

 **thirsty**

REVISTA 15 OCTUBRE DE 2022.



MEZCAL
GUSANO
ROJO.

SABOR
DE MEXICO



EXPO ALIANZA

**12 Y 13 DE OCTUBRE EN EL CAMPO DEPORTIVO DEL
ESTADO MAYOR PRESIDENCIAL SOBRE CONSTITUYENTES**



Horizon, la colaboración de The Macallan y Bentley



La destilería escocesa The Macallan, caracterizada por su espíritu transgresor, se asoció con la marca de automóviles Bentley Motors para crear Horizon, una botella que desafía las tradiciones.

Esta propuesta es una forma en la que ambas firmas "miran hacia el futuro", creando un diseño innovador para las botellas de whisky escocés de The Macallan. Según explican, este trabajo en conjunto surgió de su "unión por la dedicación a la artesanía, la creatividad, la innovación y la sostenibilidad. Nos basamos en la rica herencia de ambas marcas para desarrollar colaboraciones distintivas y promover nuestra visión colectiva del futuro", citan en su web.

Entre la destilería y el fabricante de autos de lujo se diseñó un recipiente horizontal "exquisitamente elaborado" para la bebida. Este será parte de los lanzamientos de The Macallan a partir de 2023, pues aún están ensayando con los prototipos del mismo.

EN LA COMPRA DE ESTE
PRODUCTO UN PORCENTAJE
SERÁ DESTINADO A:



EL
MO
MEN
TO

DE
PRE
VE
NIR,



ES
HOY

Encuentra
Destilería Orendain en:



EVITE EL EXCESO

RESERVE 1996, LO NUEVO DE RON CARÚPANO

La casa ronera venezolana Carúpano, acaba de lanzar el nuevo integrante de su portafolio: Reserve 1996. Se trata de un fino y delicado destilado que incluye reservas de hasta 24 años de añejamiento.

La botella se estiliza a una forma más ovalada, con un tapón de corcho. El estuche es de cuero sintético con delicados relieves, y viene con revestimiento interno de terciopelo, de manera que la botella repose elegantemente.

“Con Ron Carúpano Reserve 1996, nos atrevimos a apostar a una imagen innovadora, incluyendo detalles sensoriales que elevan la experiencia del consumidor, manteniendo las exquisitas y premiadas notas de cata de Ron Carúpano Zafra 1991”, destaca María Corina Salas, gerente de marca de la ronera, en nota de prensa.

En ese sentido, comenta que: “Disponer de una nueva añada nos brinda un líquido que descansó en barrica, compartiendo y absorbiendo sus propiedades. Esto sin dejar de lado la excepcional paleta aromática de Ron Carúpano Zafra 1991, razón por la cual sus características organolépticas se mantienen”.



Inspirado en la cultura Wixárika, nace tequila TAU, elaborado en la tierra roja de los Altos de Jalisco, un tequila para disfrutarlo y degustarlo, un tequila para conocedores, premiado y reconocido en las mejores academias de México y el mundo.

Conoce más en: <https://www.tequilatau.com/>

Adquiere en: <https://shop-tequilatau.com/>



TEQUILA
TAU
EL DIOS WIXARICA



**Un Tequila
orgullosa de sus raíces.**

RECETA THIRSTY



Tom Collins, un coctel refrescante

Receta

Ingredientes

45 ml de ginebra
30 ml de jugo de limón
1 cucharada pequeña de azúcar
30 ml de soda
Cubitos de hielo
1 rodaja de limón

Preparación

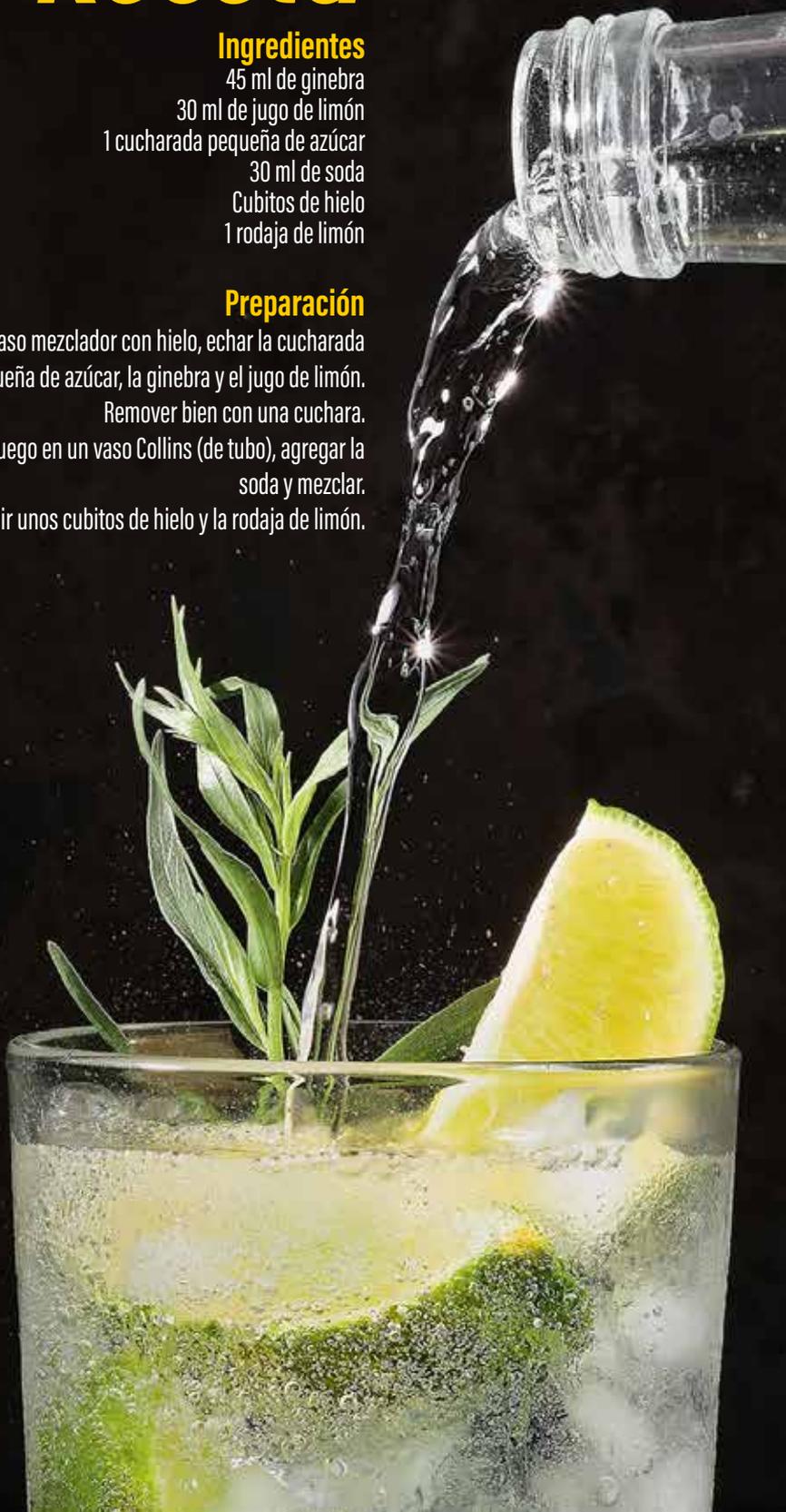
En un vaso mezclador con hielo, echar la cucharada pequeña de azúcar, la ginebra y el jugo de limón. Remover bien con una cuchara. Verter luego en un vaso Collins (de tubo), agregar la soda y mezclar. Añadir unos cubitos de hielo y la rodaja de limón.

Si le gustan los cocteles con ginebra, entonces el Tom Collins puede ser una opción. Porque aparte de ser refrescante puede ser considerado glamuroso. Hay quienes le colocan una cereza.

Una de las teorías en torno al origen de este agradable elixir señala a un barman londinense llamado John Collins, quien en 1890 lo preparó. Utilizó ginebra Old Tom, limón y azúcar. Al final, los nombres terminaron mezclándose.

Aunque existen otras historias, pareciera que pudiese ser americano, ya que en un manual para bartenders de 1876, aparece con el mismo nombre y una preparación casi igual a la que se conoce actualmente.

Hay bares y coctelerías en los que conseguirá distintas variantes del Tom Collins, según la base que se utilice para sustituir la ginebra, como por ejemplo, vodka y tequila.





MEZCAL
GUSANO
ROJO.

SABOR
DE MEXICO



EXPO ALIANZA
12 Y 13 DE OCTUBRE EN EL CAMPO DEPORTIVO DEL
ESTADO MAYOR PRESIDENCIAL SOBRE CONSTITUYENTES



Astro, el nuevo robot doméstico de Amazon



EL NUEVO ROBOT DOMÉSTICO DE AMAZON SABE SI TE FALTA ALGO DEL SÚPER, PUEDE VER A TUS FAMILIARES TY SEGUIRTE POR LA CASA REPRODUCIENDO TUS SERIES.

La compañía Amazon tiene una innovación que busca entrar hasta tu cocina...literalmente. Astro es el nuevo robot doméstico que se conecta con Alexa y busca abrir una nueva era.

Fue diseñado para ayudar a los clientes con una variedad de tareas, como monitorear el hogar y mantenerse en contacto con la familia. Se espera que tenga un costo de 999 dólares.

El robot reúne nuevos avances en inteligencia artificial, visión por computadora, tecnología de sensores, computación perimetral y de voz.

Se espera que Astro brinde tranquilidad a los usuarios en cosas de la casa, por ejemplo, saber si se dejó la estufa encendida o si se tienen todos los ingredientes para preparar la comida del día.

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.



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.



DE MÉXICO PARA EL MUNDO:

dos destilados de maíz
únicos en su origen



APPLETON ESTATE®

JAMAICA RUM



UN RON HECHO
CON GANAS

