

**DE MÉXICO
PARA EL MUNDO:**
dos destilados de maíz
únicos en su origen



EL ESPECIALISTA EXPLICA QUE, EN MÉXICO, LA BEBIDA SE SUELE BEBER FRÍA. “EL TEQUILA SE GUARDA EN LA NEVERA, POR LO QUE ESTÁ A LA TEMPERATURA PERFECTA CUANDO SE SIRVE Y CASI SIEMPRE SE DISFRUTA PURO”, EXPLICA.



Las reglas de un bartender para disfrutar del tequila



Siempre será ideal no agregar nada al destilado que pueda alterar su gusto o propiedades originales. “Cuando lo bebo, quiero poder experimentar el sabor real”, comenta el bartender.

Bolívar invita a que el uso de la sal y el limón, muy populares, sea para cocteles como Margarita o Paloma. “Goce el tequila sin adornos”.

En sus palabras, no hay que precipitarse cuando de tequila se trata. Darse el tiempo para apreciarlo, diferenciar las notas y sabores que ofrece es importante. Así, se podrán encontrar

Encuentra
Casa Orendain en:



DESTILERÍA

Orendain

EST. 1926



EVITE EL EXCESO



“El tequila se guarda en la nevera, por lo que está a la temperatura perfecta cuando se sirve y casi siempre se disfruta puro”



diversos matices que la planta de agave tiene para dar.

El bartender explica que es importante saber qué tipo de destilado se está por servir para saber qué esperar. Bolívar explica lo que se puede prever de cada tipo:

Blanco: Caracterizado por no añejarse o hacerse por muy poco tiempo, es de las variantes más sencillas. En este caso, sí se puede permitir mezclarlo con un poco de limón o refresco.

Reposado: Envejecido de dos meses a un año, tiene un poco más de complejidad. “Los reposados contienen notas ocultas de vainilla, caramelo y mantequilla, y muchas veces también hay un toque de cítricos”. Recomienda beberlo puro.

Añejo: Sus tiempos en barrica superan el año y se caracteriza por sabores robustos y muy marcados. Para el bartender, un bebedor de tequila añejo es un bebedor maduro. Su consejo es servirlo solo o con un cubo de hielo.

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.**

Registro N°: 1761700 Evita excederte



TEQUINI

con tequila para brindar a la mexicana

Con su particular aroma y sabor, el tequila es un aguardiente ancestral creado en el municipio del mismo nombre (Tequila), ubicado en el estado mexicano de Jalisco.

Se elabora mediante la fermentación y destilación del jugo del Agave Azul y sirve de base para una gran cantidad de cocteles, como estos que son fáciles y rápidos de preparar.

Receta

Ingredientes

Una medida Tequila
2/3 de onzas Vermouth Dry (seco)
2 Gotas de Salsa Tabasco

Preparación

Echar todos los ingredientes en una coctelera y agitar vigorosamente.
Servir en una copa de Martini decorado con una rodajita de limón.





38% Alc. Vol. Cont. Net. 750 ml
DESDE 1932
MEZCAL ARTESANAL
GUSANO ROJO
100% MAGUEY ESPADÍN
ABOCADO CON MADERA Y GUSANO

OAXACA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA
CON GUSANO

MEZCAL
GUSANO
ROJO

SABOR
DE MÉXICO

  gusano rojo

Jack & Coke,

PRIMERO EN MÉXICO



El lanzamiento de Jack & Coke será inicialmente en México y está previsto para finales de 2022. La corporación ha decidido comenzar en este país, dado a que Jack Daniel's y Coca-Cola son muy populares allí.

También anunció que la salida de este trago de bar en lata está previsto en Estados Unidos y otros países para 2023.

“Brown-Forman ha sido líder en la categoría de bebidas listas para beber desde que lanzamos nuestro primer Jack Daniel's RTD (Ready To Drink) hace más de 30 años. Coca-Cola complementa perfectamente a Jack Daniel's y nuestras ofertas de RTD existentes, lo que nos permite acelerar la expansión y continuar con el crecimiento de nuestro negocio en todo el mundo”, agregó.

Por su parte, James Quincey, presidente de Coca-Cola Company, comentó que con este lanzamiento mantienen a los consumidores en el centro de todo lo que hacen para expandir su portafolio. “Nos enfocamos en el consumidor y ofrecemos más opciones, incluso en bebidas alcohólicas saborizadas en rápida expansión”.



CELEBRA EL DÍA DEL MAÍZ CON NIXTA Y ABASOLO

Pídelos en

amazon



EVITA EL EXCESO



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



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.