ecos de sociedad



Los cinco finalistas, Jaret Arias, Joseba Arceluz, Jon Lladó, Koldo Gómez, a la postre ganador, y Santiago Domínguez, brindan con el 'gin-tonic' del vencedor. FOTO: KOSÉ MARI MARTÍNEZ



Germán Castañeda, Beatriz Amorena, David Ríos, Nerea Cuenco y el cocinero Igor Agirre, miembros el jurado. FOTO: JOSÉ MARI MARTÍNEZ

Más allá del sacrificio para los dioses

El callejón de las botxerías

POR JON MUJIKA

ON soplete prendió unas láminas de madera de cedro que oreó en el interior de elegantes copas de balón, para ahumarlas. Se diría que Koldo Gómez, la imagen de El Txoko de Gabi (Henao, 9), hacía un sacrificio a los dioses cuando en verdad lo suyo era más prosaico, si es que se me permite decirlo así: preparaba el mejor gin-tonic de Bilbao. Ese fue el veredicto del jurado dispuesto para dictar sentencia en el II Concurso Gin&Tonic Bilbao (Igor Agirre, Germán Castañe-

da, Beatriz Amorena, Nerea Cuenco y David Ríos con la toga a cuestas...), organizado por la Agrupación Empresarial Bilbao Centro que preside Sergio Etxebarria. El certamen se celebró en un ancho terreno de juego, el Gin Show celebrado en el Palacio Euskalduna, donde desfilaron grandes referencias de ginebras y tónicas Premium y se exhibieron las más sofisticadas combinaciones posibles entre ellas.

Sigamos con la artesanía de Koldo, que bautizó su preparado con el sobrenombre KE Gintonic. Por el humo te diré dónde esta el fuego. Con la exclusiva Tanqueray Malacca Limited Edition (sólo 160 botellas en la zona norte) infusionada con semillas de cardamomo, acompañada de un licor de jengibre llamado Domaine de Cantón y

abrazado por la envoltura de una mandarina, con el ya mencionado toque especial del ahumado de madera de cedro. Todo ello en danza de burbujas de la Schweppes tradicional y el *on the rocks* clásico, de hielos secos y duros.

Con esa orfebrería líquida se impuso en la final a Jaret Arias,

El 'gin-tonic' de El Txoko de Gabi se impuso en el Il Concurso Gin&Tonic de Bilbao Centro

El Palacio Euskalduna acogió un Gin Show que convirtió a Bilbao en la capital de este trago de Dry & Cool; Joseba Arceluz, de Studio 48; Jon Lladó, de Style, y Santiago Domínguez, de Kanpantxu, en una final seguida con expectación.

Para entonces, para cuando se supo quién, el gran salón del Palacio Euskalduna ya era un templo cristalino, coordinado por Drinks Marketing Group, con David Palacios y Nacho Espadas al frente. Miguel E Lancha, referente internacional como experto en destilados y destacado mixólogo, había guiado a los presentes por el bosque de los aromas, con más de sesenta referencias olfativas para educar y mostrar sus propiedades, aromas y matices. Por los estands que rodeaban esa isla central de fragancias desfilaron, entre otros, Jorge Aio, Olga Zulueta, Xabier Olmo, Susana Alaguero, Jon Aldeitu-

rriaga, Arantza San Andrés, Beatriz Marcos, Josu Aranguren, del Bosta; Juan Lambarri, de la Eliptica; Isidro Elezgarai, Enrique Thate, Iñaki Agirre, José Ramón Taranco: Natxo Minje. Iñigo Salaberria y Rubén Arkoiza, de DO Bilbao; Almudena Blanco, Julia Diéguez, Juanan Zaldua, Jesús Fernández Urbina, Juan Manuel Bela, Txema Olano, alcaide de García Rivero, desde el Okela; Manu Iturregi, Mar Arroyo y Sabino Zelaia, enfrascados en la organización; Borja Elorza, Jorge Canivell, Lucho Rengifo, Juan Mari Eguren, Rafa Soto, Álvaro Garrido, Mari Carmen González, Fran Lara, Agustín Gil, presidente de la Asociación de Barmans; Rafael Albero, Jon Ander Ruiz de Loizaga y una legión de gintónicos.