vinetur

Claves para reconocer un buen gin tonic en bares y restaurantes españoles

La elección del hielo, la ginebra y la tónica determina la calidad de esta popular bebida

lunes 28 de julio de 2025



El Gin & Tonic es una de las bebidas más pedidas en bares y restaurantes de España. Sin embargo, no siempre se sirve de la manera correcta. Muchas personas creen que preparar un buen Gin & Tonic requiere técnicas complejas o utensilios especiales, pero la realidad es que hay algunos detalles sencillos que marcan la diferencia entre una copa bien hecha y una que no cumple con lo esperado.

Gin MG, una marca con más de 85 años de experiencia en la elaboración de London Dry Gin, ha compartido algunas claves para identificar si un Gin & Tonic está bien preparado, sin necesidad de ser un experto en coctelería. La empresa señala que el primer aspecto a tener en cuenta es el hielo. Un Gin & Tonic debe servirse con abundante hielo, preferiblemente entre cinco y seis cubos grandes y sólidos. El vaso debe estar lleno para evitar que la bebida se temple rápidamente y pierda frescura.

El segundo punto importante es la ginebra utilizada. Una buena ginebra debe tener presencia clara de enebro tanto en aroma como en sabor. Si al acercar la copa predomina un olor artificial o demasiado perfumado, probablemente no se trata de una ginebra auténtica. Gin MG recomienda buscar notas frescas y naturales, donde el enebro sea protagonista.

La tónica también juega un papel fundamental. No se debe verter de cualquier manera ni con brusquedad. Lo ideal es abrir la botella justo antes de servirla y añadirla suavemente para mantener el gas y evitar que se pierdan los matices aromáticos. El sonido característico al abrir la tónica indica que está fresca y lista para mezclar.

En cuanto a la decoración, Gin MG aconseja no excederse. Un simple twist de limón es suficiente para realzar los aromas sin saturar la copa con ingredientes innecesarios. Añadir demasiados elementos puede restar protagonismo a la ginebra y alterar el equilibrio del cóctel.

Por último, existe una costumbre entre quienes aprecian esta bebida: dejar reposar el Gin & Tonic durante un minuto antes de beberlo. Este breve tiempo permite que los ingredientes se integren mejor y que los aromas se expresen plenamente.

Gin MG recuerda que lo más importante al disfrutar de un Gin & Tonic es compartirlo en buena compañía y brindar por momentos auténticos. La marca, fundada en 1940, sigue apostando por recetas tradicionales y procesos artesanales para ofrecer una ginebra fiel a su origen.

Con estos consejos, cualquier persona puede saber si su Gin & Tonic está bien servido, sin necesidad de conocimientos avanzados ni herramientas profesionales. Solo hace falta prestar atención a los detalles básicos y elegir productos de calidad para asegurar una experiencia satisfactoria en cada copa.