



Transcripción explicación Enóloga Añadas de España sobre Ginebra Citadelle

*En la Ginebra nos encontramos dos vertientes las **London Dry Gin** que son las secas y el otro tipo, denominadas Genever **schnapps o Hollands** (Holandés) en el que se encuadra la Ginebra Citadelle, siendo este tipo más frutales o florales.*

Estos destilados se caracterizan por tener tres partes: la cabeza, el centro y las dos partes laterales. Cuando probamos una ginebra mala (o de garrafón) lo que nos dan son las dos partes laterales que son las que tienen impurezas que son las que nos dan dolores de cabeza.

La calidad central de una destilación que es la menor que es la que se utiliza para hacer las Ginebras Premium.

*Citadelle es una ginebra francesa que presenta diferencias claras con otras ginebras: **sus cuatro destilaciones**, haciendo que al final la destilación sea más pura. Contiene además **diecinueve especias diferentes***. (“Al final una ginebra es como una infusión, esto es, lleva el alcohol blanco al que se fusionan diferentes especias”). Otra diferencia de Citadelle es que está **destilado en un alambique de cobre**, haciendo que la destilación sea mucho más lenta haciendo que el proceso y el resultado sean mucho mejores. **Citadelle se caracteriza por ser muy aromática, muy fresca y muy digestiva.***

Las tónicas además se han convertido en los últimos años como un negocio paralelo. En esta noche se servirá con tónica Fever Tree. Las tónicas no deben molestar con la ginebra. Sweeps y Fever Tree son las más neutrales.

Para servir un buen Gin Tonic hay que tener en cuenta las esencias que lleva la Ginebra, de manera que no todas tienen una buena combinación de sabores si la presentamos con pepino por ejemplo. Por otro lado, existen diferencias bastante importantes cuando el Gin Tonic se presenta con rodaja o con corteza de limón. Ésta última cuando se sirve haciendo “twist” (echando únicamente el aceite que contiene la corteza) lo que hace que se realzar el sabor y los aromas del propio Gin Tonic que han sido ocultados con la tónica.

**Los 19 condimentos que lleva esta ginebra son:*

- *Almendra española*
- *Raíz de Iris italiana*
- *Enebro francés*
- *Anís francés*
- *Granos de paraíso africanos (Aframomum melegueta)*
- *Piel de naranja mexicana*
- *Cardamomo de la India*
- *Hinojo del mediterráneo*
- *Raíz de violeta francesa*
- *Piel de limón de Marruecos*
- *Cilantro de Marruecos*
- *Cubeb (pimienta de Java)*
- *Cassia del Mediterráneo*
- *Regaliz china*
- *Ajedrea francesa*
- *Nuez moscada de la India*
- *Angélica*
- *Comino holandés*
- *Canela de Sri Lanka*