



Spain

Citadelle Gin en la revista *El Club del Gin Tonic*

Gin Tonic, el alma de GinMotive, día 2

ruben No Comments. Accesorios, Botánicos, Catas, Eventos, Gin Tonics, Ginebras, Tónicas

Ayer le dedicamos un post al primer día de GinMotion, hoy nos centramos en el miércoles, la segunda jornada de este evento de nivel Internacional dedicado a Ginebra y tónica.

Por la mañana comenzarán las ponencias con Jared Brown, que nos hablara sobre "La historia del Gin Tonic". Jared es el Master Distiller de Sipsmith. Son muchos los post que se han dedicado a este tema y mucha leyenda rodea su origen, esperemos que son sorprenda.



A continuación, Charles Maxwell, Master Distiller de Fifty Pounds nos hablara sobre el proceso de destilación tradicional de las "London Dry Gin", si bien es cierto que muchos hemos leído y escrito sobre este proceso, el poder escuchar a una persona cuya familia lleva 3 siglos destilando en Londres y que elabora día a día las mejores ginebras como Director General de Thames Distillery, será un auténtico placer.



Terminaremos la mañana con **Alexandre Gabriel**, seguramente si nombre no os diga demasiado, pero si os digo que es el creador de **Citadelle (@Citadelle_es)**, continuará sin sonaros su nombre, pero como decía un amigo "por sus obras les conoceréis", comenzó destilando coñac, ha creado un ron y la ginebra fue su última creación, que nos hablara sobre "Gins envejecidas", un proceso que trabajando con coñacs y rones, conocerá a la perfección. Un visionario del mundo del destilado que será un gran colofón a esta mañana.

Para la tarde, varios eventos como la PRUEBA MASTER GINMOTIVE 2013 y una ponencia, por parte de Fever Tree, que no podía faltar en un evento como este, enmarcaran las dos charlas finales, una sobre el proceso de elaboración de la ginebra de la mano de Alexandre Gabriel, que esperemos nos hable del proceso de destilación que realiza con su Citadelle y nos descubra los secretos de la misma.

Por último, Pepe Orts, nuestro especialista en botánicos, amigo y colaborador necesario en El Club Del Gin Tonic, nos hablara de "Optimización de los botánicos". Pepe, tras muchos años de trabajo con cítricos, salto al mundo de la coctelería y el Gin Tonic, hace unos días, le entrevistamos para este blog, donde podréis **ampliar la información** sobre este genio de la aromatización, capaz de elevar cualquier copa a niveles insospechados y creador de nuestro **Kit de botánicos y accesorios** os dejamos un vídeo con Pepe elaborando uno de nuestros Gin Tonic.