



Dolce e speziato, con note floreali e il gusto legnoso dei barili di quercia

Nome:	Citadelle Reserve
Produttori:	Maison Ferrand, Maison Ferrand
Importatori:	Compagnia dei Caraibi
Metodo:	Invecchiato
Provenienza:	Francia
Gradazione:	44.00%
Formato:	700ml
Sito:	www.citadellegin.com
Botaniche:	

Finocchio, Genepi, Giaggiolo, Grani del Paradiso, Limone, Mandorla, Noce Moscata, Pepe lungo di Java, Cumino, Coriandolo, Angelica, Anice stellato, Aromi Francesi, Buccia d'Arancia, Cannella Cassia, Cardamomo, Violetta, Bacche di Ginepro

Gusto

La prima versione ha un aroma leggero ed elegante. Le note di ginepro e limone lasciano spazio alla legnosità dei tini di quercia. Al palato è un po' dolce, seguito da un sapore appena speziato. La versione invecchiata dà maggiore enfasi alle note floreali di violetta e iris e affidano il gusto speziato ai grani del paradiso.

Produzione

Il primo Citadelle Gin Reserve nacque nel 2008 da un'idea del maestro distillatore Alexandre Gabriel. E' stato preso un piccolo lotto Citadelle classico e fatto invecchiare per sei mesi in barili di quercia di 12 anni con una forte affumicatura, quindi messo sul mercato in edizione limitata. Il secondo, del 2009, è invecchiato 5 mesi con un'affumicatura media per rendere più fine il sapore. Vennero rilasciate solo 8000 bottiglie, ma ebbero un successo strepitoso. Dal 2010 iniziarono anche a cambiare le botaniche per meglio adattare il gin all'invecchiamento. Dal 2013 è iniziata una produzione con la tecnica di invecchiamento Solera, la medesima dell'aceto balsamico o del Madeira. Da notarsi che la ricetta cambia ogni anno: la lista di botaniche che abbiamo fatto infatti è valida solo per le annate 2008 e 2009.

Curiosita

L'idea per la creazione di questo gin fu ispirata dalle storie sui contrabbandieri francesi che attraversavano il canale della Manica trasportando il gin in Inghilterra in barili di quercia. Questa operazione era stata autorizzata nel 1775 da un decreto reale di Luigi XVI. L'inventore del Citadelle Gin, Alexandre Gabriel, pensò di provare a rendere il sapore di quello che poteva essere il gin trasportato in questo modo. Voleva anche avvicinare il gin alla produzione del cognac, distillato su cui si basa gran parte della produzione della distilleria Cognac Pierre Ferrand.