impulsado por la proliferación de ginebras *Premium* cada vez más diferenciadas y caras, el consumo de tónica por español ha experimentado un franco declive: si en el año 2000 los españoles bebían 3,1 litros *per capita*, en el 2005 la cifra había descendido hasta 2,5. También es verdad que los médicos ya no consideran a la quinina como un inocuo remedio antipalúdico. El año pasado, los científicos Xesús Feás Sánchez, James Robert Brasic, Cristina Asunción Fente Sampayo y Alberto Cepeda Sáez presentaron un estudio titulado *Aspectos toxicológicos del consumo de bebidas refrescantes que contienen quinina*, donde advierten que “en términos toxicológicos, el consumo de

enseñar al español las milagrosas propiedades de la corteza del quino. Y Pizarro, ni lento ni perezoso, no tardó en enviar a Carlos V una muestra de la cosa, junto a otros de sus “descubrimientos”, como la patata y el maíz (amén de las ingentes partidas de oro y plata saqueadas a los hijos del sol).

La corteza del quino alcanzó pronto tal éxito en Europa que a punto estuvo el árbol de desaparecer de la geografía americana. Los ingleses, entonces consagrados a colonizar sitios remotos e insa-



95 FEVER TREE

De burbuja fina, regular y persistente, la Tónica del "árbol de la fiebre" se muestra compleja y elegante en la fase aromática, con intensos recuerdos de piel de limón. En el paso por la boca exhibe una textura sedosa, con el carbónico muy bien integrado y un atractivo matiz amargo que potencia su frescura. Posee un magnífico equilibrio entre el dulzor —de origen natural, no químico— y la acidez, secundado por el amargor propio de la quinina

quinina debe ser evitado por mujeres embarazadas, individuos con cuadro de fallo hepático y muy especialmente por niños. Se han descrito incluso episodios de alergias y *shock* anafilácticos derivados de una única ingesta de esta sustancia. Ya el consumo de quinina en dosis excesivas, puede causar un cuadro de intoxicación reversible denominado cinchonismo.

Creemos necesario una regulación más específica y mayor información para los consumidores, especialmente para ciertos grupos de riesgo. De los resultados de muestras analizadas en España, tanto de la concentración hallada como de las normas relativas a su etiquetado, se desprende que no hay una concentración homogénea de la sustancia analizada, ni un cumplimiento de la legislación establecida".

Vaya por Dios. ¡Ahora los médicos no sólo nos quitan el alcohol, sino también la tónica! De ahí que los afectos a las bebidas caseras no puedan hacerse con un bote de extracto de quinina en



90 SCHWEPES

De burbuja generosa y muy persistente, en la fase aromática destacan los aromas cítricos, especialmente de piel naranja, aunque con algún recuento artificial de mandarina. El paso por boca es interesante en los contrastes, por un lado se percibe una pronunciada acidez y, por otro, un dulzor excesivo. Aunque esas sensaciones se disponen muy pronto, ya que no tiene persistencia

cualquier farmacia sin la preceptiva receta médica.

Pero que no se alarmen los forofos de la tónica —o del *gin tonic*, que son los más—, ya que la mayor parte de las tónicas que pueden encontrarse en el mercado español apenas contienen quinina. En honor a la verdad, con una dosis tan escasa, no hay riesgo de padecer la intoxicación que describen los galenos, ni tampoco de beneficiarse con los aspectos positivos de su ingesta.

En términos científicos, beberse una tónica apenas incrementa la secreción refleja de las glándulas salivares y gástricas, lo que produce una vascularización de la mucosa gástrica y cierto grado de actividad de la pared muscular del estómago. Dicho en cristiano: ayuda a abrir el apetito y contribuye a una digestión más rápida y completa.

En definitiva, y para que no haya malentendidos, no es tan buena como para recomendarla en farmacias ni tan mala como para prohibirla.



85 Q TONIC

Fínísima burbuja, con una textura muy agradable en el paso por la boca. En el plano aromático resulta exótico, con predominio de matices especiados (clavo, canela, nuez moscada). Decepciona en la boca, mezcla de dulzor y excesivamente propenso a los tonos amargos. Le beneficia su carácter natural —no tiene recuerdos de endulzantes—, pero sus virtudes se pierden en un final demasiado abrupto

NATURALES Y ORGÁNICAS

Pero no son éstas las razones que nos llevan a dedicar estas páginas a las aguas tónicas. Lo que nos interesa aquí es su aspecto organoléptico y la oportunidad de compararlas, ahora que se han incorporado al mercado algunas marcas novedosas con un perfil muy diferenciado respecto a las tónicas "de toda la vida".

En este sentido, hay que destacar que, gracias al destape hedonista que vive España en los últimos años, si se pide una tónica —o un *gin tonic*, claro— en una barra surtida o un restaurante que cuida los detalles, el camarero ya no traerá inevitablemente la eterna Schweppes o nos obligará a sustituirla por la Nordisk Mist, la tónica de Coca-Cola, que desembarcó en este país hace unos años con el objetivo de romper el monopolio de la primera. Ahora hay nuevas alternativas.

El mundo de las tónicas también vive una pequeña revolución desde que Ferran Adrià proclamara la exce-



85 TÓNICA DÍA

De burbuja vibrante, fina y persistente, la nariz es predominantemente cítrica, con matices muy pronunciados de pomelo. En el paso por boca resulta refrescante, viva, con excelente contraste entre los planes dulce, ácido y amargo. Un balance magnífico, sobre todo considerando que es la más económica del mercado

lencia de Fever Tree, refresco singular que se desentiende de endulzantes artificiales y saborizantes industriales para reivindicar las esencias naturales, el azúcar de caña y la auténtica quinina. Las finísimas burbujas, una presentación sobria y elegante y el precio elevado (1,20 euros) completan la fórmula de la tónica que se ha convertido en la favorita de los *gourmets* (y que, consecuentemente, se ha impuesto claramente en esta cata).

Aunque no es la Fever Tree la tónica más cara del mercado, Siguiendo la tendencia de hedonismo y exclusividad, el año pasado se presentó en España Q Tonic, elaborada con auténtica quinina peruana y endulzada con agave orgánico. Hoy por hoy, es la más cara del mercado: 3,50 euros.

Junto a éstas y a las más tradicionales, conviven las tónicas que ofrecen algunos supermercados con marca blanca, de una calidad apreciable, como ha quedado bien demostrado en esta cata.



82 TONNIC EROSKI

La tónica de la cadena de supermercados Eroski —¿por qué la doble "i" en el nombre?— revela una importante concentración de carbónico, con una burbuja intensa y algo gruesa. En la nariz se imponen los aromas de pomelo, aunque no del todo naturales. En la boca es algo plano, excesivamente dulzón y con un final donde asoman los recuerdos de endulzante químico

SORPRESAS Y DECEPCIONES

Aunque este taller de tónicas se planteó para catarlas solas (sin ginebra), con el fin de analizar con mayor objetividad sus características, SIBARITAS recurrió a un panel de expertos *bartenders*, entendiendo que estos profesionales son los que conocen mejor el producto, especialmente en lo que se refiere a la diferenciación entre las marcas y sus perfiles organolépticos.

Así, la cata que reproducimos en estas páginas resulta de la apreciación de tres *bartenders* jóvenes pero sobradamente preparados —Diego Cabrera (Arola Casero), Carlos Moreno (Glass Bar) y Mario Villalón (restaurante Padre)— y de este humilde escriba, también con experiencia, aunque al otro lado de la barra (del bar).

La experiencia fue enriquecedora para todos. Catadas en una secuencia regular, a la misma temperatura y en el mismo modelo de copa, las tónicas seleccionadas mostraron una mayor diferencia de matices de lo que podría suponerse. Siempre proclives a la gama de aromas cítricos y



80 NORDISK MIST

Exagerada presencia de burbuja gruesa y algo basta. En el plano aromático predominan los matices de pomelo. En la boca, se muestra dulzón, empalagoso y con un toque artificial (aportando). Tiene notable persistencia, sostenida también por el efecto del gas contenido. Fue la única de las tónicas seleccionadas que se presentó en empaque de lata, que puede intensificar la actividad del carbónico.

con una boca refrescante, las hay con burbujas más finas o más bastas, con matices aromáticos más próximos al pomelo o al limón y con recuerdos de endulzantes más o menos naturales.

No faltaron las sorpresas, como la calidad notable del agua más barata que se cató, la de la cadena de supermercados Día (¡0,99 € el pack de seis botellas!) o el decepcionante sabor diluido que mostró la cuarentosa Q Tonic. La clásica Schweppes mantuvo el tipo como referencia incontestable de lo que la mayoría consideramos el perfil de la tónica. Y la Fever Tree se consagró como la mejor del mercado. Después de analizarlas solas, los cuatro catadores convenimos en mezclarlas, valiéndonos para ello de una botella de la excelente ginebra The London Gin. Evidentemente es ahí donde el perfil quizás excesivamente cítrico de algunas —como la Schweppes— cobra sentido y donde se pierden las sutilezas que propone la Q Tonic. Al fin y al cabo, es en la mezcla donde las aguas tónicas tienen que dar la medida. ■