



7 Canibales  
October 2013  
Spain

# “Nos presentaron el nuevo diseño de sus botellas”

## Rico, maduro y robusto

**Marc Álvarez destila algunos secretos de los ‘bartender’ en la presentación-demo de la nueva imagen de la ginebra Citadelle, tal vez una de las mejores del mundo**

El grupo francés **Cognac Ferrand** ha presentado el nuevo diseño para las botellas de su famoso **Citadelle**, una de los primeras ginebras *premium* en el renacimiento del gin-tonic. Con una micro destilación de **Citadelle**, Marc Álvarez apadrinó el acto de presentación del nuevo diseño de sus botellas, más *vintage* y evocador del 1775, año de la receta original del gin de Cognac Ferrand.



Marc Álvarez con el minidestilador de cobre, durante la presentación de la nueva imagen de Citadelle.

Nos reunimos en el **Ingracia**, uno de estos espacios guapos que tiene Barcelona y que gustan tanto para montar un cóctel de presentación. En nuestro caso no fue un cóctel, sino varios, que el fino jamón extremeño **Coto de Galán** acompañó y amortiguó con su toquecillo salado. Lo nuestro fue más que una presentación, pues asistimos a una clase magistral, para pasar, luego, un examen de *ginebrismo* avanzado. Creo que aprobé, y sin copiar.

Nos presentaron el nuevo diseño de sus botellas, algo más retro o *vintage*, como corresponde el momento que vivimos. Parecen sacadas de un anticuario de Dunkerke, en cuya Ciudadela (Citadelle) se encontraba la Destilería

Real. Sacaron la fórmula para su destilado: trigo de la variedad Capet, producida en Francia, agua mineral y 19 especies vegetales, entre los cuales destaca el enebro; revela Alexandre Gabriel en su revista corporativa su intención de plantar enebros en su finca de Conyac. ¡ la canela le da el toque diferencial, junto a los cítricos.

Según cuentan en su web, en **Cognac Ferrand** comenzaron a producir ginebra con el objetivo de sacar rendimiento a sus alambiques, que quedaban parados seis meses al año, por culpa de las severas reglamentaciones de la AOC (denominación de origen) francesa que solo permite destilar Cognac entre noviembre y marzo. Lo realizan en pequeños alambiques, de 20 hectolitros, de cobre martillado, de los que funcionan con fuego directo. Son los llamados *pot-still*, el alambique *charentais*, para el que se necesita un toque hábil y más atención que en la destilación continua o vapor de agua, que se utiliza mayoritariamente. La industria comenzó a utilizar el destilador de vapor porque entrañaba menos riesgos de incendio de la destilería; sin embargo, como leemos a Gabriel, es como preparar un chuletón a la parrilla o en una olla a presión. Así de simple.

Así Marc Álvarez, *bartender* del 41° -la coctelería de los hermanos Adriá y la familia Iglesias- y colaborador del **On The Rocks** de 7Canibales, nos hizo una demostración de destilación de ginebra en un mini *pot-still* de cobre. Nos contó que un alambique pequeño (no este de 2 litros, sino el de 20 hectolitros) permite hacer ginebra en cantidades más pequeñas, lo que permite al enólogo eliminar con precisión las *cabezas* y las *colas* de la destilación, manteniendo sólo el destilado central, el *corazón*.

El resultado es el **Gin Citadelle**, que muchos recordarán como uno de los *premium* pioneros en el renacimiento del gin-tónico, como bebida de prestigio, gastronómica y delicada, allá en Donostia entre final del siglo XX y principios de este XXI.

Personalmente, la Citadelle Gin Classic ha sido siempre una de mis preferidas para el gin-tónico. Del Citadelle Gin Réserve, solo puedo decir que sola es impresionante. Se trata de un gin que ha envejecido entre 6 y 8 meses en barrica de roble francés que han contenido los mejores cognacs de Pierre Ferrand y en barricas de roble americano que contuvieron la mistela dulce del Pineau de Charente. Para garantizar y perpetuar el sabor uniforme utilizan el sistema de soleras, sacando solo porcentajes del contenido de los diferentes barriles.

Los elaboradores recomiendan un gin-tónico con cuatro partes de clásica y una de reserva. Insisto, es espectacular tomada sola o casi: ya saben, en un buen *dry martini*. Y el resultado es, según los tres vocablos mágicos del *bartender* que nos reveló Marc Álvarez: “Rico, maduro y robusto.”