

# ¿QUÉ PASA SI...?

## TORRES 10

+ JUGO DE PIÑA & LIMÓN



EXPLORANDO TU  
**mezcla**

SSA: 223300201A1404 EVITE EL EXCESO  
[www.alcoholinformate.org.mx](http://www.alcoholinformate.org.mx)



**thirsty**

REVISTA 19 FEBRERO DE 2023.

# RECETA THIRSTY



## MIMOSA DE TEQUILA

### UNA VARIACIÓN PARA EL BRUNCH

Esta versión del coctel mimosa posee un suave sabor a tequila que no llega a ser invasivo. Para brindarle el toque dulce que tanto se estila en un brunch se añaden el jugo de naranja y la granadina.

## Receta

### Ingredientes

1½ tazas de jugo de naranja  
2 tazas de jugo de piña  
1 taza de tequila blanco  
1/4 taza de jarabe de granadina

### Preparación

En una jarra, mezclar el jugo de naranja y el de piña bien fríos.

Verter el tequila y el jugo en las copas flautas de champán y rematar con un toque de granadina; permitir que se asiente.  
Servir inmediatamente.



EL MEJOR DÚO  
PARA COMPARTIR



Encuentra  
Destilería Orendain en:



EVITE EL EXCESO



# Los beneficios del brandy en materia de salud

LOS BENEFICIOS QUE OFRECE EL BRANDY A LA SALUD DE QUIENES LO CONSUMEN SON BASTANTE INTERESANTES.

Hay que saber que su nombre deriva del término holandés “brandewijn”, que significa “vino quemado”. Más allá de ser una bebida alcohólica que ha existido por años, el brandy contiene beneficios al organismo.

El brandy contiene una variedad de antioxidantes que permiten reducir la cantidad de colesterol que es negativo para el corazón. A su vez, la acumulación de placa y equilibra los niveles de colesterol.

Los antioxidantes que posee este destilado ayuda a prevenir la muerte celular en la piel, cabello, cerebro. Es decir que es positivo para combatir el rápido envejecimiento.

Entre otras cualidades, sirve como calmantes y relajante. Una copa después de cenar, en preparación para dormir, ayuda a inducir el sueño reparador.

Además, con esta bebida no habrá fallas de talla. Ya que no contiene carbohidratos, en comparación a otras bebidas de carbohidratos pesados, como la cerveza.

# ¿QUÉ PASA SI...?

## TORRES 10

+ JUGO DE PIÑA & LIMÓN



EXPLORANDO TU  
**mezcla**

SSA: 223300201A1404 EVITE EL EXCESO  
[www.alcoholinformate.org.mx](http://www.alcoholinformate.org.mx)

# Casa Dragones Mizunara Reposado

LA RECONOCIDA CASA TEQUILERA REVELA UNA EXPRESIÓN QUE REVOLUCIONARÁ LA CATEGORÍA A LA QUE PERTENECE: EL PRIMER TEQUILA REPOSADO EXCLUSIVAMENTE EN BARRICAS MIZUNARA.





**Ciudad de México, Septiembre de 2022.-** Después de 14 años, Tequila Casa Dragones, la reconocida casa tequilera ultra-premium presenta su cuarta expresión: Casa Dragones Mizunara Reposado, el primer tequila reposado exclusivamente en Mizunara, un roble poco común de origen japonés, empleadas tradicionalmente para añejar whiskys.

La casa tequilera sigue reafirmando su pasión por la innovación, ofreciendo ahora una nueva etiqueta totalmente diferente y de alta gama, en una categoría más para sorprender y enamorar a los conocedores de tequila.

Al continuar explorando la relación entre el agave y los diferentes tipos de madera, Casa Dragones importó sus primeras barricas japonesas en 2018, con el firme propósito de experimentar con ésta y encontrar así las bondades que complementarán las características notas de Casa Dragones.

Compartiendo una pasión por la labor artesanal y la meticulosa atención al detalle, Casa Dragones comenzó a trabajar con la única tonelería japonesa independiente para crear barricas nuevas hechas 100 por ciento de roble Mizunara, con un tostado especial para reposar este nuevo tequila.

La Cofundadora y CEO de Casa Dragones, Bertha González Nieves, declaró respecto a esta nueva expresión lo siguiente: “Estamos muy contentos de ser los primeros en presentar un tequila reposado exclusivamente en Mizunara, un roble excepcional que complementa maravillosamente nuestro tequila. Por eso nos entusiasma continuar nuestro recorrido de sabor con Casa Dragones Mizunara Reposado pues creo que los amantes del tequila y los aficionados a las bebidas espirituosas en general estarán encantados de experimentar algo completamente diferente”.

Más escaso que el roble europeo y el americano, el roble japonés suele producir sólo la mitad de madera que otros. Caracterizados por sus troncos y ramas retorcidas, estos árboles ancestrales pueden crecer hasta 200 años antes de ser cosechados para después elaborar a mano las barricas de mayor calidad en Japón. Tras reposar en esta singular madera, Casa Dragones Reposado ofrece sutiles notas de magnolia y flor de azahar en la nariz, con notas de caramelo y roble en el paladar, y un cálido final con notas de granos de café y especias suaves.

José Luis León, Director de Bebidas de Ritual H (Limantour, #6 World's 50 Best Bars) asegura que "Casa Dragones Mizunara Reposado rompe con los esquemas de los reposados que existen en el mercado. Es mucho más elegante a la vista, aromas y perfil de sabor".

Además de su pasión por la innovación, Casa Dragones también está comprometido con una producción moderna y sustentable. Reconocido por el Consejo Regulador del Tequila como el método de producción de tequila más sustentable en la industria, el moderno proceso de Casa Dragones utiliza menos agua y menos energía que otros métodos, y también produce muchos menos residuos.

El sabor característico de Casa Dragones muestra la pureza de sus agaves y de su agua. Casa Dragones cosecha sus agaves en el rico suelo volcánico de las tierras bajas del Valle de Tequila, Jalisco. Procedente de la cima del Volcán de Tequila, el agua utilizada por Casa Dragones es pura de manantial, enriquecida con el equilibrio perfecto de minerales para producir el sabor característico de sus tequilas.

Casa Dragones Mizunara Reposado se une al reconocido portafolio de tequilas ultra-premium de degustación, que muestran el compromiso de la casa tequilera de explorar nuevas posibilidades dentro de la categoría de tequila a través de la innovación, la producción moderna y sustentable, y la artesanía mexicana:

- Casa Dragones Joven, lanzado en 2009: tequila 100 por ciento de Agave Azul, hecho de un maridaje delicado de tequila blanco y extra añejo, añejado en barricas nuevas de roble americano, perfecto para degustar solo o maridar con la comida.
- Casa Dragones Blanco, lanzado en 2014: tequila blanco 100 por ciento de Agave Azul elaborado mediante un proceso innovador que se enfoca en la pureza del agave. Es ideal para disfrutar en las rocas o en cócteles artesanales.
- Casa Dragones Añejo Barrel Blend, lanzado en 2020: tequila añejo 100 por ciento de Agave Azul que consigue su carácter distintivo al ser añejado en dos estilos de barricas hechas a medida: roble francés nuevo y roble americano nuevo.

Tequila Casa Dragones Mizunara Reposado estará disponible en todo el país en septiembre y puede comprarse en línea a través de [casadragones.com.mx](http://casadragones.com.mx)

Para más información acerca de las actividades de Tequila Casa Dragones y la adquisición de sus productos, visita [www.casadragones.com.mx](http://www.casadragones.com.mx) y sigue sus redes sociales en Facebook, Twitter e Instagram.



ミズナラ樽で熟成

TEQUILA REPOSADO  
SAN ANTONIO DE ALLENDE

100% PURO AGAVE AZUL  
BARRICAS MIZUNARA

HECHO EN TEQUILA, MEXICO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Botella Número: 007      APROBADO POR:

Lote Número: 01      *BP*

Fecha: 07.08.22      37% Alc. Vol.

Cont. Neto: 500ml



# Cuba Libre y su legendaria historia



A LO LARGO DE MUCHOS AÑOS SE HAN HECHO DIVERSAS HISTORIAS DEL CÓCTEL CUBA LIBRE, MUCHAS DE ESTAS VERSIONES SE ENCUENTRAN ESTRECHAMENTE RELACIONADAS A UN GRITO DE LIBERTAD EMITIDO POR LOS PATRIOTAS CUBANOS QUE LUCHARON POR LA INDEPENDENCIA DE CUBA DEL YUGO ESPAÑOL.

Hasta finales del siglo XIX Cuba se encontraba como la última colonia española en América. El pueblo cubano tuvo varios intentos frustrados de independencia y no fue sino hasta 1898 cuando se comenzaron a ver destellos de libertad.

En el año 1898 estalló el acorazado estadounidense Maine en el puerto de La Habana. El atentado se atribuyó a los españoles y, en consecuencia, Estados Unidos declaró la guerra a España. El enfrentamiento se llevó a cabo en tierras cubanas. Tras la victoria de Estados Unidos la liberación de Cuba del yugo español no se hizo esperar y la isla y su política pasó a manos estadounidenses.

APPLETON ESTATE®  
JAMAICA RUM



UN  
RON  
HECHO  
CON  
GANAS



1749

APPLETON ESTATE®  
CRAFTED AND AGED IN THE  
HEART OF JAMAICA  
AGED A  
MINIMUM  
8  
OR EIGHT  
YEARS  
RESERVE  
CRAFTED TO COMMEMORATE OUR 281<sup>ST</sup> ANNIVERSARY,  
THIS RUM BLEND INCLUDES SELECT RESERVE POT-STILL  
STOCK FROM OUR RENOWNED AGED INVENTORY  
ESTABLISHED 1749  
NASSAU VALLEY  
SINGLE ESTATE  
JAMAICA RUM

*Tommy Spence*  
MASTER BLENDER

Toda victoria trae consigo celebración, y fue precisamente en estas festividades en las que se dio origen al icónico cóctel. Aunque la fecha exacta no se sabe a ciencia cierta, algunos historiadores apuntan que fue durante el año 1900, en medio de las celebraciones, cuando se brindó por la libertad conseguida, dando origen a un highball que mezclaba el ron Bacardí con Coca-Cola llamado "Cuba Libre".

### **Un cóctel que conquista al mundo**

El cóctel Cuba Libre conquistó al mundo desde su popularización en Estados Unidos durante los años 30' y 40', en esta última década la canción Rum and Coca-Cola de Andrew Sisters se puso de moda, catapultando la fama del trago cubano a escala mundial y que ha trascendido en la historia por décadas. Hoy por hoy, en pleno siglo XXI es un imprescindible en la carta de cualquier barra.



# **ANATOMÍA DE LA CUBA**

En sus inicios, el Cuba Libre era únicamente el resultado de la mezcla de ron, Coca-Cola y limón. Con los años muchos bartenders regularon la cantidad de limón que se empleaba, dosificándolo en porciones mucho menores para evitar que el cítrico de la fruta opacara los matices y sabores del ron. En la actualidad hay diversas versiones modernas de esta clásico, en algunas de ellas se elimina por completo el limón o se les añade triple sec.

Aunque existen diversas formas de preparar un Cuba Libre, mencionamos la forma clásica de hacerlo. En un vaso de Highball o un vaso alto, se coloca una onza de ron blanco, unos cubos de hielo y se llena con refresco de cola. Se adorna con una rebanada de limón en el borde.





# CELEBRA EL DÍA DEL MAÍZ CON NIXTA Y ABASOLO

Pídelos en

**amazon**



EVITA EL EXCESO

# FISHER'S

## TRADICIÓN EN PESCADOS Y MARISCOS EN LA CDMX



**Fisher's, restaurante de pescados y mariscos que se ha convertido en uno de los favoritos de la CDMX por la calidad de sus platillos en todas sus sucursales**

Fisher's se ha convertido en una de las favoritas de la ciudad, su menú ofrece una gran variedad de platillos del mar con diferentes perspectivas de los alimentos, puedes consumir desde carnitas de pescado hasta sashimi de atún.

Hay algunas presentaciones especiales para niños y para quienes cuidan de su figura. Pide las cartas de postres y disfruta el final de una experiencia muy acuática.

[www.fishers.com.mx/sucursales/](http://www.fishers.com.mx/sucursales/)



MEZCAL  
GUSANO  
ROJO<sup>®</sup>

FESTEJEMOS  
JUNTOS  
*el amor*



gusano rojo

EVITA EL EXCESO

TEQUILA

# TAU

EL DIOS WIXARICA

[www.tequilatau.com](http://www.tequilatau.com)

Un Tequila inspirado en la cultura Wixárika, elaborado en la tierra roja de los Altos de Jalisco, premiado y reconocido en las mejores academias de México y el mundo.



## Un Tequila orgulloso de sus raíces.

Registro N°: 1761700 Evita excederte