



La Orgia de los Sabores
August 2013
Mexico



Vinoteca

Anfitrión en México de Guillaume Lamy, Vicepresidente en América de Ginebra Citadelle

Agencia TodoCultura

VINOTECA

ANFITRIÓN EN MÉXICO DE GUILLAUME LAMY
VICEPRESIDENTE EN AMÉRICA DE GINEBRA CITADELLE



México, D.f a 5 de agosto del 2013.



VINOTECA se complace en invitar a Guillaume Lamy Vicepresidente en América de Ginebra Citadelle; a realizar una visita a México de cinco días, en la que tendrá la oportunidad de afianzar relaciones comerciales, dar capacitaciones, seminarios y convivir con personalidades del mundo gastronómico, mixología y medios de comunicación.

Guillaume Lamy es el Director de educación para Cognac Ferrand, uno de los importadores premiere de licor francés de alta gama, incluyendo la Ginebra Citadelle.

Guillaume nació en Francia y fue entrenado en la producción vitivinícola en el valle del Loire. Continuó sus estudios en el arte de la destilación lo que le ha permitido trabajar para Cognac Ferrand y su destilería en los últimos 15 años. Hoy, es el responsable del programa de Educación de Cognac Ferrand en el continente Americano, hecho que le obliga a viajar a la región de Cognac cada año para desarrollar nuevas mezclas y decidir cuándo lanzar nuevos licores junto con el maestro destilador.

Guillaume organiza seminarios en Ginebra y otros espíritus regionales franceses como profesor invitado en la Universidad de Boston y Fairleigh Dickenson University (NJ).

GINEBRA CITADELLE

La receta de la **Ginebra Citadelle** fue desarrollada por una destilería en 1775 en Dunkerque. El puerto de Dunkerque fue uno de los primeros puertos de escala en Europa para muchos exploradores que regresaban de Oriente y cuyos buques estaban cargados de hierbas y especias exóticas.

La **Ginebra Citadelle** se realiza de acuerdo con los principios establecidos en la receta original. Aunque las técnicas de producción han mejorado a lo largo de los siglos, todavía se usan las mismas 19 especias que figuran en la receta original.

Citadelle es la única ginebra del mundo hecha con 19 especias diferentes que le dan a la ginebra un sabor único, complejo y muy equilibrado. La receta secreta sólo la conoce el maestro destilador. De acuerdo a las tradiciones de los primeros comerciantes europeos del siglo XVII, sólo se utilizan las mejores especias. Esta inigualable variedad de especias proviene de muchos lugares diversos y distantes:

- Enebro de Francia
- Cilantro de Marruecos
- Cáscara de naranja de México
- Cardamomo de la India
- Regaliz de China
- Pimienta de Cubeba de Java
- Ajedrea de Francia
- Hinojo del Mediterráneo
- Iris de Italia
- Canela de Sri Lanka
- Violeta de Francia
- Almendra de España
- Cassia de Indochina
- Angélica de Alemania
- Granos de paraiso de África Occidental
- Comino de Holanda
- Nuez moscada de la India
- Corteza de limón de España
- Anís estrellado de Francia

La **Ginebra Citadelle** es triplemente destilada a partir de trigo y agua de manantial. Antes de ser sumergida en alcohol neutro, las especias son cuidadosamente seleccionadas. Esta infusión es destilada de forma que la mezcla desarrolle complejos sabores de forma independiente.

La **Ginebra Citadelle** ofrece un aroma sutil, con notas cítricas y de enebro. Su sabor es elegante y suave en el paladar. Tiene permanencia larga en boca, que expresa su complejidad aromática al máximo. Con 44 grados la **Ginebra Citadelle** está perfectamente equilibrada entre intensidad y finura.



La pureza y el aroma sutil de la **Ginebra Citadelle** la hace una base ideal para muchos cócteles, y particularmente, el mejor Gin Tonic del mundo.

A recibido varios premios destacando el primero en el Gin Master de Londres en el año 2010 y la medalla de oro en el Internacional Spirit Challenge en el 2008.

Ginebra Citadelle es una de las marcas premium de VINOTECA que con 30 años en el mercado la convierte en la organización con mayor experiencia en la venta de vinos y destilados tanto importados como nacionales. Destacan en ese portafolio bodegas iconos a nivel mundial, entre las que destacan Sassicaia, Banfi, Gaja, las francesas Louis Latour, Gérard Bertrand, los Grandes Crus de Burdeos y Borgoña; las españolas Vega Sicilia, Alvaro Palacios, Emilio Moro, Muga y Marqués de Murrieta; las argentinas Cattena Zapata y Achaval Ferrer entre otras. Vinoteca prosigue así con éxito el camino que se han trazado para ofrecer a un número cada vez mayor de mexicanos la mejor selección de vinos, destilados y productos gourmet de todo el mundo.

Contacto

On trade nacional supervisor
Andrés Arellano Fariás
andres.arellano@vinux.com.mx
04455 2888 4222

Samantha Murillo
Relaciones Públicas
samantha@loveat.com.mx
04455 1380 7796

 **vinux**

 **VINOTECA**