Calor de verano, gin tonics y la Pequeña Edad de Hielo

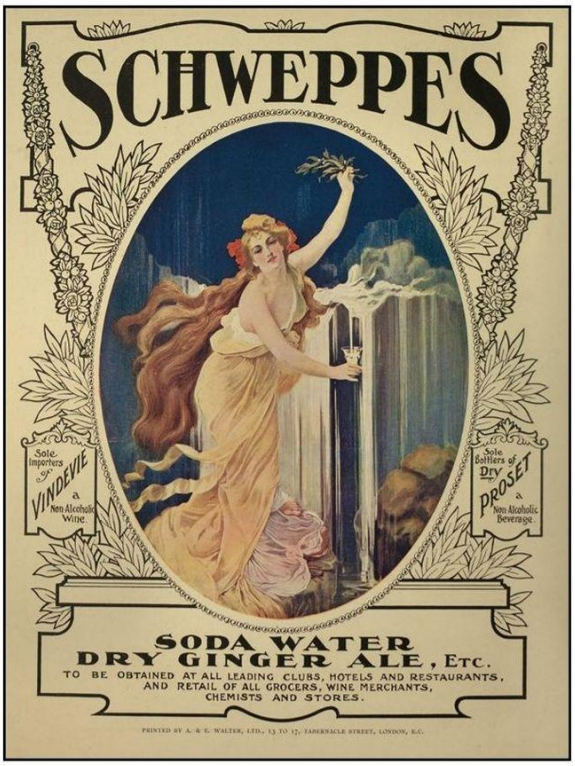
José Miguel Viñas

Un refrescante gin tonic es un buen remedio para combatir el intenso calor de las tardes de verano.

Una buena hidratación es fundamental para combatir las altas temperaturas del verano. Aparte, lógicamente, de beber agua en abundancia, tenemos una amplia oferta de bebidas que nos ayudan también a saciar la sed y a hacer más llevadero el intenso calor estival. Además de los refrescos, están las bebidas espirituosas, en las que ocupa un lugar destacado el gin tonic. Desde estas líneas no queremos fomentar el consumo de alcohol, pero sí que vemos interesante dar a conocer algunos de los avatares que culminaron con la aparición de esa refrescante bebida, cuya preparación se ha convertido hoy en día en todo un ritual, no exento –en algunos casos– de una excesiva parafernalia.

Gin & tonic. Ese fue el orden de aparición

En las cartas de gin tonics de las coctelerías especializadas en esta bebida, encontramos una gran variedad de ginebras, tónicas y algunos aderezos exóticos, como distintas especias, destinados a sorprender el paladar del consumidor. La base del gin tonic es lógicamente la ginebra y la tónica, sin olvidarnos tampoco del hielo. El resto de elementos son secundarios y, en algunos casos, desvirtúan la propia esencia del combinado, cuyo origen se sitúa en la India en la primera mitad del siglo XIX. Al principio, la ginebra se combinaba con agua natural (sin gas) y quinina, siendo luego sustituida por soda o agua carbonatada, y finalmente la tónica (ya con la quinina incorporada), tal y como la conocemos hoy en día.



Izquierda: Dibujo de una de las especies catalogadas de *Cinchona* (quina). De la corteza de este arbusto se extrae la quinina, que contiene la tónica. Tomado del Atlas de Botánica *Köhler's Medizinal-Pflanzen*. © Biodiversity Heritage Library. Derecha: Cartel de estilo *Art Noveau* de tónica Schweppes (Año 1908).

La ginebra tiene una larga historia. Algunos escritos sugieren que se remonta a la Edad Media (siglos XI y XII), cuando unos monjes en Italia destilaron una bebida similar, si bien no es hasta el siglo XVII cuando se empezó a popularizar en los Países Bajos, gracias a sus propiedades medicinales. El famoso destilado se bautizó como *jenever* ("ginebra" en neerlandés), en alusión al enebro, cuyo fruto (la nebrina) es la sustancia aromatizante de este destilado de la cebada. Cuando Guillermo de Orange (1650-1702) accedió al trono de Inglaterra (donde reinó como Guillermo III), se empezó allí a consumir ginebra, convirtiéndose en una de las bebidas espirituosas preferidas por los ingleses durante el siglo XVIII.

Las propiedades curativas de la quinina

El enebro no es la única planta medicinal ligada al gin tonic. Cuando en el siglo XVII los holandeses comenzaron a beber ginebra, en el otro extremo del mundo –en el antiguo Virreinato del Perú– varios misioneros españoles de la Compañía de Jesús afincados en Lima empezaron a utilizar la corteza del árbol de la cinchona con fines curativos, para aplacar las altas fiebres provocadas por la malaria. Los nativos llamaban a ese árbol *quina-quina* y las propiedades medicinales del extracto sacado de su corteza seguramente llegó a oídos de los jesuitas. Sus efectos beneficiosos fueron rápidamente reconocidos por todo el mundo. En 1817, los químicos franceses Pierre Joseph Pelletier (1788-1842) y Joseph Bienaimé Caventou (1795-1877) extrajeron el principio activo, bautizado como quinina.

Se empezaron a enviar cargamentos de pastillas de quinina a las colonias que los distintos estados europeos tenían en las regiones tropicales. Los soldados británicos destinados en la India comenzaron a tomar la quinina con agua, pero se toparon con el problema de su gran amargor. Para camuflarlo, diluían las pastillas en agua edulcorada, pero el golpe de efecto llegó cuando los oficiales incorporaron a la mezcla la aromática ginebra. Había nacido el precursor del actual gin tonic, conocido como *Indian Water Tonic*. La combinación de la citada ginebra con agua, lima, azúcar y la pastilla de quinina, terminó pronto convirtiéndose en algo más que una bebida medicinal.

Burbujas carbónicas y cosecha de hielo

Faltaban todavía dos detalles importantes para que el gin tonic aplacase el calor, pero no solo el provocado por la fiebre alta causada por la malaria; también el que caracteriza las largas y soleadas tardes de verano y sus cálidas noches. La incorporación del agua carbonatada y el hielo, en generosa cantidad, consiguieron el efecto refrescante deseado. El agua tónica terminó incorporando el gas carbónico. El empresario alemán Johann Jacob Schweppe (1740-1821) [¡seguro que te suena el nombre!] fue pionero en el proceso industrial de aguas de soda, gracias a la gasificación de dióxido de carbono en agua mineral. Tras comenzar con su negocio en Suiza, en 1792, el éxito de ventas y la popularidad le llegó algunos años más tarde, gracias a la fábrica que instaló en Londres.

Nevero o pozo de nieve situado a las afueras de la localidad riojana de Soto de Cameros. Fuente: Wikipedia.

Para llegar al gin tonic de nuestros días nos queda el hielo. En la actualidad, es fácil de conseguir; cualquiera de nosotros lo producimos para nuestro consumo en el congelador de casa, pero antes de que se inventara la electricidad, se empezaran a vender frigoríficos y a comercializar el hielo industrial, disponer de cubitos (piedras, lascas) de

hielo en verano requería de un laborioso proceso, que se iniciaba en las grandes nevadas que dejaba cada invierno, casi sin excepción, la Pequeña Edad de Hielo. Tanto los soldados que luchaban a las órdenes de Guillermo de Orange, como los jesuitas que empezaron a usar el extracto de la corteza de la cinchona para aliviar a los enfermos de malaria, o los oficiales británicos que la India colonial mezclaron la ginebra con el agua tónica (todavía sin carbonatar), tenían a su disposición hielo para combatir los fuertes calores.

Durante la citada Pequeña Edad de Hielo, la producción de hielo a partir de nieve compactada y su comercio alcanzó su momento cumbre, antes de su declive, a lo largo del siglo XIX. En zonas altas de las sierras, en enclaves donde habitualmente las nevadas dejaban grandes acumulaciones, se fueron construyendo unas pequeñas edificaciones con un profundo foso en su interior, conocidas como neveras, neveros, cavas o pozos de nieve. Cada vez que se producía una gran nevada, cuadrillas de personas subían desde los pueblos a cargar nieve a sus espaldas con ayuda de unos capazos y a verterla en el pozo, donde se prensaba, intercalando capas de paja seca, para que actuara como aislante. A lo largo del invierno se repetía la operación hasta llenar las neveras. Con la llegada de los calores, bien avanzada la primavera, se volvía a los pozos a recolectar el hielo, pues la nieve prensada, aplastada por su propio peso, se había convertido en ese duro y frío elemento.

Cortado en bloques y extraído del pozo, se cargaba en mulas, envuelto en tela de saco, y se llevaba a las ciudades, donde se comercializaba, estableciéndose un precio fijo cada año, en función de la cantidad de hielo recogido y la demanda. El hielo permitía mantener a baja temperatura algunas medicinas, se usaba en tratamientos médicos y también para enfriar bebidas. De haberse descubierto antes los poderes curativos de la quinina, el proceso industrial de la carbonatación del agua y de haber empezado a consumir ginebra algún siglo antes, los gin tonics podría haber triunfado como bebida espirituosa durante el Óptimo Cálido Medieval.