



Kuviajes  
October 2013  
Spain

**KUVIAJES**  
EL DIARIO DEL VIAJERO DIGITAL

**“Citadelle Réserve evoluciona siempre sutilmente respecto a la anterior añada”**

---

## Nota de cata de la Ginebra Citadelle Réserve

---

2 OCTUBRE 2013 NO COMMENT



Citadelle es la única ginebra del mercado destilada de forma tradicional en alambiques de Cognac.

Citadelle Réserve evoluciona siempre sutilmente respecto a la anterior añada. De color oro pálido, muestra delicadas notas florales, picantes y a madera. La crianza en barricas de los mejores cognacs hace que sea compleja en aroma y sabor, así como también redonda gracias a la aportación de oxígeno.

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.

- **Nombre:** Citadelle Réserve
- **Procedencia:** Francia
- **Tipo de ginebra:** London Gin
- **Grado alcohólico:** 44%

**Proceso de elaboración:** El característico color oro pálido de esta ginebra de añada se debe a su envejecimiento entre 6 y 8 meses en barricas de roble francés que han contenido los mejores cognacs del grupo Pierre Ferrand. La incesante búsqueda de la perfección por parte del grupo Ferrand lleva su tiempo, pues todavía hoy se sigue experimentando con botánicos que hacen que cada año Citadelle Réserve sea sutilmente diferente.

Para este 2013 se ha empleado el método de solera en la elaboración de Citadelle Réserve. 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, y barricas que contuvieron Pineau Charente – para aportar cuerpo y notas florales redondas – y Cognac – que imparte su particular elegancia. Una vez la ginebra ha dormido varios meses en las barricas, 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 barril, donde dormirá de nuevo entre 2 y 5 meses. Este proceso se repite infinitas veces, obteniendo siempre la misma ginebra como resultado.

**Botánicos que intervienen:** En la infusión de Citadelle Réserve intervienen 19 botánicos, entre ellos vainilla, flores, canela, coriandro, enebro, violeta, yuzu, ajenojo e iris.