



# Lo Que Coma Don Manuel

## November 2013

### Spain



# “Una ginebra excelente”

Mueble bar: Citadelle se pone guapa

Publicado por Cuchillo en Destacado, Mueble Bar | 0 comentarios

★★★★★ (7 votes, average: 4,86 out of 5)

Mucho se ha escrito previamente sobre la importancia de la vestimenta. Que si con ella pretendemos proyectar nuestro ideal, siendo un elemento que nos identifica y refleja cómo nos gustaría que nos vieran los demás. Que si es posible hacer una historiografía de la indumentaria paralela a la de la arquitectura. Que si mira qué guapa está Olivia Newton John en **'Grease'**, cuando por fin se enfunda en cuero negro y pisa la colilla con sus tacones de vértigo. Que si mira cómo cambia el cuento cuando Julia Roberts exprime la Visa en **'Pretty woman'**. Que si lo otro.

O sea, que a todos nos gusta lucir bien, dar buena imagen, ver con agrado lo que refleja el espejo cuando nos situamos frente a él; y Citadelle no es una excepción. La ginebra francesa ha renovado su look adaptando el tamaño de la botella, ahora más baja, pensando en su almacenaje y exposición; incorporando relieves que facilitan el manejo y las acrobacias a los bartenders; y rediseñando su etiqueta. En ésta aparecen ahora colores cobrizos y destacan la imagen de un alambique y alusiones a los 18 botánicos que, aparte de las imprescindibles bayas de enebro, infusionan durante 72 horas para aportar carácter a la bebida de **Cognac Ferrand**. Aunque sus responsables aseguran que "uno de los ingredientes más importantes es el tiempo".

La poesía y la paciencia intervienen también, por tanto, en la elaboración de esta London dry gin artesanal (44% vol.) cuya receta se remonta a 1775, cuando la Destilería Real producía una ginebra excelente en la ciudadela (citadelle) de Dunkerque. De ahí su nombre. Se destila durante 12 horas en alambiques de cognac (es fruto de cuatro destilaciones) y utilizando la llama directa, no la destilación a vapor, que terminó imponiéndose tras la Revolución Industrial.

Recientemente fui testigo de una recreación casera de su destilación en pot-still de cobre, me tomé un gintonic suave de **Citadelle classic** (bueno, dos) y apuré un dedal de **Citadelle Réserve**, elaborada mediante el proceso solera, reposando durante medio año en barricas de roble francés. Y he de decir que pasé una tarde memorable y dormí como un bebé. Eah.

(Cuchillo)



La nueva botella de Citadelle, tan azul ella.

✓ El grupo Pierre Ferrand elabora en Francia Citadelle, London gin distribuida por **Amer Gourmet** en España, donde ya es la segunda superpremium más vendida. Se dice que se despachan cerca de 300.000 botellas. Casi nada.

#### ¿El gintonic (aka Gin&Tonic) perfecto?

- 5 cl de ginebra buena
- 4 ó 5 hielos gruesos
- 0,5 cl de sirope de naranja sanguina
- 20 cl de tu tónica favorita
- 1 twist de piel de pomelo



A tope con Citadelle (foto: Igor Cubillo)

Sirve la copa bien fría, con 4 ó 5 hielos. Incorpora 5 cl. de ginebra buena. Es el turno de los 0,5 cl. de sirope de naranja sanguina, agri dulce y rojiza. A continuación llega la hora del twist (de pomelo) y, finalmente, de los 20 cl. de tónica. Chupao. Cheers!