



DrinksMotion  
September 2013  
Spain

drinks**motion**  
shaking the present

# “La tradición artesana que caracteriza a Citadelle”

## CITADELLE GIN LANZA SU NUEVA IMAGEN DE LA MANO DE JAVIER PULIDO

El ‘sommelier’ y creador del *Ginmotive* destila por primera vez en directo una ginebra Citadelle en la presentación de su nueva botella

El pasado día 16 *Amer Gourmet* organizó una fiesta exclusiva en Madrid con motivo de la presentación de la nueva imagen de *Citadelle Classic* y *Citadelle Réserve*. La velada tuvo lugar en la antiguo complejo del Matadero, haciendo honor a la historia y tradición artesana que caracterizan a Citadelle.

A través de la reinterpretación de la etiqueta y el rediseño de las botellas la marca evoca su pasado, la búsqueda de la perfección y el mimo de los detalles en su receta. Las líneas de ambos envases se tornan más curvas, alzadas y alargadas, resaltando la fuerte personalidad y la elegancia de la ginebra.

Se disfrutó de varias exhibiciones de coctelería, además de la gran sorpresa del evento: la destilación de una ginebra en directo, artesanalmente, en un alambique de cobre y a llama viva.

Citadelle es la única ginebra del mercado destilada de forma tradicional en alambiques de Cognac. Después de la Revolución Industrial muchas marcas optaron por la destilación a vapor, más sencilla, segura y económica. Sin embargo, Citadelle siguió empleando la destilación a llama viva consciente de que ésta permite al artesano obtener mayor control sobre el calor aplicado y aportar al destilado su característica textura y su sabor único. Además, implica elaborar la ginebra en menores cantidades, lote a lote, permitiendo al destilador descartar con precisión las partes sobrantes, el principio y el final del destilado, y quedarse sólo con lo mejor: el corazón.

Detrás de la elaboración de un *Gin & Tonic Citadelle* existe un proceso de elaboración minucioso que empieza con la destilación de la ginebra. Conocer el producto con el que se trabaja es fundamental, bajo esta idea la marca invitó a descubrir sus orígenes en una fiesta con un concepto innovador para todo amante de la coctelería.

Una presentación acompañada de la mejor gastronomía. Los jamones extremeños *Coto de Galán* pusieron punto y final al evento con un catering de productos Premium. El tiempo se detuvo entre Gin & Tonics, Dry Martinis y otros combinados de lo más creativos que permitieron realzar lo mejor de la ginebra Citadelle.

También se realizaron otras presentaciones: en *Barcelona* lo presentó *Marc Alvarez* y *Javier Pulido* y en *Pais Vasco* *Patxi Troitiño*.