



“lo que le imparte a la ginebra esa particular elegancia.”

Ginebra de barrica elaborada a la española



Citadelle Réserve 2013 rompe con los estándares habituales de fabricación de la ginebra. Ha sido envejecida en barriles de roble americano siguiendo el proceso del brandy o el jerez españoles.

No se trata de algo nuevo, simplemente era una práctica habitual cientos de años atrás. Alexandre Gabriel, presidente de Cognac Ferrad, explica así como se le ocurrió elaborar una edición súper premium de la ginebra Citadelle, recuperando técnicas de elaboración ancestrales. Fue en 2008 cuando Gabriel, decide probar a envejecer Citadelle Gin en barriles de roble francés. "El envejecimiento en barricas tiende a intensificar las notas florales y las cítricas de la ginebra, así como ensalza su finura y suavidad", afirma. Acababa de nacer Citadelle Réserve.

El resultado fue tan espectacular que, desde entonces, la firma lanza cada año al mercado una nueva edición limitada en las que se enfatiza unos u otros botánicos de la receta. En 2013, sin embargo, la compañía da todavía un paso más y utiliza el proceso de solera en la elaboración de Citadelle Réserve. Este tipo de fabricación es habitual en la producción de jerez, vinagres balsámicos, brandy español o rones, pero nunca hasta ahora en ginebras, por lo que la hace única en su segmento. Para ello, se coloca Citadelle Gin en diferentes barriles de roble entre dos a cinco meses. Algunas de esas barricas contuvieron anteriormente pineau des charentes (una mezcla de mosto y aguardiente de coñac), lo que le aporta cuerpo y notas florales redondas. Otras almacenaron antes coñac. Tras el tiempo de envejecimiento, ambas ginebras se mezclan en otra barrica, dando lugar a bebida muy especial cargada de matices.