



www.theginblog.es

THE
GIN BLOG

Septiembre 2011

“Estamos ante la ginebra premium por excelencia, la que define y lleva al límite lo que debe ser una ginebra exclusiva.”

Citadelle. Oh la lá! Vive la France



Vivimos en un mundo de estereotipos que afecta incluso a las bebidas, si a alguien le mencionan champagne dirá: *francés*, vodka: *ruso*, tequila: *mexicano*, ginebra: *inglesa*... y así con un sinnúmero de destilados. Sin embargo, la historia que hay detrás de cada tipo de bebida es mucho más compleja y suele abarcar muchas más regiones (ya sea por producción original o por asimilación) que las que inicialmente podemos asociar con un destilado.

En el caso de la ginebra partíamos de un origen holandés, pero tras la Guerra de Flandes fue llevada por los ingleses a su patria y allí alcanzó su máximo esplendor (para los puristas la denominación correcta a partir de ese momento es Gin).

Tal fue su repercusión, que pasó a abarcar más del 50% del mercado de producción de bebidas alcohólicas de Inglaterra, apoyada en gran medida por una política proteccionista frente a las importaciones y de libre distribución del producto nacional.

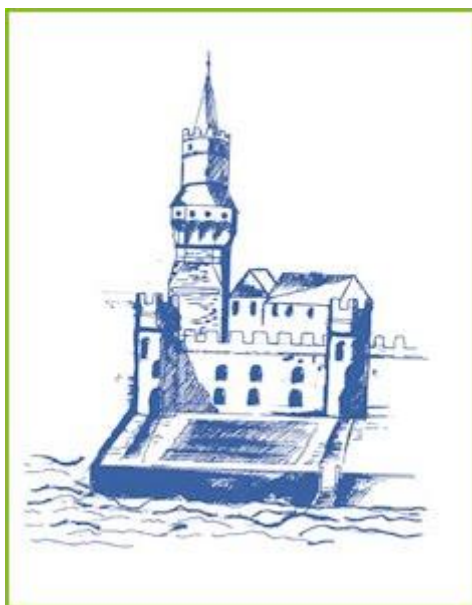
A partir de aquello (y hablamos del siglo XVIII) uno considera la ginebra inglesa de origen y como garantía de calidad, pero aquí está Citadelle para demostrarnos que no importa la procedencia y sí la exquisitez de sus ingredientes, así como el mimo y cuidado de su proceso de elaboración.

Veamos qué hace a esta ginebra francesa mirar por encima del hombro a muchas de sus homónimas inglesas.

Historia

El origen de esta ginebra data de 1775 cuando el rey de Francia Luís XVI autoriza a Carpeau y Stival (dos emprendedores franceses) la apertura de una destilería de ginebra en Dunkerque, región portuaria y próspera a finales del XVIII.

La elaboración original se realizaba en 12 alambiques de cobre siendo la primera de este tipo que se producía en Francia. El auge de la producción fue importante llegando a fabricar más de mil litros al día, y estaba encaminada sobre todo a la exportación a los grandes consumidores de ginebra de Europa, los ingleses. Aunque la exportación se realizaba a través de contrabandistas en todo momento este proceso estaba apoyado por la corona francesa.



Esta base (evidentemente sin el contrabandismo ni apoyos reales) es la que mantiene la ginebra Citadelle en la actualidad. Cuando la ginebra se había industrializado y perdido gran parte de la esencia derivada de la producción por lotes y a la antigua usanza, aparece en escena Alexandre Gabriel en 1989 con el fin de recrear la ginebra producida dos siglos antes por los maestros caldereros adaptándola a los nuevos tiempos.

Llevando la producción a Cognac, cuna de otra aclamada bebida revive el proceso del siglo XVIII de producción artesana por lotes y en barricas de coñac (concretamente en la destilería Pierre Ferrand).

Fabricación

Destilada en pequeñas barricas de cobre se produce una ginebra con una textura única y riqueza de sabor y aromas inigualables.



El proceso de destilación se realiza de la manera más lenta posible, tratando así de mantener toda la esencia de los ingredientes originales. **Estamos ante una ginebra que se destila como los mejores coñacs y que hace de la producción en pequeños lotes su propia esclavitud, tras una primera triple destilación con la que se obtiene un alcohol neutro y puro se añaden los ingredientes aromáticos de la misma que no se dejan macerar para mantener las virtudes de los mismos, finalmente se pasa a la cuarta y última destilación, de la que se aprovecha únicamente el corazón de la misma.**



Ingredientes

19 condimentos establecen la marca diferenciadora de esta ginebra, la lista completa es la siguiente:

- Almendra española
- Raíz de Iris italiana
- Enebro francés
- Hinojo del mediterráneo
- Anís francés
- Granos de paraíso africanos (Aframomum melegueta)
- Piel de naranja mexicana
- Cardamomo de la India
- Raíz de violeta francesa
- Piel de limón de Marruecos
- Cilantro de Marruecos
- Cubeb (pimienta de Java)
- Cassia del Mediterráneo
- Regaliz china
- Ajedrea francesa
- Nuez moscada de la India
- Angélica
- Comino holandés
- Canela de Sri Lanka

¿Alguien da más?. Estamos ante la ginebra *premium* por excelencia, la que define y lleva al límite lo que debe ser una ginebra exclusiva, no en vano, antes de la eclosión actual de otras marcas *premium*, era la más conocida y valorada (manteniendo esto último en la actualidad).



Presentación

Presentada en botella alta, estrecha y azulada. Está serigrafiada con motivos marítimos que evocan al origen de la ginebra en Dunkerque y rodeada en la parte inferior con su carta de presentación: Los 19 ingredientes que la componen, cada uno con su dibujo y descripción.



Precio

En torno a los 25 Euros la botella de 70 cl.

Graduación

44,0% Vol.

Sabor

Ginebra muy aromática (cítricos y enebro) con sabor muy especiado pero fresco.

Preparación

Con mucho hielo en copa balón fría, una piel (twist) de pomelo, otra de limón y otra de naranja. Con todo ello acompañado de una tónica de burbuja fina, conseguimos un Gin Tonic perfecto para la sobremesa. En una próxima publicación veremos cómo preparar este combinado paso a paso.

ACTUALIZACIÓN: Hemos preparado el Gin Tonic de Citadelle, podéis consultarlo en el siguiente [enlace](#).

En la página de la marca nos recomiendan cocktails más exóticos combinando en muchos casos la ginebra con licores de frutas.

ACTUALIZACIÓN: En el siguiente vídeo podéis ver una premiada elaboración de Gin Tonic Citadelle a cargo de Ricky, en los comentarios de esta entrada podéis leer el detalle de esta preparación de mano de su autor.



http://www.youtube.com/watch?v=bj28nR4TUZk&feature=player_embedded

Más información en su página web: [Citadelle Gin](#)
Artículo y nota de cata en www.locatamos.com
¿Dónde comprarla en Internet? [Liquostyle](#)