

REVISTA 4 NOVIEMBRE 2021.



thirsty



—TEQUILA 100% AGAVE—
MAYORAZGO®
CRISTALINO

100%
AGAVE
CRISTALINO.

PALABRAS



MAYORES

213300201A1523

  TequilaMayorazgo

EVITE EL EXCESO

www.alcoholinformate.org.mx

Sal ¿un aliado de la coctelería?

PARA COMPROBAR ESTOS EFECTOS, LOS CONOCEDORES RECOMIENDAN ELABORAR DOS VECES EL MISMO COCTEL: UNO CON Y OTRO SIN SAL. UNA PEQUEÑA CANTIDAD DEL MINERAL (SIEMPRE SE USA MUY POCO, HAY QUE TENER ESO CLARO) PUEDE HACER DIFERENCIA Y MEJORAR LA EXPERIENCIA SENSORIAL AL PROBAR LA MEZCLA

A sí como sucede en la pastelería, el insumo resulta eficaz para resaltar sabores en una receta. Para demostrar que puede ser un gran aliado para el bartender profesional o aficionado, expertos de la mixología conversaron con Liquor para explicar sus bondades.

Ya sea en su forma más común, o como una solución salina, su función principal es "equilibrar y mejorar otros ingredientes". "La sal puede resaltar notas saladas y resaltar sabores que podrían estar escondidos detrás de otros componentes de un cóctel", indica Jamie Dodge, del bar Cul+ure Collective en Nueva Jersey.

En la mayoría de las bebidas sirve para hacer más notorio el dulzor y más balanceado el amargor, según sea el caso. Pese a todo esto, el mismo Dodge señala que la "la sal no es para todos los cocteles. "Algunos ingredientes necesitan hablar por sí mismos, mientras otros necesitan un empujón", dice el mixólogo.

En esencia, creen que "para familiarizarse completamente con lo que la sal puede aportar a sus bebidas, la mejor opción es comenzar a experimentar con su uso en todo tipo de alimentos y bebidas. Esto para comprender mejor cómo mejora una variedad de ingredientes".



#tradicionencasa



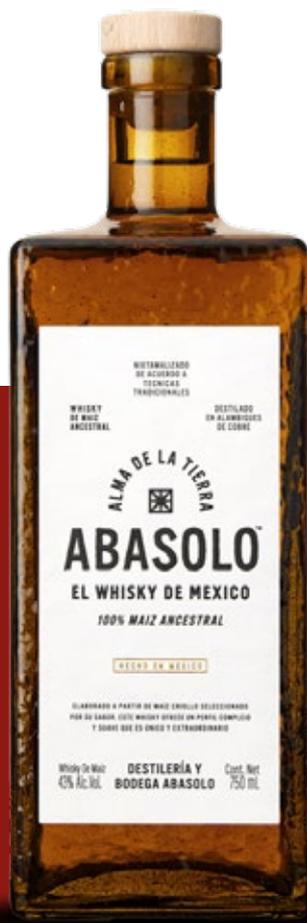
MEZCAL
GUSANO
ROJO

  gusano rojo



Abasolo

whisky mexicano
hecho con maíz



EN JILOTEPEC, ESTADO DE MÉXICO, SE ENCUENTRA LA DESTILERÍA Y BODEGA ABASOLO, PRIMERA DESTILERÍA DEDICADA POR COMPLETO A LA PRODUCCIÓN DE WHISKY MEXICANO. SE TRATA DE ABASOLO, UN DESTILADO QUE SE FABRICA A PARTIR DEL MAÍZ.



Para hacer la bebida se utiliza maíz criollo Cacahuazintle, especie que destaca por su sabor y que es absolutamente nacional. Este grano se encuentra de manera limitada en valles que se localizan particularmente en Tlaxcala y Puebla, y es cosechado por encima de 2200 metros sobre el nivel del mar. Por su ubicación, es una de las 10 destilerías de whisky más altas del mundo.

“Después de haber estudiado varias variedades fue el maíz que nos otorgó un sabor más interesante, más redondo e integrado para nuestro whisky; quisimos hacer algo mexicano, auténtico de plantas que son nativas de este país”, ha dicho Iván Saldaña, creador de Abasolo.



LA OFRENDA SE COMPLETA CON OLLITAS



EVITA EL EXCESO

@TEQUILAOLLITAS

f @TEQUILAOLLITAS



ROKU

una ginebra de
excelencia japonesa



LOS AMANTES DE
LA BUENA GINEBRA
QUIZÁS DEBERÍAN
MIRAR HACIA JAPÓN.
ROKU, UN DESTILADO
ARTESANAL
ELABORADO EN EL
PAÍS ASIÁTICO, ES
UNA BEBIDA DE GRAN
CALIDAD QUE SEDUCE
A QUIEN LA PRUEBA.

Este es un producto de Suntory, una de las casas productoras de licores más grandes y respetadas de suelo nipón. Desde hace unos años, el destilado ha ganado popularidad por ser una ginebra artesanal que cuida cada detalle en su proceso de elaboración.

“En japonés roku significa ‘seis’. Cada botella de Roku Gin contiene seis botánicos muy especiales de origen local. Estos representan el compromiso de Suntory por emplear solamente los mejores ingredientes cosechados en las mejores zonas de cultivo del país”, explican.

Tal es la excelencia de la propuesta, que Roku se ha hecho un espacio entre mixólogos y es un gran aliado de la coctelería en bares reconocidos del mundo. Según The 50 Best, el destilado asiático se puede encontrar en locales alemanes, singaporenses, franceses y hasta en Escocia.

MODO FRESCO

ON >> ●



  AntillanoRon

EVITE EL EXCESO

213300201A1400

www.alcoholinformate.org.mx

Amarás, un mezcal que domestica el agave silvestre



Además del tequila, en México también resalta el mezcal. Siendo este destilado otro hijo del agave, la casa Amarás está explorando nuevas posibilidades al usar variedades “salvajes” de la planta.

Esta casa mezcalera de Oaxaca ha ido ganando terreno por sus buenas bebidas artesanales. Parte de esto, se debe a que trabajan con variedades de maguey (como también se le conoce al agave), que están fuera de lo convencional.

Ya que su intención es ir más allá en cuanto a lo que la bebida mexicana tiene para ofrecer, no se limitan a usar un solo tipo de planta, sino todas las que sean posibles. Incluso, aprovechando variedades que crecen de forma natural o que son poco cultivadas por los agricultores.

“Hay algunos productores en la región que han convertido estos agaves en mezcal. Pero somos el único productor que trabaja con ellos de forma comercial”, explica Luis Niño de Rivera, cofundador de Amarás.

—TEQUILA 100% AGAVE—
MAYORAZGO®
CRISTALINO

100%
AGAVE
CRISTALINO.



PALABRAS  MAYORES

213300201A1523

  TequilaMayorazgo

EVITE EL EXCESO

www.alcoholinformate.org.mx

Cena

CELEBRANDO EL DÍA DE MUERTOS DESDE
SAN MIGUEL DE ALLENDE HASTA NUEVA YORK



negra

PARA CELEBRAR UNA DE LAS TRADICIONES MÁS ARRAIGADAS DE LA CULTURA MEXICANA -Y LLEVARLA INCLUSO A OTRAS LATITUDES DEL MUNDO-, TEQUILA CASA DRAGONES PARTICIPÓ LOS PASADOS 1 Y 4 DE NOVIEMBRE EN DOS ITERACIONES DE LA YA FAMOSA CENA NEGRA: UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA ÚNICA INSPIRADA EN EL DÍA DE MUERTOS Y DISEÑADA POR LA CHEF GABRIELA RUIZ.





Ciudad de México, 8 de noviembre de 2021.-

La primera Cena Negra se llevó a cabo el lunes 1 de noviembre en Moxi Restaurant, dentro del Hotel Matilda, en San Miguel de Allende, Guanajuato. En punto de las 20:00 horas, se comenzó con la cena, la cual estuvo compuesta de 5 tiempos, algunos de los cuales estaban pensados para maridarse con Tequila Casa Dragones Joven y Tequila Casa Dragones Añejo.

Entre los platillos que se sirvieron durante la especial velada, destacaron unas tostadas Sikil Pak, champiñones ahumados y en escabeche lentejas y chicharrón a la habanera, las cuales se pudieron deleitar con Tequila Casa Dragones Joven, creando así una experiencia organoléptica única desde el inicio de esta Cena Negra. Después se sirvió un ceviche de pescado, callo de hacha y aguacate, y se cerró la noche con una crema de vainilla rellena de incienso y naranja, bizcocho de almendras y calabaza, perfecto para degustarse con Tequila Casa Dragones Añejo, la más reciente etiqueta de la casa tequilera que puede disfrutarse con postres de esta excelsa calidad.

Tres días después, el 4 de noviembre, la Cena Negra se apareció en la ciudad de Nueva York, teniendo a comensales como Bertha González Nieves, fundadora CEO de Tequila Casa Dragones; Jorge Islas López, Cónsul General de México en Nueva York; el DJ Alemán Dutch DJ The Scumfrog (Jesse Houk); la fundadora de Fathom, Pavia Rosati; los fotógrafos Melanie Dunea y Raúl Tovar, entre otras personalidades más.

La velada comenzó con algunos cocteles con Casa Dragones, incluyendo una receta original, The Obsidian, preparada con anís, limón, carbón activado y Casa Dragones Blanco. Después, los comensales en esta primera Cena Negra en Nueva York disfrutaron de los mismos seis tiempos servidos y preparados por la chef Gabriela Ruiz, reconocida por diversas publicaciones como una de las mejores chefs del mundo en el año 2019.

Durante la noche, los invitados también disfrutaron de una instalación creada por el artista mexicano Alonso Cartú, además de un performance en vivo que le dio otro sabor y, por supuesto, otro sentido a esta experiencia gastronómica.

A diez años de que se sirvió la primera Cena Negra en San Miguel de Allende, Tequila Casa Dragones sigue participando en ella gracias al peso que tiene en términos gastronómicos y también culturales. Este año, esta experiencia gastronómica llegó hasta la ciudad de Nueva York, permeando así de los sabores y la parafernalia propia del Día de Muertos a una de las metrópolis más importantes del mundo, todo de la mano de Tequila Casa Dragones, casa que tiene un objetivo principal desde hace más de una década: poner en alto el nombre de México en diversas latitudes del mundo gracias a este tipo de actividades y, claro está, gracias a la calidad de cada una de sus etiquetas.

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



Tejuino, una ancestral bebida de maíz



DE SABOR DULCE POR EL PILONCILLO, ADEMÁS DE LOS AZÚCARES LIBERADOS DURANTE LA FERMENTACIÓN, SE SUELE DISFRUTAR FRÍA. UNOS CUBITOS DE HIELO Y UN TOQUE DE LIMÓN SON INFALTABLES PARA GOZAR DEL TEJUINO EN MUCHOS RINCONES MEXICANOS

Muy apreciada en todo el estado de Jalisco (México), el tejuino es una bebida ancestral que aún tiene popularidad. Hecha a base de maíz fermentado, la preparación poco a poco se hace un espacio en el mundo de la mixología.

Su nombre deriva de la lengua náhuatl que podría traducirse como "latir del corazón", lo que demuestra el valor cultural de la bebida. En ciudades como Guadalajara es muy común ver a las personas bebiéndola en la calle, incluso, comercializada en bolsas de plástico.

De hecho, no es famosa solamente en Jalisco, sino en otros estados cercanos como Michoacán, Colima, Nayarit y Sinaloa. En cada uno de estos, la receta varía, pero siempre mantiene su esencia en la cual el maíz, específicamente el nixtamalizado, tiene protagonismo. Este último es el obtenido tras cocer los granos en una solución alcalina, normalmente una combinación de agua y cal, que luego se muele para hacer una masa.

APPLETON ESTATE®

JAMAICA RUM



**NUEVA IMAGEN,
MISMA ESENCIA**

EAU DE NUIT
SEVENTY ONE
GIN

Seventy One, la glamorosa ginebra en forma de perfume

SEVENTY ONE FUE PENSADA DESDE TODO MOMENTO COMO SI SE TRATASE DE LA CONFECCIÓN DE UNA FRAGANCIA COMO TAL, MADURADA EN LA OSCURIDAD DURANTE 71 NOCHES, EN TRES BARRICAS DE ROBLES DIFERENTES.



Si algo sabe muy bien el turco Mert Alas es hacer de la fotografía un arte. No en vano, es uno de los fotógrafos de moda más destacados y reconocidos del mundo (junto a su colega Marcus Piggott). Él, que es un amante de la ginebra, creó Seventy One GIN, un destilado que se caracteriza por ser diferente, y sobre todo, elegante.

Entre las referencias de Alas, quien estuvo en la dirección de fotografía del video musical *Gone Wild*, de Madonna, tardó cuatro años para lograr presentar un producto muy particular. De buenas a primeras parece que estamos ante un lujoso perfume, pero no, es una fina ginebra muy diferente.

A'VECO

Importaciones

Somos una empresa importadora, distribuidora y comercializadora de vinos, licores y alimentos gourmet. La experiencia de nuestros socios suma más de 30 años en dicho mercado y nuestro conocimiento incluye desde la vitivinicultura, bodegas alrededor del mundo, relaciones estratégicas, hasta el funcionamiento del mercado mexicano. Ayeco es una fusión México- España producto del trabajo de un grupo de socios que conjuntamos experiencia y juventud para la creación de un concepto innovador. La palabra de origen vasco, significa casa donde nacieron los abuelos aspecto que refleja nuestra esencia familiar aunque la operación, con bases institucionales, está enfocada a un mercado global y con prácticas de primer nivel.



NEXUS & FRONTAURA

VINOS DE CALIDAD

ESPAÑA



NEXUS



NEXUS & FRONTAURA

VINOS DE CALIDAD



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

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
2006



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

TEQUILA
ANTIGUA
CRUZ®




RESERVA ESPECIAL
AÑEJO
Cristalino
100% PURO DE AGAVE

EVITA EL EXCESO

www.tequilaantiguacruz.com