



“La primera ginebra envejecida en barricas”

ENOTECA



Gin de edición limitada

El envejecimiento de espirituosos en barriles no es algo nuevo, a no ser que hablemos de ginebra. Alexandre Gabriel, presidente de la bodega Cognac Ferrand, explica que, en realidad, el envejecimiento de ginebra en barricas era una práctica habitual cientos de años atrás.

Texto: Daniel Navarro

La experimentación de Gabriel comenzó en 2008 cuando vertió Citadelle Gin en barriles de roble francés y...voilà! Así fue como nació Citadelle Réserve y se convirtió en la primera ginebra envejecida en barricas. Redonda, con notas de madera y vainilla, manteniendo su característica base de enebro. Fue tal su éxito, que se agotaron existencias pocas semanas después de su lanzamien-

to universal. “El envejecimiento en barricas tiende a intensificar las notas florales y las cítricas de la ginebra, así como ensalza su finura y suavidad”, afirma Gabriel. “Es importante comprender que nuestro objetivo no es utilizar tantos botánicos como sea posible sino emplearlos para mejorar el sabor clásico, a enebro, de la ginebra”. Y así, desde 2008, Gabriel ha lanzado ediciones limitadas de esta ginebra de añada, combinando

CITADELLE



EL ENVEJECIMIENTO EN BARRICAS INTENSIFICA LAS NOTAS FLORALES Y CÍTRICAS DE LA GINEBRA

distintos botánicos en su receta que hacen que sea siempre sutilmente diferente.

“Me alegra ver que lo que empezó siendo un experimento hace cinco años atrás ha dado sus frutos”, cuenta Gabriel.

Para este 2013 Citadelle Gin guarda un as en la manga, una nueva sorpresa: se utilizará el proceso de solera en la elaboración de Citadelle Réserve. El método de solera es habitual en la producción de jerez, Madeira, Marsala, vinagres balsámicos, brandy español y ron. Aunque a día de hoy pocas marcas producen ginebras envejecidas en barricas, ninguna utiliza el proceso de solera. Consiste en colocar Citadelle Gin en diferentes barriles entre 2 y 5 meses. Se emplean barricas de roble americano que aportan el toque dulce de la vainilla; barricas que contuvieron pineau charentais, para aportar cuerpo y notas florales redondas, y barricas que almacenaron cognac, que imparte su particular elegancia. Una vez la ginebra ha dormido varios meses en los barriles, un porcentaje del contenido de cada una de ellas es trasladado a un nuevo recipiente, en el que se mezcla. A continuación, se añade nueva ginebra a cada barrica, donde dormirá de nuevo entre 2 y 5 meses. Este proceso se repite infinitas veces, obteniendo siempre la misma ginebra como resultado.



A Alexandre Gabriel siempre le fascinó la delicadeza y complejidad de la ginebra.