



No Te Subas A La Barra

NO TE SUBAS A LA BARRA

October 2013

Spain

# “Une ginebra envejecida en barricas de roble francés”

## De la bodega al gin-tónico: ginebras envejecidas en barricas

Publicado el 21/10/2013 por Cultura de Bar



Barricas en una bodega. Foto de [The Q](#) (Flickr, licencia creative commons).

Si hay un destilado que en los últimos años ha sido objeto de múltiples ensayos e innovaciones, ése es sin lugar a dudas la [ginebra](#). Primero fue el diseño, cuando [Bombay Sapphire](#) introdujo la botella azul. Luego el *perfect serve*, con la arriesgada apuesta de Hendrick's de sustituir la clásica corteza de cítrico por una rodaja de pepino en el gin-tónico. Más tarde llegaron las sofisticaciones aromáticas, como los que dio Brockmans con su gin de frutos rojos o GinMare y sus hierbas mediterráneas. Lo último es la **utilización de madera para envejecer ginebra**. Un momento, ¿ginebra envejecida en barrica?

Pues sí, ésa es la apuesta de Citadelle, que acaba de presentar una nueva edición de su Citadelle Reserve. Se trata de una ginebra **envejecida en barricas de roble francés que previamente habían contenido cognac**. La idea llegó al mercado en 2008, aunque en 2013 la han revisado para introducir el método de solera durante los 6 a 8 meses que dura el periodo de crianza.

Alguno podría pensar que se trata de una de esas cosas que se sacan de la manga los directivos de marketing para diferenciar su producto de los centenares de ginebras que hay en el mercado. En otras palabras, que “**ya no saben qué inventar para llamar la atención**”. Pues no. **Aunque no es una técnica de uso mayoritario, el envejecimiento de ginebras en barricas tampoco es nuevo**. Antes de que Reino Unido aprobara la Single Bottle Act en 1861, la ginebra se almacenaba, distribuía y vendía en barriles.



Citadelle Reserve y Seagram's son dos de las ginebras envejecidas más conocidas.