



Copas y Corchos
August 2013
Mexico



[Celebración al Ginebra en el restaurante Bresca](#)

[martes, agosto 13, 2013](#)

Vinoteca y el **Ginebra Premium Citadelle** realizaron en el Restaurante **Bresca**, ubicado en la Ciudad de México, un espectacular cóctel con motivo de la visita de **Guillaume Lamy**, *vicepresidente en América de Ginebra Citadelle* rodeados de un grupo de selectos invitados y personalidades de la industria gastronómica de México.



El punto focal de la fiesta fueron las dos barras de Gin and Tonic que estaban abastecidas de especias, cítricos, agua tónica **Premium Fever Tree** y por supuesto el aromático **Ginebra Citadelle** que destacó por la fragancia las diecinueve especias que son utilizadas en su producción.

En cada barra, jóvenes mixólogos deleitaron a la concurrida audiencia con una variedad de cocteles complementados con las finas burbujas de **S. Pellegrino** y sus refrescantes **Sparkling Beberages Fruits Aranciata** y **Limonata**, así como **Perrier** con sus dos versiones, natural y lime.

El chef **Miguel Ángel Álvarez** sorprendió a Guillaume Lamy y todos los invitados con finos y deliciosos canapés: tártara de zanahorias con mayonesa de limón sobre tosta de pan de campaña; camarón rebosado con salsa oriental; raviol relleno de cordero y menta salteado en mantequilla avellanada; pulpo con aguacate y vinagreta de ajonjolí sobre papa Saratoga; huachinango curado en sal con rabanitos y aguacate envuelto en pepino persa; ceviche verde de robalo y piña con cebolla morada y habanero; polenta frita con duxelle de hongos y mayonesa de cuaresmeño; pan rustico con crema de hiervas y queso de cabra entre muchos otros demostrando la calidad de la cocina del restaurante Bresca.

Los invitados disfrutaron de una presentación de flair que logró hacer de la velada, una experiencia memorable aunada a las catas y charlas informales que el vicepresidente de Citadelle llevó a cabo con todos los invitados en el transcurso de la noche.



Citadelle: un ginebra único

Alambiques, métodos de destilación y el conocimiento de los maestros destiladores son fundamentales para la creación de espirituosos de alta calidad.

En el siglo XVIII y a principios del XIX, todas las ginebras se destilaban en pequeños alambiques de cobre con una capacidad entre 5 y 30 hectolitros. Posteriormente los alambiques fueron más grandes con el objetivo de aumentar la productividad pero sacrificando la precisión del proceso y el sabor. Por su facilidad, la técnica de destilación con vapor sustituyó el uso de calor directo (flama desnuda) y las múltiples destilaciones fueron eliminadas agregando saborizantes a un destilado neutro... creando una pálida imitación de su noble antecesor.

Alexandre Gabriel utilizó el conocimiento sobre la destilación y pequeños alambiques *Charentais* que se usaban para la producción del cognac **Pierre Ferrand** para revivir el ginebra Citadelle. La destilación en pequeños alambiques de cobre permite la producción de ginebra con textura y aromas únicos. La lenta destilación permite al maestro destilador, la selección precisa del corazón de la ginebra, eliminando cabezas y colas. Adicionalmente, el cuello de cisne relativamente corto del alambique *Charentais* hace posible la concentración de aceites aromáticos que contribuyen a los complejos y refinados aromas de la ginebra. Citadelle es creado de acuerdo a este antiguo método que requiere mucha paciencia: toma un día entero producir el equivalente a una caja de ginebra.

Aunque la receta del ginebra Citadelle se mantiene en secreto, los ingredientes clave son el enebro francés y raíz violeta, cilantro de Marruecos, almendras y la cáscara de limón agridulce de España, la cáscara de las jugosas naranjas mexicanas, angélica del norte de Alemania, el cardamomo -especia más cara del mundo, después del azafrán- de la India, corteza de casia de Indochina y canela de Sri Lanka, la compleja dulzura del regaliz chino, el sabor picante de los granos del paraíso de África occidental, pimienta cubeb de Java, comino holandés, anís estrella de Francia, nuez moscada de la India, hinojo Mediterráneo y raíz de lirio italiano, todos estos ingredientes muy apreciados por sus propiedades digestivas y conforman el complejo aroma del ginebra Citadelle.

Citadelle, ginebra excepcional cuyo juego de aromas son una invitación a la indulgencia con un toque de elegancia.

Receta de Cucumber Gin and Tonic

- 1 rodaja de pepino
- 2 oz. Gin Citadelle
- 4 oz. de Fever-Tree Bitter Lemon

En vaso highball coloque hielo y agregue una rodaja de pepino. Añada el Gin Citadelle y el Fever-Tree. Agite con cuchara.

Síguenos en Twitter: [@copasycorchos](https://twitter.com/copasycorchos)