



thirsty

REVISTA 25 AGOSTO DE 2023.



**EXPERIENCIA
"AFTER DINNER
DRINKS"**

**CASA DRAGONES
COMBINA MIXOLOGÍA Y
POSTRES EN SU
EXCLUSIVA EXPERIENCIA
"AFTER DINNER DRINKS"**





JENNIFER LÓPEZ LANZÓ DELOLA, SU PROPIA MARCA DE COCTELES

Es uno de los destilados de moda en todo el mundo. Esta bebida espirituosa de origen germánico suele disfrutarse sola, generalmente en shots, aunque algunos bartenders se atreven a mezclarlo con otros destilados para crear cocteles para valientes. Gracias a su enigmático sabor se ha labrado un lugar en las barras de bares y pubs del planeta. Pero ¿qué tanto sabe usted de esta bebida? A continuación le dejamos algunas curiosidades del Jägermeister.

Se trata de tres spritz listos para beber. Uno es Bella Berry, que está elaborado con vodka premium, bayas e hibisco. Paloma Rosa, contiene tequila, toronja (pomelo) y flor de saúco. Y el otro es L'Orange, hecho con amaro, naranja y parchita (maracuyá o fruta de la pasión).

Eso sí, Delola deja claro que son bebidas bajas en calorías, sin gluten y que se han utilizado ingredientes botánicos naturales. Las tres presentaciones están disponibles en botellas de vidrio de 375 y 750 ml. Por ahora, sólo se comercializa en Estados Unidos.

 **Las Barricas**
Vinos y Licores

RON CORSARIO, PRESENTE EN EXPO BARRICAS 2023

MIÉRCOLES 16 DE AGOSTO
CENTRO DE CONVENCIONES
TUZOFORUM,

CALLE PARQUE DAVID BEN GURIÓN S/N,
ZONA PLATEADA, PACHUCA DE SOTO, HGO.





La propia López los define como “un coctel de nivel de mixología premium a base de licor y con aproximadamente el mismo contenido de alcohol que una copa de vino”.

Delola es por un apodo

Y es que, el nombre de su marca Delola hace referencia a uno de sus apodos: Lola. La cantante ha manifestado que “nunca había encontrado una bebida adecuada para mí. Buscaba algo con lo que pudiera disfrutar y que se adaptara a mi forma reflexiva de vivir la vida. Al no encontrarlo, decidí crear Delota”.

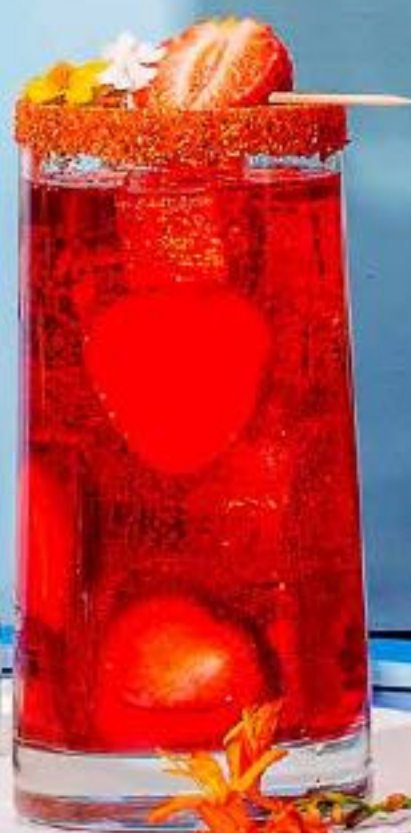
En declaraciones a la revista People, la cantante de 53 años comentó: “No soy gran bebedora de alcohol, por lo que tenía que ser algo que tuviera un sabor realmente agradable. Me encantó la idea de crear algo un poco más saludable, un poco más a mi gusto”.


En esta nueva aventura, la estrella se rodeó de expertos en la industria de bebidas Ken Austin y Jenna Fagman, junto con la conocida mixóloga Lynette Marrero.

La campaña promocional de Delola, videos y fotos, las realizó en Italia, porque quería abarcar la esencia de sus viajes a ese país.

MODO FRESCO

ON >> ●



  AntillanoRon

EVITE EL EXCESO

213300201A1400

www.alcoholinformate.org.mx

CASA DRAGONES COMBINA MIXOLOGÍA Y POSTRES EN SU EXCLUSIVA EXPERIENCIA “AFTER DINNER DRINKS”



LA RECIÉN RENOVADA CASA DRAGONES EN SAN MIGUEL DE ALLENDE, SERÁ EL LUGAR PERFECTO PARA PRESENTAR UN MENÚ DE COCTELERÍA COMO HOMENAJE A POSTRES CLÁSICOS QUE NOS DAN UN SENTIMIENTO DE NOSTALGIA.

San Miguel de Allende, México, agosto de 2023.- Casa Dragones, el tequila independiente ultra-premium, reafirma una vez más su compromiso con la mixología, la artesanía y el diseño, presentando una experiencia de mixología cuidadosamente seleccionada para deleitar los paladares más exigentes. Esta exquisita propuesta tiene lugar en su recién renovada casa privada en San Miguel de Allende, creando una atmósfera ideal para una experiencia sin igual. Pueden reservar esta experiencia en casadragones.com, en la sección de Visítanos, y buscar las experiencias en La Casa Dragones.

The Obsidian Bar en La Casa Dragones, será el escenario de After Dinner Drinks, una experiencia diseñada bajo la curaduría de Yana Volfson, que anteriormente trabajó como la Directora de bebidas en Casa Mata (Pujol, Ticuchi, Cosme, Damian, Atla). El menú de cocteles ha sido creado para brindarte una experiencia de placer culposo que evoca algunos de los postres más famosos de nuestra infancia y vida adulta. Adentrándonos en un viaje de nostalgia y

sabores con cuatro cocteles originales, elaborados con ingredientes frescos de origen local y las etiquetas Casa Dragones Blanco, Casa Dragones Añejo Barrel Blend y Casa Dragones Reposado Mizunara.

Cada sorbo de los cocteles representa un tributo a los sabores únicos de México, ya que con un profundo compromiso al apoyo a productores de la región, en La Casa Dragones, cada propuesta del exclusivo menú está cuidadosamente elaborada con ingredientes locales. Casa Dragones utiliza recursos locales de alta calidad, como la crema de La Factoría, proveniente de un modelo basado en la agricultura orgánica regenerativa y permacultura, que busca reducir la huella de carbono y conservar la biodiversidad. Miel de Tierra y Amor, reconocida como la mejor del mundo y comprometida con el cuidado del medio ambiente y la preservación de las abejas polinizadoras. Además, el café de Café Estelar Guadalajara y las frutas locales de los mercados de San Miguel de Allende añaden un toque especial y auténtico a cada coctel.

El menú de esta experiencia incluye cuatro cocteles:



Sacred Heart

Inspirado en la frescura de las Fresas con Crema, este exquisito coctel captura la esencia de uno de los clásicos postres veraniegos en una versión sin lácteos. Presentado con una decoración de Sagrado Corazón, uno de los símbolos más emblemáticos de México. Casa Dragones Blanco se mezcla con un Vermut infusionado con fresas de la región, licor de pixtle mexicano y una delicada crema de cacao blanco. Acompañado de pétalos de rosa y coco, y adornado con fresas en forma de corazón sagrado, creando una experiencia visualmente cautivadora.

La Carlota

Inspirado en el clásico Pay de limón, llega La Carlota, una exquisita creación que combina cuidadosamente ingredientes de alta calidad, incluyendo Casa Dragones Blanco, licor triple seco de cardamomo y licor triple seco de anís, junto con el frescor del limón mexicano y la cremosidad del huevo. Para coronar, el borde de la copa se adorna con una irresistible galleta triturada.



Café Merengue

Este coctel inspirado en el clásico café irlandés, pero con un toque distintivamente mexicano, fusiona el Café de Guadalajara con los delicados matices de Casa Dragones Reposado Mizunara. Cada sorbo es una sinfonía de sabores, donde el café mexicano, meticulosamente preparado al estilo Pour Over, se combina con la cálida esencia del Piloncillo con hoja y la vainilla.

Dulce de Mango

Inspirado en el exótico postre del sudeste asiático Sticky Rice de Mango y enriquecido con mangos frescos mexicanos de temporada. Una combinación perfecta de Casa Dragones Añejo Barrel Blend, Vermut infusionado con cáscara de mango, sake estilo junmai, arroz local, un toque de bitter de chocolate y libre de lácteos.



Además de deleitarte con esta exclusiva selección de cocteles, Casa Dragones te invita a descubrir un momento incomparable a través de su exquisita variedad de tequilas, también disponibles para degustar à la carte: Casa Dragones Joven, Casa Dragones Blanco, Casa Dragones Añejo Barrel Blend y Casa Dragones Reposado Mizunara.

La experiencia incluye dos cocteles del menú y tiene un precio de 1,800 MXN (\$100 USD) por un grupo de 2 a 12 personas. Disponible los viernes y sábados de 9:00 pm a 11:00 pm. No pierdas la oportunidad de disfrutar de esta experiencia única de coctelería y tequila en La Casa Dragones. Para hacer reservaciones o para obtener más información, visita nuestro sitio web <https://casadragones.com> y sigue sus redes sociales en Facebook, Twitter e Instagram.

Coctel de vodka con arándanos

Esta propuesta es excelente para sorprender a los invitados. Se trata de un coctel de vodka con arándanos. El sabor de esta fruta es ideal para cualquier receta de bebidas y, por su llamativo color, es una de las preferidas a la hora de decorarlas. Pocos ingredientes bastan para lucirse y darse un buen gusto.



**RECETA
THIRSTY**



Receta

Ingredientes

- 1/2 taza de arándanos frescos
- 1 limón
- 4 ramitas de menta
- 4 onzas vodka
- Soda blanca

Preparación

- Aplastar un poco los arándanos para que suelten más sabor, cuidando de no triturarlos por completo.
- Cortar el limón en rodajas finas.
- Disponer de cuatro vasos y colocar en cada uno los arándanos, y las rodajas de limón y las ramitas de menta, en partes iguales.
- Después añadir una onza de vodka en cada vaso y agitar bien para que se liberen los sabores de todos los ingredientes.
- Añadir soda blanca (de preferencia dulce) hasta llenar los vasos y servir de inmediato.

#tradicionencasa



MEZCAL
GUSANO
ROJO®

5 tips para preparar mejores cocteles

Usa un jigger

Hacer cocteles es como cocinar. Si no sabes muy bien cómo se prepara algo, es mejor seguir una receta, con las medidas exactas para poder lograr una bebida agradable. Muchas personas y muchos establecimientos obvian el uso del jigger, un utensilio de bar que se emplea para medir onzas y centilitros para bebidas. Esto no es recomendable, pues no se lleva un control y todos los cocteles que se preparen sabrán diferente.

Probablemente, si has hecho cocteles por años y sabes las medidas perfectas y cómo se ven las diferentes cantidades en tus vasos mezcladores, no necesitas un jigger.

Para todos los otros mortales es mejor tener una guía. Esto ayudará a que sepan excelentes tus cocteles, además de que seguirán sabiendo de la misma forma cada vez que los hagas.

Enfría los vasos antes de usarlos

Un coctel debe de estar frío. Punto. Por eso se usan hielos en vez de agua al tiempo para diluir los ingredientes. Algo que puedes hacer para que tu coctel no se caliente rápidamente es enfriar el vaso que vas a usar previamente. Esto puede ser tan simple como poner hielos en el vaso y dejarlos ahí hasta que vayas a servirlo -tirando los hielos que usaste y después usar nuevos- o tan complicado como usar un poco de nitrógeno líquido para congelarlos.



Usa hielo fresco

El hielo es uno de los ingredientes más importantes de un coctel. Y como cualquier ingrediente, si se usa un producto mediocre, el resultado será mediocre. Usa hielos con agua filtrada, para que el agua sea lo más pura posible. Esto impedirá que sabores y olores que probablemente se le agregaron al hielo durante el tiempo en tu congelador no pasen a tu coctel.

Mise en place

Mise en place es francés para todo en su lugar. Si estás preparando cocteles para una fiesta, o simplemente porque se te antojo un Manhattan una noche, es mejor tener todos los ingredientes a mano en vez de estar buscando todo al momento. Hace que un coctel sea mucho más agradable. Es algo psicológico.

Agita fuertemente

Estás en tu casa preparando cocteles felizmente. Usas tu jigger para medir el alcohol, los licores y el jugo de limón perfectamente. Usas hielo fresco que acabas de comprar. Viertes los ingredientes en la coctelera y la agitas y luego cueles en un vaso previamente enfriado. Lo pruebas y te quema la garganta con lo fuerte que está el coctel.

¿Qué pasó? Probablemente no agitaste la coctelera fuertemente o por el tiempo adecuado. El hielo se diluye cuando agitas o mezclas un coctel, y quita lo áspero de los ingredientes, además de evitar que el alcohol se sienta muy fuerte en la boca. Un coctel nunca debe raspar la garganta ni sentirse como si te acabas de tomar un shot de tequila.

EL MEJOR DÚO
PARA COMPARTIR



Encuentra
Destilería Orendain en:



EVITE EL EXCESO

—TEQUILA 100% AGAVE—
MAYORAZGO®
CRISTALINO

100%
AGAVE
CRISTALINO.



PALABRAS



MAYORES

213300201A1523



TequilaMayorazgo

EVITE EL EXCESO

www.alcoholinformate.org.mx