



Profesional Horeca

October 2013

Spain



Profesional Horeca

Información profesional práctica para todos los establecimientos hosteleros

## “El nuevo diseño de la botella Citadelle es mas vintage y evoca el año 1775”

### La nueva imagen vintage de la ginebra Citadelle

La ginebra **Citadelle** estrena nueva imagen “vintage” con la reinterpretación de la etiqueta y el rediseño de las botellas de **Citadelle Classic** y **Citadelle Réserve**. La marca evoca la tradición, la búsqueda de la perfección y el mimo de los detalles en su receta; por ello las líneas de ambas botellas se toman más curvas y alargadas, resaltando la personalidad y elegancia de esta gin.



El nuevo diseño de la botella de Citadelle es más vintage y evoca al año 1775, cuando nació la receta original de esta gin de Cognac Ferrand

Amer Gourmet, importadora de esta marca francesa de ginebras premium de la destilería Pierre Ferrand, ha presentado la nueva imagen de **Citadelle Classic** y **Citadelle Réserve** con diferentes actos celebrados en **Madrid, Barcelona y Bilbao**, en los que se realizó la destilación de una ginebra en directo, artesanalmente, en alambiques de cobre y a llama viva.

De hecho, **Citadelle** es la única ginebra del mercado destilada de forma tradicional en **alambiques de cognac**. Ello se debe a que en **Pierre Ferrand**, que producía cognac, comenzaron a producir ginebra con el objetivo de sacar rendimiento a sus alambiques, que quedaban parados seis meses al año cumpliendo el riguroso reglamento de la AOC (denominación de origen) francesa, que sólo permite destilar cognac entre noviembre y marzo.

De hecho, **Citadelle** es la única ginebra del mercado destilada de forma tradicional en **alambiques de cognac**. Ello se debe a que en **Pierre Ferrand**, que producía cognac, comenzaron a producir ginebra con el objetivo de sacar rendimiento a sus alambiques, que quedaban parados seis meses al año cumpliendo el riguroso reglamento de la AOC (denominación de origen) francesa, que sólo permite destilar cognac entre noviembre y marzo.

Después de la Revolución Industrial muchas marcas optaron por la **destilación a vapor**, más sencilla, segura y económica. Sin embargo, para **Citadelle** se siguió empleando la **destilación a llama viva** porque ésta permite al artesano obtener mayor control sobre el calor aplicado y aportar al destilado su característica textura y su sabor único.



La destilación a llama viva permite al artesano obtener mayor control sobre el calor y aportar al destilado su característica textura y sabor

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.

Por ello, detrás de la elaboración de un **gin-tonic de Citadelle** existe un proceso de elaboración minucioso que empieza con la destilación de la ginebra.