

Fever-Tree, combinación de historia y modernidad

“EXISTE UN ÁRBOL QUE LLAMAN el árbol de la fiebre, que una vez hecho polvo e ingerido como bebida cura la fiebre”, afirman las Crónicas de San Agustín, fechadas en 1633. Cuenta la leyenda que la corteza de este árbol fue utilizada por primera vez por los españoles alrededor del año 1630, cuando fue recetada a la condesa de Chinchón, que había contraído la malaria, por aquel entonces llamada fiebre, mientras vivía en Perú. La con-

desa se recuperó, descubriéndose así las propiedades curativas del *fever tree*. En el siglo XIX, el ejército indio mezcló la corteza de este árbol con agua, azúcar y ginebra, creando el primer *gin & tonic* de la historia. Ahora Fever-Tree ha viajado en el tiempo para recuperar la elaboración centenaria y artesanal que vio nacer la tónica. El resultado se llama Fever-Tree, una refrescante y selecta combinación de historia y modernidad.



DELICIOSA Y DE ELABORACIÓN ARTESANAL

Fiebre por la tónica

TEXTO DAVID SABATÉ

EL PODER CURATIVO del árbol de la fiebre no se hizo mundialmente conocido hasta alrededor de 1820, cuando los soldados del ejército indio, en un intento por prevenir la malaria, mezclaron la quinina –extracto de la corteza del árbol– con azúcar y agua, creando la primera *Indian Tonic Water*. El sabor era muy amargo, y lo hicieron más agradable al paladar añadiéndole algo de ginebra a la mezcla. Así nació el primer *gin & tonic*, que muy pronto se transformaría en la bebida genuina del Imperio británico.

Pero el *gin & tonic* del Raj (la desaparecida administración colonial británica en el subcontinente de la India) fue antes una necesidad que un placer. El colonialismo provocó un incremento espectacular de la demanda de quinina, y la *East India Company* era incapaz de abastecer las necesidades y la demanda generada. La solución fue intentar cultivar el árbol en las colonias. Se probó con semillas ecuatorianas, pero el árbol resultante era muy pobre en quinina. Los holandeses tuvieron más suerte con las semillas peruanas, hasta ocho veces más ricas en esta sustancia, obteniendo el monopolio del mercado.

ORIGEN CENTENARIO

Fever-Tree ha vuelto a los orígenes de este árbol descubriendo la última plantación que queda de todas las que florecieron a partir de esas semillas peruanas. Situada en una zona conflictiva, en la frontera entre El Congo y Ruanda, la plantación ha conseguido prosperar y sigue produciendo una de las mejores quininas naturales del mundo, siguiendo exhaustivamente los métodos de cultivo tra-

dicionales. De esta manera, Fever-Tree ha querido retroceder en el tiempo y volver a la elaboración artesanal y genuina de la tónica, según los criterios que la vieron nacer hace más de tres siglos. Con la mezcla exclusiva de sabores botánicos sutiles y naturales, agua y quinina de la mejor calidad, el resultado es una tónica deliciosa, natural y con un gusto y un aroma muy refrescantes.

Los ingredientes de esta personal bebida incluyen quinina natural, azúcar de caña, ácido cítrico, agua y sabores naturales. Como podría decirse en el caso de un buen vino y del agua con gas, por ejemplo, la simple idea de mezclar con refrescos de escasa calidad cualquiera de los destilados que hay hoy en día en el mercado, elaborados con técnicas ancestrales que han pasado de generación en generación, invita a echarse las manos a la cabeza. Desde su posición de independencia y utilizando los ingredientes de la mejor calidad, Fever-Tree quiere cambiar esta situación dándole al concepto del combinado un enfoque totalmente desconocido hasta ahora. La nueva bebida abre, incluso, nuevos caminos en el campo de la cocina. Como afirman los reconocidos cocineros Ferran Adrià y Juli Soler, del restaurante El Bulli, “Fever-Tree ha revolucionado el mundo de los combinados con la elaboración de una tónica de extraordinaria calidad y sutileza, y no solo eso, además abre un sinfín de posibilidades gastronómicas si la usamos como ingrediente culinario”. Un envite para los sentidos, la salud y los paladares más selectos. Se distribuye por International Cooking Concepts (www.cookingconcepts.com).

LA MARCA OFRECE TRES VARIEDADES
DISTINTAS: TÓNICA, SELECTA Y PERSONAL,
'BITTER LEMON' Y 'GINGER-ALE'

