

EVITA EL EXCESO

APPLETON ESTATE®
JAMAICA RUM

thirsty
REVISTA 23 JUNIO DE 2022.



**SORPRENDE A PAPÁ
CON UN REGALO
EXTRAORDINARIO**

*Incluye: 1 Botella grabada + 4 hielos de acero +
1 vaso old fashioned + 1 tarjeta personalizada.

<https://camparimx.com/appletonestate/elregaloperfecto/>

¿Cómo lograr un buen maridaje con tequila?

EL DESTILADO DE AGAVE REPRESENTA A TODO UN PAÍS Y ES FAMOSO MUCHO MÁS ALLÁ DE LAS FRONTERAS MEXICANAS, PUES ES APRECIADO EN PRÁCTICAMENTE TODO EL MUNDO. CONOCER ALGUNOS ASPECTOS SOBRE EL MARIDAJE CON TEQUILA ES UNA BUENA IDEA PARA POTENCIAR LA EXPERIENCIA.

Blanco

Se caracteriza por su triple destilación y embotellamiento inmediato, sin tiempo de añejamiento. El resultado da una bebida sin mucha fuerza aromática y con ligeras notas de almendras y especias.

La recomendación es servirlo a una temperatura de 14 °C para resaltar sus propiedades. Para su maridaje, lo mejor son las preparaciones con sabores cítricos de limón o naranja, o recetas de pescado o mariscos, como el ceviche, que suelen ser bastante frescas.

Incluso, para una armonía más tradicional, el sumiller mexicano Fernando Bravo indica que va muy bien con platos prehispánicos con presencia de insectos, como los tacos de chapulines.





A'VECO

Importaciones

En la compra de 12 piezas (1 caja)

10% de descuento

Tel. 55 55 50 20 98



Reposado

Este producto de agave es más complejo que el anterior. Se suele añejar en barricas por períodos mayores a dos meses y menores al año, lo que aporta notas variadas que pueden ser ahumadas, frutales, de madera y más.

En este caso, el maridaje funciona muy bien con carnes u otros platos fuertes, ya que la bebida puede enriquecer los sabores. La temperatura del servicio se estila que sea de 16 °C.

Añejo

Suele pasar, como mínimo, 12 meses en barrica, pudiendo ser el máximo de tres años y ya cambiaría a extra añejo. En ambos casos, es particular por tratarse de un tequila con sabores más dulces, que recuerda a la vainilla, el caramelo, el chocolate, la miel y afines. Su temperatura debe ser de 20 °C.

Los postres, entonces, son excelentes para el acompañamiento, resaltando el gusto de ambos en cada sorbo y bocado.

De todas formas, siempre se sugiere probar diferentes combinaciones. Explorar las posibilidades de maridaje con tequila y descubrir nuevas fórmulas que complazcan el paladar nunca estará de más.



**MEZCAL
GUSANO
ROJO**

El regalo para
PAPÁ

BODEGAS FRONTAURA



CATA

De color rojo fresa intenso con ribete rojo. .
Naríz muy intensa, franca y limpia donde predominan los aromas a la fruta roja, fresa, frambuesa, mora, lácteos y una madera muy bien integrada.
En boca es fresco, alegre, refrescante. Aparecen toques de eucalipto; regalíz y minerales, aterciopelado.
Es suave, balsámico y muy largo.
Vino estructurado y complejo. Toques especiados y de cacao.



Vino Tinto
750ml



Copa
Tempranillo



Uva
Tinta de Toro



Año
2010



País
España



7 meses en Barrica
de Roble Francés



Temperatura
de servicio
16°C



Grado de Alcohol
14°C



Localización
Pago de Valdelacas
Viñas Viejas de Toro



Caja de
12 botellas



P.V.P.
\$345.00

DOMINO VALDELACASA



CATA

De color rojo fresa intenso con ribete rojo. Capa media alta.
Naríz muy intensa, franca y limpia donde predominan los aromas a la fruta roja, fresa, frambuesa, mora... lácteos y una madera muy bien integrada.
En boca es fresco, alegre, refrescante. Aparecen toques de eucalipto; regalíz y minerales, aterciopelado. Es suave, balsámico y muy largo. Vino estructurado y complejo.
Toques especiados y de cacao.



Vino Tinto
750ml



Copa
Tempranillo



Uva
Tinta de Toro



Año
2009



País
España



14 meses en Barrica
de Roble Francés



Temperatura
de servicio
16°C



Grado de Alcohol
14.5°C



Localización
Pago de Valdelacas
Viñas Viejas de Toro



Caja de
12 botellas



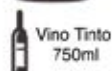
P.V.P.
\$580.00

FRONTAURA CRIANZA



CATA

De color rojo granate con matices y tonalidades violáceas de capa alta y muy denso.
Muy abierto en nariz, elevada intensidad aromática, se aprecian suaves notas de madera, mentolado y balsámico.
En boca, muy expresivo con largo recorrido, franco, profundo.
Muy fresco y firme de acidez.
Taninos maduros, dulces, suaves y aterciopelados.
Potente y expresivo con perfecto equilibrio.



Vino Tinto
750ml



Copa
Tempranillo



Uva
Tinta de Toro



Año
2008



País
España



18 meses en Barrica
de Roble Francés



Temperatura
de servicio
16°C



Grado de Alcohol
14.5°C



Localización
Pago de Valdelacas
Viñas Viejas de Toro



Caja de
12 botellas



P.V.P.
\$790.00

FRONTAURA RESERVA

NEXUS

BODEGAS



CATA

De color rojo picota con ribete rubí.
De capa media.

Nariz muy intensa y fresca, aparecen en primer lugar toques florales seguidos de unos sutiles aromas de fruta roja y muchos lácteos y recuerdos a caramelo una madera muy bien integrada.

En boca supone una explosión de fruta roja y una madera muy delicada que le hace más complejo pero ligero. Se muestra agradable, sedoso y equilibrado.



Vino Tinto
750ml



Copa
Tempranillo



Uva
Tempranillo



Año
2016



País
España



8 meses en Barrica
de Roble Francés



Temperatura
de servicio
16°C



Grado de Alcohol
14°C



Localización
Viñas de Pesquera de Duero
y de Peñafiel



Caja de
12 botellas



P.V.P.
\$390.00

NEXUS ONE



CATA

De color rojo rubí. De capa media.

Nariz muy intensa y fresca, aparecen en primer lugar toques florales seguidos de unos sutiles aromas de fruta un poco madura y de nuez. En boca supone una explosión de fruta roja y una madera muy delicada que le hace más complejo pero sin interferir en él.

Muy agradable y sedoso



Vino Tinto
750ml



Copa
Tempranillo



Uva
Tempranillo



Año
2008



País
España



13 meses en Barrica
de Roble Francés



Temperatura
de servicio
16°C



Grado de Alcohol
14.5°C



Localización
Viñas de Pesquera de Duero
y de Peñafiel



Caja de
12 botellas



P.V.P.
\$600.00

NEXUS CRIANZA



CATA

De color rojo rubí. De capa alta.

Nariz complejísimo, tinta china, balsámicos, tierra mojada, monte bajo y un gran fondo de fruta negra café y humo.

En boca es fluido, jugoso y elegante. Tanto dulce, perfecta acidez, Marcada presencia de una barrica de altísima calidad que le redondea y da bouquet.

Perfecto para acompañar con carnes rojas a la brasa, embutidos y chocolates.



Vino Tinto
750ml



Copa
Tempranillo



Uva
Tempranillo



Año
2009



País
España



13 meses en Barrica
de Roble Francés



Temperatura
de servicio
16°C



Grado de Alcohol
14.5°C



Localización
Viñas de Pesquera de Duero
y de Peñafiel



Caja de
12 botellas



P.V.P.
\$1,650.00

NEXUS PLUS



*Incluye: 1 Botella grabada + 4 hielos de acero + 1 vaso old fashioned + 1 tarjeta personalizada.

PORQUE PAPÁ MERECE UN REGALO **EXTRAORDINARIO**



CELÉBRALO CON SU
VARIEDAD PREFERIDA
¡PERSONALIZADA!

APPLETON ESTATE®
JAMAICA RUM



<https://camparimx.com/appletonestate/elregaloperfecto/>

EVITA EL EXCESO

JAMMING

SESSIONS 2023

Tequila Casa Dragones crea experiencias innovadoras, donde estos expertos conjuntaron lo mejor de su conocimiento y expertise en el sabor para obtener nuevos cocteles artesanales.

En esta ocasión la casa tequilera realizó una experiencia única e innovadora para crear piezas originales y diferentes. Tequila Casa Dragones Jamming Session -concepto propietario de la marca- que recrea este arte al abrir un diálogo entre aclamados chefs y reconocidos mixólogos en un experimento de mixología donde la esencia de los ingredientes se mezclan con el talento, la creatividad y el expertise en el sabor de estos profesionales para dar vida a nuevos cocteles con Tequila Casa Dragones.

TE COMPARTIMOS ESTA ENTREVISTA QUE REALIZAMOS A BETO MARTINEZ, EL GANADOR DE LAS JAMMING SESSIONS 2023.

¿Qué puedes decirnos sobre ti?

Mi nombre es Bertario Martínez, más conocido como Beto, soy originario de San Miguel de Allende, estude gastronomía, me he desempeñado en diferentes áreas principalmente operativas dentro de un restaurante, y también he participado en diferentes concursos de los cuales no había llegado a obtener un primer lugar en ninguno de ellos.

¿Cuál consideras que es tu mayor fortaleza?

La gratitud es algo que he ido fortaleciendo, así como la resiliencia y empatía, probablemente esté de más decir que la humildad pero es algo que trato de trabajar día con día.

¿Cual consideras que es tu mayor debilidad?

Probablemente sea que algunas veces soy muy Introvertido en ciertas situaciones.

¿Qué es lo que más disfrutas de la coctelería?

Una de las cosas que más disfruto de la coctelería es el poder plasmar en un trago, ya sea un recuerdo, un deseo, una emoción etc., así como conocer personas de diferentes partes del globo y compartir una buena plática.







¿En que te inspiras cuando preparas los cocteles?

Mi inspiración es tan variada como las estaciones del año, de acuerdo a una fecha en específico, una temática en especial o alguna combinación de sabores y/o técnicas.

¿Como te sentiste al saber que tú eras el ganador del concurso?

Estaba tan emocionado de saber qué era el ganador que no podía ni externalizar el sentimiento.

¿Qué le dirías a la gente sobre este concurso?

Jamming Sessions es algo que vale la pena intentar y enfocar la energía para hacer que pase lo que uno quiere. Una de las principales barreras que tenemos es el miedo, cuando te atreves a realizar algo, no significa que perdiste el miedo si no que a pesar de ello lo intentas y por ello vale la pena.

¿Cómo prepararías un coctel con Tequila Casa Dragones?

Primeramente con amor y con la intención de ofrecer un trago con ingredientes de calidad.

¿Qué aprendiste de esta experiencia?

Muchas cosas aprendí de esta experiencia: a no ver el triunfo como una meta si no como una recompensa, a reforzar mi convicción de que no importa la nacionalidad, genero sexual, clase social, religión etc., todos compartimos sentimientos similares no solo detrás o frente a la barra si no en la vida diaria, y también aprendí palabras en diferentes idiomas.

¿Por ultimo a quién le dedicas este triunfo?

Sin duda alguna este triunfo se lo dedico a la persona por la cual estoy aquí, a mi madre Doña Guille.

RECETA THIRSTY



SPRITZ: REFRESCANTE Y BURBUJEANTE

El Spritz es un aperitivo muy amado e increíblemente difundido por toda la zona del noreste de Italia. Su fama se amplió a escala nacional gracias a la publicidad de la bebida en botella Aperol Spritz.

Esta bebida es anaranjada y su composición es, básicamente, vino blanco, soda y Aperol. Además, suele estar acompañada con una rodaja de naranja o una aceituna. Si desea saber cómo preparar el auténtico aperitivo italiano, siga estos pasos:

Receta

Esta bebida es anaranjada y su composición es, básicamente, vino blanco, soda y Aperol. Además, suele estar acompañada con una rodaja de naranja o una aceituna. Si desea saber cómo preparar el auténtico aperitivo italiano, siga estos pasos:

Ingredientes

3 medidas de prosecco (6 cl)
2 medidas de Aperol o Campari (4 cl)
1 medida de soda (1 chorrito) o, en su defecto, agua mineral con gas

Preparación

Lo primero, preparar este coctel en una copa de vino con mucho hielo. Verter el prosecco, el Aperol y la soda. Para terminar, adornar con una rodajita de naranja. ¡Eso es todo! Es perfecto para las noches largas o para cualquier momento en sociedad. Se puede disfrutar antes de la comida o la cena, en una reunión con amigos o, incluso, combinado con la comida.





CELEBREMOS A
PAPÁ



¿QUÉ PASA SI...?

TORRES 10

+ JUGO DE PIÑA & LIMÓN



EXPLORANDO TU
mezcla

SSA: 223300201A1404 EVITE EL EXCESO
www.alcoholinformato.org.mx