

DTLUX.COM

DT

NÚMERO 235. 3,50 €

MÁS DE
100
IDEAS
PARA ENCONTRAR
EL REGALO
PERFECTO

ELSA PATAKY
AARON
ECKHART
IRELAND
BALDWIN
DAVID BISBAL

PUNTO Y FINAL

> CARLOS RUIZ ZAFÓN
VUELVE CON "EL LABERINTO
DE LOS ESPIRITUS"

EFICACIA PROBADA

> LAS ÚLTIMAS JOYAS
DEL MOTOR, A EXAMEN

LA ELEGANCIA DE ESTAS FIESTAS

> TODA LA MODA PARA
CELEBRAR A LO GRANDE

MC



Saúl. Craviotto

NUESTRO HOMBRE DEL AÑO



Una clase magistral

En torno a un gintonic elaborado con ginebra Master's, reunimos a varios amigos de la revista DT en un nuevo local madrileño para conversar sobre lo humano, lo divino y sobre esta bebida que siempre seduce.

TEXTO RAFAEL VIDAL FOTOS JUANJO MOLINA.

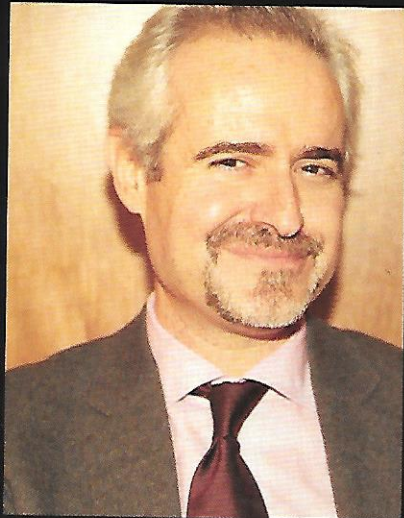
Ya no es preciso añadir una menestra a tu gintonic porque ahora, el principal valor de la copa es la materia prima, y ninguna rama de canela salva una mala ginebra. Para no fallar, la mejor opción es Ginebra Master's, ganadora de la Doble Medalla de Oro y nombrada "Mejor ginebra" del mundo en el San Francisco World Spirits Competition. No es preciso mirar afuera

porque en el territorio español se fabrica una de las ginebras más renombradas.

¿Cómo se ha logrado este sabor? Con tres palabras clave, sin duda. En primer lugar, tiempo: a través de la paciencia en la obtención de la receta perfecta. En segundo lugar, dedicación: con el perfeccionamiento de los métodos de destilación. Y, finalmente,

maestría, sobre todo en la conjugación de los ingredientes. Porque a una base con enebro, coriandro y cardamomo se le añade naranjas dulces de Valencia y limones y naranjas amargas de Sevilla (maceradas durante 44 días), creando un sabor único. ¿Cuándo tomar un gintonic? En cualquier momento, pero que sea con Master's de base.





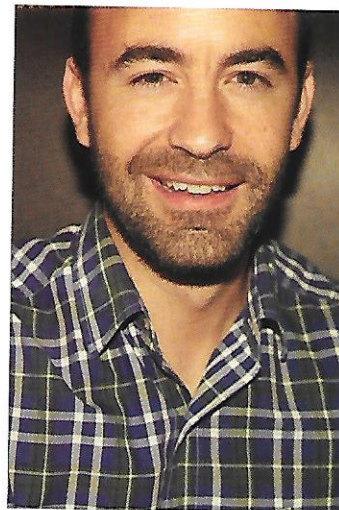
CARLOS BARANDA

"Nadie trataba desde la perspectiva del pie, lo importante es un zapato que se adapte a ti". Y Carlos Baranda (Madrid, 1966) aprovechó este hueco del mercado para crear Glent Shoes, del que es CEO y que fabrica zapatos a medida del consumidor: "digitalizamos el pie y creamos una horma". Además, dejan libertad absoluta en el diseño: "el cliente puede mezclar colores, pieles". La maestría al servicio de nuestros pies.

CHRISTIAN BOLZ

De origen alemán, Christian Bolz (Madrid, 1986) estudió derecho y con dedicación se convirtió en abogado en Medina Cuadros.

Abogados, "un despacho de abogados dedicado al asesoramiento de empresas y particulares y que representa una entidad financiera nacional". Y Christian asocia el gintonic a los momentos de ocio, pues su momento predilecto es "en vacaciones, disfrutando de la puesta del sol".



JORGE CAMACHO

A veces, no solo hay que escuchar a TripAdvisor, y Jorge Camacho (Madrid, 1983) lo sabe. Por eso, tuvo una idea maestra: fundar Placest, "la App donde encontrar los restaurantes favoritos de tus amigos". En ella se encarga "principalmente del desarrollo de producto y estrategia de la empresa". Y con el gintonic, lo tiene claro: "me gusta en los descansos, después de comer o en una terraza con amigos".

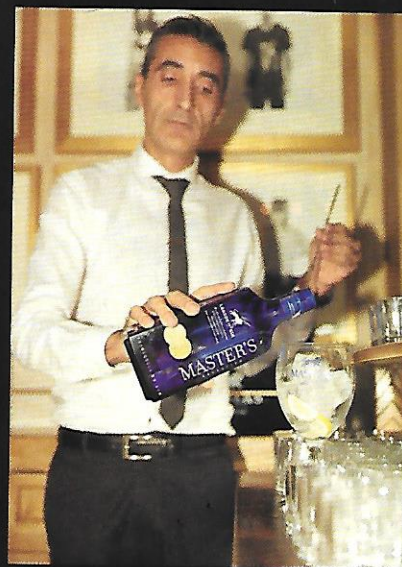
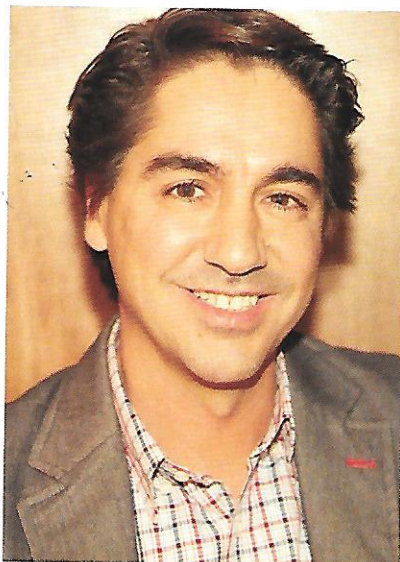


JORGE RUEL

Tras estudiar derecho, Jorge Ruel (Pontevedra, 1985) decidió dedicar su vida a la salud a través de su vertiente legal, y con tiempo y dedicación ha terminado de "abogado in-house de contratación internacional en una empresa biofarmacéutica". Él es legal advisor en Pharma Mar. Y también sabe que el gintonic es la bebida perfecta para "celebrar que lo mejor de la vida son los pequeños placeres".

GONZALO GIMENO

"Soy español de pasaporte, asturiano de corazón, pero amo viajar", dice Gonzalo Gimeno (Gijón, 1973). Y no en vano, un viaje cambió su vida: "trabajaba en marketing y me cansé y me fui a Namibia. Allí tuvimos un encuentro con un elefante que nos marcaba el límite del terreno. ¡Estábamos hablando con él!". De ahí el nombre de Elephant, Travel Your Way, de la que es managing partner y que "organiza viajes a medida del cliente".



GINTONIC CON GINEBRA MASTER'S

Nuestra conversación fue estimulada por varios gintonics elaborados con ginebra Master's por las expertas manos del coctelero del nuevo local de moda de Madrid, restaurante Remigio, ubicado en Paseo de la Castellana 74. Un cálido espacio para ser mecidos por las palabras y una de las mejores ginebras del mercado.