



October 2013

Spain

“El resultado, una ginebra suave y bien hecha”

CITADELLE: HECHA CON CUIDADO.

[Home](#) > [Gin](#) > [Citadelle: Hecha con cuidado.](#)

[A-] [A+]



Buenas tardes amigo y compañero.

Andamos a media semana y sabía que tocaba escribir sobre nuestro Gin habitual. Pensando sobre qué ginebra escribir recordé una situación del pasado que me aconteció. Esta historia, lejos de querer ser muy larga y aburrida, terminó por darme a conocer esta ginebra que hoy te traigo de una manera casual, como casi todas esas buenas cosas que pasan a lo largo de nuestra vida. Lo que anteriormente era una ginebra que casi “me obligaban” a tomar en mi trabajo en caso de apetecerme tomar una, acabó convirtiéndose en una fuente de curiosidad para mí. Y, dicho sea de paso, una fuente de disfrute también 😊

Es esta ginebra un rechazo inicial a lo que antaño se consideró como “alcohol industrial”, que era en lo que se estaba convirtiendo allá por el final del siglo XVIII el resto de ginebras. Su proceso lento de elaboración sigue usándose hoy en día en pequeños alambiques de cobre. Como curiosidad te diré que usan enebro de Croacia (el mejor enebro, según ellos) y cuenta entre sus otros 18 botánicos (sí, 18) ingredientes menos comunes como la ajedrea, el hinojo o la violeta. El resultado, una ginebra suave y bien hecha, muy apta para disfrutar de este trago.

Una vez hecha la introducción, vamos a preparar nuestro perfect serve de Citadelle:

- Añadimos el hielo.
- Enfriaremos la copa como tantas otras veces hemos hecho, decantando el agua resultante.
- Una rama de canela nos aporta un toque de suavidad que acompaña a la perfección a esta ginebra.
- Cortamos, con el cuchillo de cítricos, un twist de naranja. Podemos enrollarla alrededor de la rama de canela, estéticamente queda de lujo.