



# Breve crónica alrededor de la ginebra

Sealtiel Alatríste

Según Wikipedia, la palabra ginebra designa tanto a la ciudad suiza, capital del cantón del mismo nombre, como a un municipio del Valle del Cauca en Colombia, a la esposa del Rey Arturo (quien por cierto le jugó las contras con el caballero Lancelot), e incluso a un instrumento musical muy usado en la Castilla medieval. La acepción más generalizada, sin embargo, es la que ocupa el último lugar de la lista: licor incoloro, de sabor delicado, que muchos consideran de origen inglés, sin saber que, en realidad, la ginebra, en tanto bebida alcohólica tiene su origen en la Holanda Meridional.

Es un destilado que se obtiene a partir de un concentrado de cebada y otros cereales, que se aromatiza con bayas de enebro. Su graduación suele alcanzar los 60°, en ocasiones puede ser dulce, aunque por lo general es semiseca o seca del todo, y de ella emana el suave bouquet que la distingue del vodka, licor con el que a veces se la confunde, pero la única similitud entre ambos es que sirven de base para una variedad de cocteles de la misma naturaleza. El martini, por ejemplo, que originalmente se prepara con ginebra, pero que desde hace años tiene la variedad llamada vodka martini, muy popularizada por las películas de James Bond (que no por las novelas, pues en éstas el agente 007 bebe principalmente whisky).

La primera receta de la ginebra holandesa data de mediados del siglo XVII, y fue descubierta por Franciscus Sylvius, profesor de la Universidad de Leiden, quien intentaba obtener un remedio para los cálculos biliares

y otras afecciones renales, mezclando alcohol obtenido a partir de cebada, centeno y maíz, con bayas de enebro. No he podido averiguar qué condujo a este médico (casi un alquimista) a pensar que el enebro podía facilitar las facultades curativas de la cebada, pero para beneplácito de la posteridad, aunque no dio con la medicina que buscaba, obtuvo un delicioso licor al que llamó *Genévrier* (enebro en francés). No es difícil imaginar cómo sucedió todo: Franciscus está combinando diversos elementos en sus matraces. El pobre sufre de cálculos que le producen unas horribles punzadas que se extienden del lado derecho del vientre en la mera punta de su órgano sexual. No puede más, y su única esperanza es producir una medicina que lo cure de sus tormentos biliares. Al cabo de unas cuantas semanas ha formado una sustancia cristalina que podría ser el ansiado remedio. Lo vacía en un vasito pero antes de probarlo es presa de una intuición fulminante —que podemos llamar clarividencia alquímica— que le dice que si lo enfría al punto de hielo aumentará su potencia curativa. Así que ni tardo ni perezoso mete el brebaje a una rústica congeladora y poco después lo bebe desesperadamente. Siente una placidez tan grande, un relajamiento de los músculos tal, un avivamiento sin par de la mente, que si no se ha curado, ya se olvidó de los cálculos biliares. No lo sabe, pero ha bebido un martini primitivo, la primera versión, digamos, de lo que en el futuro llegará a ser un martini. El efecto que perdura en su cuerpo es tan agradable que se empina

una nueva dosis de la generosa medicina, y se transporta directamente al paraíso. Por un tiempo se siente curado de sus males y como desea experimentar todo lo que tiene que ver con su menjurje en carne propia, se atreve con una nueva dosis que increíblemente resulta fatal.

Dos días después recobra el conocimiento, está en cama y el dolor de los cálculos ha vuelto. Él, sin embargo, recuerda su breve estancia paradisiaca después de la segunda dosis, va al laboratorio, observa atónito el resto del licor que todavía reposa en un matraz, y dice una sentencia que podría haberlo hecho famoso pero que llegó hasta nosotros de forma anónima: “Esta medicina” murmura, pues todavía cree que es una medicina, “es como los senos de las mujeres, uno es muy poco, pero tres resultan monstruosos”. Se acuerda de la esposa del Rey Arturo, y en memoria de su busto real



Raw Fish Café, Milán

(o real busto) bautiza a su remedio con su nombre, Ginebra, aunque la leyenda inventada por los mojigatos ligue su nombre con la etimología gala de las bayas del enebro.

A nadie le extrañará saber, por tanto, que una vez que se supo que no había tal medicina, el licor ganara rápida popularidad, y que la gente comenzara a llamarlo *Genévrier*. Con los años (y una vez terminada la Guerra de los Países Bajos) los ingleses llevaron a su patria esta bebida y la nombraron simplemente *Gin* (apócope con el que Arturo se refería a su amada en la intimidad) y con ese nombre el licor creó su fama en Europa y América.

En una ocasión que visité Buenos Aires, me metí al entonces famoso Bar Ramos de la calle Corrientes. Me habían cancelado una cita y pensé que, más que regresar al hotel, podría escribir algunas cartas mientras bebía un aperitivo. Cometí el error de pedir una ginebra en vez de un gin, por lo que, más que matar la tarde, estuve a punto de perecer ahí mismo, de cirrosis, inanición, o desmemoria fulminante. El mesero me dijo que si estaba seguro. “¿Seguro de qué?”, le pregunté. “De que querés una ginebra, che”, me respondió con un poco de sorna. Como me urgía empezar a escribir le contesté que sí, y que también trajera una tónica. Dicho y hecho, trajo un vaso con hielos, sirvió la ginebra de una extraña botella (que parecía de barro), y puso al lado una botellita de agua tónica. Después del primer trago enronquecí, sentí un raro temblor en las pupilas, pero como me supo tan bien me tomé tres vasos antes de perder completamente la conciencia. Si hubiera conocido la historia del doctor Sylvius, profesor de la Universidad de Leiden, tal vez me hubiera conducido con más cautela, pero está claro que la ginebra nos depara a sus fans destinos paralelos. El caso es que al día siguiente, presa de un indescriptible dolor de cabeza, regresé al Bar Ramos para preguntar qué era lo que me habían servido. El mismo mozo que me había atendido el día anterior me enseñó la botella, de marca Bols, que a mí me había parecido de barro. Era de producción argentina, me explicó, se decía que era la bebida tradicional de los gauchos, casi nadie la tomaba en la ciudad, y por eso le extrañó que yo la pidiera. “Me lo hubiera dicho”, le reclamé, “lo que yo quería era un gin tonic”. “No es lo mismo”, replicó él con sabiduría, “el gin es inglés, la ginebra holandesa o, como ésta, argentina, pero producida con la misma receta de los países bajos. Gin y ginebra son cosas muy distintas”.

Me apresuro a informar que Bols es la destilería más antigua en la que se produce ginebra. Fue fundada por la familia del mismo nombre, en el siglo XVII, en el pueblo de Rozengracht, Amsterdam. Los Bols llegaron a Holanda en 1572 y de inmediato se ganaron la vida en

el negocio de la destilación y la venta de vino. Lucas Bols, su fundador, nunca tuvo la intención de curar a nadie pero se hizo con la fórmula de Franciscus Sylvius, y aunque (como pude lamentablemente comprobar) la variedad argentina resulta de alto riesgo, la Bols original era de sabor fuerte pero muy sabrosa. En la isla de Menorca existe otra variedad de ginebra Bols, que descubrí en un viaje memorable (porque la isla es memorable) pero que esta vez no me atreví a probar.

Mi gusto —pasión, preferencia, delirio— por la ginebra, tuvo un origen casual, y se remonta a mi época de estudiante en la Universidad de Cambridge. En aquella época, como casi todos los estudiantes que vivíamos en el extranjero, estaba escaso de recursos (lo que en lengua vernácula se dice “muy bruja”), y mi gusto alcohólico se satisfacía con cerveza amarga, la llamada *bitter*, que era para lo único que mi bolsillo alcanzaba. En una ocasión, sin embargo, mi querido amigo José Luis Barros, que estudiaba en Oxford, me dijo que había comprado dos boletos para escuchar a Sir George Solti dirigiendo la filarmónica de Londres, y que me invitaba a acompañarlo. A lo mejor había invitado a alguna chica que no pudo ir, a lo mejor había pensado desde el principio en mí, pero fuera como fuera, con o sin dinero, no iba a perder tan memorable concierto del gran director de origen húngaro que acababa de adquirir la nacionalidad británica, pues dirigiría la Primera y la Novena Sinfonías de Beethoven. Como José Luis estaba al tanto de mis limitaciones económicas quedamos que él ponía los boletos pero que yo pagaría los gastos de mi viaje. Ya en el tren, pensé que debería invitarlo a cenar, pero como Pepe es de buen diente a lo mejor me saltó a el tiro por la culata, así que me pareció que lo menos que podía hacer era invitarle una copa de champaña durante el intermedio. Después de que escuchamos la magistral interpretación de la Primera Sinfonía que hizo el maestro de Bucarest, salimos al *lobby*, le dije a José Luis que me esperara, y fui a hacer la cola frente al bar, sin sospechar lo que el destino me tenía preparado. Cuando llegó mi turno e iba a pedir las copas de champaña, una viejita me hizo a un lado de un codazo, y con desesperación, pidió que le sirvieran dos gin tonics. Tardó más el cantinero en servir la primera que ella en beberse la. La segunda se la llevó en la mano, con la mirada seráfica perdida en el techo de la sala de conciertos. Me volví a la barra y pedí lo mismo, dos gin tonics. Cuando regresé con José Luis, le extendí su vaso, y le dije que había visto a una viejecita subir al cielo.

Desde entonces, cada vez que puedo, me bebo una ginebra, y si estoy en un buen bar (el Boadas de Barcelona, o el Oaks room del Hotel Plaza de Nueva York, o mejor aún, en casa de Gonzalo Celorio),



Shambala, Milán

prefiero beber un martini a un gin tonic, con la sensación de que por haber conocido el afamado coctel tan tarde, siempre ando con un cierto déficit de martinis.

Mi querido amigo Gonzalo Celorio presume de preparar el martini como los mejores bármanes. Dice que alguna vez escuchó a Luis Buñuel dar las instrucciones precisas de cómo hacerlo, y cuando tiene un auditorio *ad hoc*—aunque sea de una sola persona— las dice en voz alta. Supongamos por un momento que estamos en la barra de casa de Gonzalo y que lo escuchamos cuando dice: “En una coctelera se pone ginebra helada. La coctelera debe ser transparente pues a continuación hay que poner una botella de vermouth blanco, de preferencia Nully Pratt, frente a una ventana por la que se filtre el sol, y sostener durante un momento la coctelera por detrás de la botella para que la energía solar pueda tramsmutar el sabor del vermouth a la ginebra”. A continuación lo escuchamos soltar una carcajada antes de describir lo que él llamaba *su toque*: “Yo sí pongo unas cuantas gotitas del Nully Pratt dentro de la coctelera, pues carezco de las aptitudes alquímicas de Buñuel, pero ojo, esto no lo hacía él”. Vacía entonces el martini en copas que él mismo había enfriado con hielos salpicados con licor de angostura. Y ya está. Nos