



Periodista Digital

October 2013

Spain



PERIODISTA DIGITAL

Director: Alfonso Rojo

# “Redonda, refrescante, elegante y refinada”

## Cittadelle, una ginebra que se renueva

13.10.13 | 15:11. Archivado en [Destilados, licores, Aceites y vinagres](#)



La marca de ginebra **Citadelle** lanza su nueva imagen de la mano de **Javier Pulido**, siendo el sumiller' y creador del **Ginmotive** quien destiló por primera vez en directo una ginebra **Citadelle** en la presentación de su nueva botella.

Porque lo que les cuento se inicia con la noticia de que **Amer Gourmet** organizó una fiesta exclusiva en **Madrid** con motivo de la presentación de la nueva imagen de **Citadelle Classic** y **Citadelle Réserve**. La velada tuvo lugar en la antiguo complejo del **Matadero**, haciendo honor a la historia y tradición artesana que caracterizan a **Citadelle**.

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 toman más curvas, alzadas y alargadas, resaltando la fuerte personalidad y la elegancia de la ginebra. Se disfrutó, además, en el transcurso del acto, de varias

exhibiciones de coctelería, además de la gran sorpresa de la velada: la destilación de una ginebra en directo, artesanalmente, en un alambique de cobre y a llama viva. Todo un espectáculo, ¿verdad que así lo imagina?

**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 minucioso que empieza con la destilación de la ginebra. Conocer el producto con el que se trabaja es fundamental, y 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**.

Pero sepamos más sobre ambos productos. La ginebra **Citadelle Classic** (gGrado alcohólico: 44%), es técnicamente, una London Gin. Sin embargo, su proceso de elaboración es totalmente distinto. En **Citadelle** intervienen 18 botánicos, además de la base de enebro, que aportan la complejidad y finura de sus aromas. Cada uno, en su medida, es responsable de una nota precisa en el resultado final de **Citadelle**. Las especias se infusionan durante 72 horas y durante 12 horas más cada lote se destila en un alambique de cobre con una capacidad máxima de 25 hectolitros, a llama viva. Se trata de una ginebra pura, sin azúcares añadidos. Los botánicos que intervienen son: notas de flores frescas, jazmín, madre selva y canela, y esencias más potentes, herbáceas, de anís o granos del paraíso. Precio aproximado de venta: 26 €.

En cuanto a la cata, la ginebra es transparente a la vista. Redonda, refrescante, elegante y refinada. Su sabor, una reminiscencia de un jardín en flor provocada por el paso del enebro a una voluptuosa y compleja fragancia a flores. Y su Perfect Service (la combinación 'ideal' con esta ginebra para hacer un gin-tonic) es el **Night Fever**, que consiste en lo siguiente:

5 cl de **Citadelle Gin**  
4 o 5 hielos gruesos  
0,5 cl de sirope de naranja sanguina  
20 cl de tónica  
1 twist de piel de pomelo