



Sabores de Mexico
August 2013
Mexico



Citadelle. La única ginebra destilada con el tiempo.
Por: Yuliana Ballesteros



Citadelle Gin es una tradición que comienza en 1771, cuando en Ginebra, Francia; se empieza a elaborar este famoso destilado.

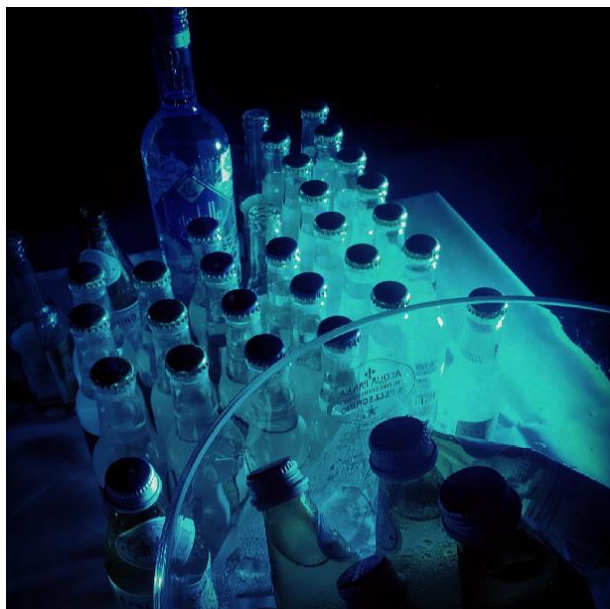
Hecha a base de un proceso artesanal que logra que en una botella se combinen hasta 19 hierbas, especias y demás ingredientes cuidadosamente enfrascados en esta antigua –y muy enigmática receta–. Es muy aromática e mediatamente se perciben notas de enebro, violeta, cilantro, limón, naranja, cardamomo, regaliz, pimienta, comino, anís estrella, nuez moscada; y otras más. Sobra decir que es un gin muy especial y complejo.

Guillaume Lamy –el Vicepresidente de la marca en América– estuvo en la ciudad de México la semana pasada para promocionar el Gin; y con una agenda bastante agotada, visitó varios bares y restaurantes en donde se armaron diversas dinámicas como entrevistas, catas y capacitaciones.

La primera parada fué en Bang Bang, un bar en la Colonia Roma especializado en coctelería tradicional. Ahí diversos periodistas tuvimos la oportunidad de platicar con el mismo Guillaume quién no sólo nos contó acerca del proceso de elaboración de la ginebra, si no que además pudimos catarlo con el y aprender de primera mano todos los aromas y secretos de **Citadelle**.

Lo mismo sucedió en otros bares y restaurantes como Lilit, Limantour y Limosneros; pero el evento principal fué una fiesta organizada en la terraza del Restaurante Bresca.

Pudimos disfrutar del espacio (que de por si ya es bello) con iluminación muy ténue y rayos de luz azul haciendo un simil de el color de la botella de **Citadelle**. Dos estaciones donde diversos mixólogos prepararon el ya muy famoso y querido **Gin&Tonic**; y canapés hechos por la cocina de Miguel Alvarez.



La noche transcurrió entre risas y música electrónica hasta que tuvimos que irnos, ya que era entre semana, y los deberes llamaban al día siguiente.

Después de una semana entera de estar rodeados de esta maravillosa Ginebra, nuestra recomendación es que si en su próxima salida se topan con cocteles elaborados con **Citadelle**, no duden en agregarlos a su lista de esa noche. Estamos seguros que no se van a arrepentir. Salud

En este recorrido Martín Arvallo nos compartió la receta de su coctail BIRDS que preparan diligentemente noche tras noche en Bang Bang Roma.

INGREDIENTES

- 2OZ de Ginebra Citadelle
- 1/2OZ de Licor de Mandarina
- C/N de Agua Tónica
- C/N de bitters de cardamomo
- 1 rama de romero
- Cáscara de naranja
- Hielo

PREPARACIÓN

Mezclar todos los ingredientes dentro de una copa globo. Integra perfectamente y disfruta.



Bang Bang se encuentra en Orizaba 42 en la Colonia Roma Norte.