



*Kuviajes*  
*September 2013*  
*Spain*

**KUVIAJES**  
EL DIARIO DEL VIAJERO DIGITAL

## *“Citadelle : Un proceso de elaboracion minucioso”*

### **Marc Álvarez, “Head Bartender” de la coctelería 41º, destila en directo una ginebra Citadelle**

30 SEPTIEMBRE 2013 NO COMMENT



La marca francesa presenta la nueva imagen de Citadelle Classic y Citadelle Réserve bajo el “padrinaje” del “Head Bartender” de la coctelería 41º de Barcelona

A través de la reinterpretación de la etiqueta y el rediseño de las botellas la marca evoca su pasado, la búsqueda de la perfección y el mimo de los detalles en su receta. Las líneas de ambos envases se tornan más curvas, alzadas y alargadas, resaltando la fuerte personalidad y la elegancia de la ginebra.

Durante la presentación de la nueva imagen se disfrutó de exhibiciones de coctelería de la mano de Marc Álvarez, “Head Bartender” de la coctelería de los hermanos Adrià, quien ofreció la gran sorpresa del evento: la destilación de una ginebra en directo, artesanalmente, en alambiques de cobre y a llama viva.

Citadelle es la única ginebra del mercado destilada de forma tradicional en alambiques de Cognac. Después de la Revolución Industrial muchas marcas optaron por la destilación a vapor, más sencilla, segura y económica. Sin embargo, Citadelle siguió empleando la destilación a llama viva consciente de que ésta permite al artesano obtener mayor control sobre el calor aplicado y aportar al destilado su característica textura y su sabor único. Además, implica elaborar la ginebra en menores cantidades, lote a lote, permitiendo al destilador descartar con precisión las partes sobrantes, el principio y el final del destilado, y quedarse sólo con lo mejor: el corazón.

Detrás de la elaboración de un Gin&Tonic Citadelle existe un proceso de elaboración minucioso que empieza con la destilación de la ginebra. Conocer el producto con el que se trabaja es fundamental, bajo esta idea la marca invitó a descubrir sus orígenes en una fiesta con un concepto innovador para todo amante de la coctelería.

Una presentación acompañada de la mejor gastronomía. Los jamones extremeños Coto de Galán pusieron punto y final al evento con un catering de productos Premium. El tiempo se detuvo entre Gin&Tonics, Dry Martinis y otros combinados de lo más creativos que permitieron realzar lo mejor de la ginebra Citadelle