



“ Todo ello para crear una sinfonía aromática, en un preciso equilibrio, que en la Citadelle Réserve gana complejidad con las notas de madera de las barricas.”

PLANETA HEDONISTA

Revista de los placeres de la vida, por Jesús Bernad

NOTICIAS DE ACTUALIDAD



10 agosto, 2011

Ginebra Citadelle Réserve 2010

Las leyes francesas para la elaboración del Cognac imponen que la destilación de sus frágiles vinos se realice entre los meses de noviembre a marzo. Y, ¿qué se puede hacer con los ociosos alambiques el resto del año?: ginebra.

Esta fue la reflexión que llevó a **Alexandre Gabriel**, propietario del Cognac Ferrand, a investigar durante cinco años sobre la ginebra más antigua de Francia, **Citadelle**, que se elaboraba en el puerto de Dunquerque, desde el año 1775. Recuperó la fórmula inicial, y la enriqueció utilizando hasta 19 botánicos, que maceran en alcohol neutro de cereal, y luego destila en los pequeños alambiques de cobre Charentais.

La procedencia de los componentes aromáticos de esta compleja ginebra abarca el mundo entero: la bayas de enebro, de intensos aromas a pino, son de **Francia**, así como la ajedrea, raíz de violeta y anís; el penetrante coriandro, de **Marruecos**; las almendras dulces y amargas

de **España**, así como la refrescante piel de limón; mientras que la piel desecada de las naranjas amargas proceden de **México**.

Asia suministra el escaso y valioso cardamomo y la fragante nuez moscada de la **India**, así como la exclusiva cubeba de Java; la cassia de **Indochina** y las ramitas de canela de **Sri Lanka**, que complementa con nariz del regaliz de la **China**; por último, se enriquece con las notas mentoladas de la angélica, procedentes de **Alemania**; las intensas pimientas (granos del paraíso) de **África del Este**, a las que se suman el comino de **Holanda**, el hinojo del **Mediterráneo**, y la raíz de lirio de **Italia**.

Todo ello para crear una sinfonía aromática, en un preciso equilibrio, que en la **Citadelle Réserve** gana complejidad con las notas de madera de las barricas. Esta ginebra madura en roble **Limousin** durante cuatro meses, y las notas refrescantes y su delicado cuerpo se vuelven más seductor y especiado, adquiriendo un luminoso color amarillo limón pálido.

Pero el creador de Citadelle no solo es un entusiasta de elaborar sofisticados **Cognacs** y complejas ginebras. Su pasión por los destilados artesanales, le llevo hace diez años a seleccionar de entre las mejores roneras del Caribe una rigurosa gama de rones, que luego maduran en sus barricas de Cognac. En su seductora gama **Plantation** nos propone **ocho rones** distintos procedentes de Trinidad, Barbados, Jamaica, Guyana, Nicaragua, Venezuela y Guadalupe.

Alexandre Gabriel presentó en Madrid su original ginebra **Citadelle Réserve 2010**, que envejecen en barricas de roble francés, que antes contuvieron su exclusivo Cognac. En el templo de las buenas copas que se ha convertido Le Cabrera Cocktail & Gastrobar, degustamos unas sofisticadas tapas acompañadas de Tom Collins y Gintonics de Citadelle.

Tras disfrutar de los gintonics y las tapas, el cierre de este grato encuentro con Alexandre Gabriel culminó con la degustación de su añeja ginebra, que nos trasportó a los orígenes marítimos de este original destilado.