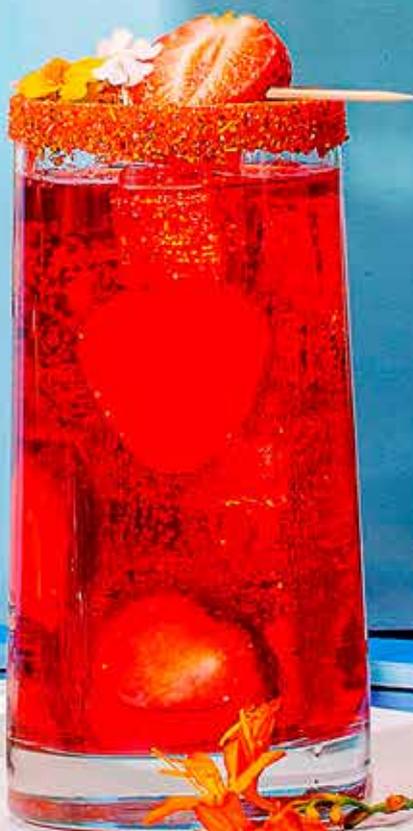


MODO FRESCO

ON >>



REVISTA 7 FEBRERO DE 2022.

thirsty

  AntillanoRon

EVITE EL EXCESO

213300201A1400

www.alcoholinformate.org.mx



Flecha Azul, el tequila de Mark Wahlberg



SI HAY UNA BEBIDA QUE PARECE ENAMORAR A LAS CELEBRIDADES, ESA ES EL TEQUILA. EL ACTOR MARK WALHBERG ES UNO DE LOS TANTOS FAMOSOS QUE SE HA SUMADO AL NEGOCIOS DEL DESTILADO MEXICANO A TRAVÉS DE LA MARCA FLECHA AZUL

Flecha Azul es un proyecto detrás del cual están el golfista profesional Abraham Ancer y el empresario Aaron Márquez. El dúo, que trabajó el perfil de su tequila desde hace un tiempo, logró convencer a Wahlberg, actor de películas como "The Departed", "Ted" y "Transformers" de sumarse a la propuesta, siendo un accionista importante de la firma desde 2021. "Cuando conocí a los fundadores Abraham y Aaron, y probé Flecha Azul, sabía que tenían algo especial en sus manos", publicó el actor de Hollywood en sus redes sociales.

Este destilado mexicano se hace de forma artesanal y muy cuidada en Jalisco, al oeste del país, con materia prima de la mejor calidad. "Nuestro agave se cultiva en el corazón de Tequila, en Jalisco, conocido por su geografía única y un suelo único que produce el agave azul Tequilana Weber más fino del mundo", citan en su web. Aseguran que se trata de un producto extra premium que "honra a la perfección sus raíces mexicanas".

DESTILERÍA

Orendain

EST. 1926

TEQUILA: EL REFLEJO DE LO QUE SOMOS



Encuentra Casa Orendain en:





Mark Wahlberg se ha confesado un gran amante de los cinco productos diferentes de Flecha Azul, cada uno con características interesantes para conocer:

Blanco: El destilado se ha dejado reposar por dos meses en barricas de acero inoxidable para darle un acabado "brillante y nítido". Comparten que ofrece un sabor equilibrado que tiene notas dulces y florales, siendo ideal para coctelería.

Reposado: Aumenta la complejidad de la bebida en relación con el blanco. Tiene sabores cítricos y herbales, además de notas de praliné, vainilla, sándalo y sutiles especias. Se envejece por seis meses en barricas de roble americano antiguamente usado para bourbon.

Añejo: En este caso, se envejece por 18 meses, seis más que lo normal en este tipo de tequilas. Sus notas de arce y caramelo destacan en boca.

Cristalino: Una variedad que ha ganado popularidad en los últimos años. Es una versión del añejo pero que pasa por tres procesos de filtrado para ser más suave y ligero.



Extra añejo: 36 meses de añejamiento en barricas de roble americano le dan un perfil único a este producto de Flecha Azul. Los gustos amaderados, de piña asada, vainilla y más enamoran no solo a Mark Wahlberg, sino a cualquiera.

Con información de FlechaAzulTequila y TheDrinkBusiness



MEZCAL
GUSANO
ROJO

100%
Agave
Espadín

¡FESTEJA
el amor!

Desde 1932
de Oaxaca
para el mundo

#tradicionencasa   gusano rojo EVITA EL EXCESO



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.

Spritz: un coctel 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.

El origen de este combinado no se conoce con seguridad, pero se cree que nació en la época de la dominación austrohúngara en el Véneto. Actualmente es una bebida bastante consumida por los italianos de esta zona del país, antes de la hora de almorzar o de cenar.

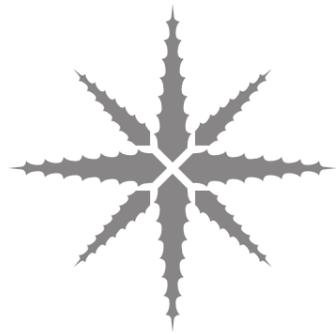
Esta bebida es anaranjada y su composición es, básicamente, vino blanco, soda y Aperol. Además, suele estar acompañada con una rodaja de naranja o una aceituna.

APPLETON ESTATE®

JAMAICA RUM

UN RON HECHO
CON GANAS





MEZCAL® DESTREZA

Somos una empresa joven y 100% mexicana que ha logrado colocarse en el gusto del consumidor, nuestro Mezcal Destreza Espadín ha sido ganador 5 veces en el concurso nacional de marcas, lo que nos impulsó a producir Tobalá, nuestra primer variedad de agave silvestre que ha tenido muy buena aceptación, pero lo que nos ha puesto en la mira de muchos son nuestras cremas elaboradas a base de mezcal: Dulce Destreza Piñón y Dulce Destreza Guanábana que se han vuelto un distintivo de nuestra marca y como decimos siempre, podríamos hablarte mucho de nuestros mezcales y cremas de mezcal pero lo mejor es que los pruebes.

Muy pronto estaremos anunciando más sorpresas en nuestras redes sociales



TEQUILA ROSE, UNA DELICADA CREMA DE FRESA

El tequila, la leche y las fresas, son productos que por separado pueden o no gustar, pero, ¿se imagina disfrutarlos los tres juntos? Exótico e inesperado, así podría calificarse el Tequila Rose Strawberry Cream, que tal como su nombre lo indica, es elaborado con tequila y mezclado con crema de fresa

Este licor que está dirigido especialmente a mujeres, por su sabor y presentación -de la empresa estadounidense Tequila Rose Distilling Company-, no es nuevo. A pesar de que fue creado hace más de dos décadas, se sigue manteniendo en el mercado.

Como otros licores de crema, acepta distintas combinaciones para hacer cocteles, batido con alcohol, incluso, no está de más probar hasta con algún postre.

Su botella triangular (70 cl) de color negro protege la mezcla de los rayos del sol, manteniéndola en buenas condiciones. En la misma vienen impresas brillantes fresas, una fruta que es buena para la artritis, y rosas plateadas, estas últimas recuperan su color natural cuando la temperatura de consumo es óptima, es decir, muy fría.

El Tequila Rose Strawberry Cream tiene una vida útil de dos años. Eso sí, siempre y cuando no haya sido abierta la botella. Una vez que lo ha hecho, se puede conservar sin problema alguno en la nevera durante seis meses.

Sus creadores precisan que este licor de crema no contiene gluten ni nueces. Con respecto a la lactosa, sí tiene: hay aproximadamente la misma cantidad que la de un vaso de leche descremada.



MODO FRESCO

ON >> ●



f Instagram AntillanoRon

EVITE EL EXCESO

213300201A1400

www.alcoholinformate.org.mx

LOS ORÍGENES DEL DRY MARTINI

EL MARTINI SECO, O DRY MARTINI, ES UNO DE LOS TRAGOS MÁS POPULARES EN LA HISTORIA DE LA COCTELERÍA. ESA COMBINACIÓN DE GINEBRA, VERMÚ SECO, Y UNA ACEITUNA O CÁSCARA DE LIMÓN SE HIZO EXTREMADAMENTE POPULAR EN TODOS LOS SENTIDOS. ESTÁ EN LETRAS DE CANCIONES Y HASTA EN LAS PELÍCULAS DE JAMES BOND, PERO ¿REALMENTE SE SABE QUIÉN INVENTÓ ESTA PARTICULAR MEZCLA?



Muchos suponen que para que alguien se haya atrevido a servir un coctel con una aceituna sumergida tuvo que haber estado loco. Otros también podrían pensar que tal invención tuvo que surgir de un accidente en un bar en el que alguien comía aceitunas y dejó caer una en su copa. Lo cierto es que su origen hasta la fecha no es claro, pero se manejan varias historias que, en definitiva, podrían ser verdaderas.

Martini y Rossi

Como es bien sabido, existe una marca comercial de vermú que lleva el Martini de nombre, gracias a uno de sus creadores, Alessandro Martini. Este fue inventado en pleno siglo XIX por un par de italianos que querían mostrar los preciados sabores de su amada Turín. Es importante recordar que todo vermú es una combinación de vino blanco macerado con otros ingredientes, que se suele servir como aperitivo.

Jerry Thomas

Otro de los supuestos orígenes se encuentra en el considerado padre de la mixología en el mundo, Jerry Thomas. Este, quien también elaboró el primer libro sobre tragos de la humanidad, se

dice que estaba en el año 1850 en su bar, cuando un turista que se dirigía a la localidad de Martínez, en California, le pidió algo innovador.

Thomas no dudó en poner en práctica sus conocimientos y mezcló ginebra, vermú, bíter y un poquito de licor de cerezas. El trago gustó muchísimo y, en honor al destino del cliente, fue nombrado Martínez. Lo que no convence del todo es que este trago no se parece tanto a lo que hoy se conoce como un Martini seco, por lo que no pareciera haber sido Jerry el padre de tan icónica bebida.

Entre tantas historias, también hay una que sí menciona particularmente la aparición de la aceituna. Un día del año 1870, un buscador de oro de la propia ciudad de Martínez decidió tomar una copa de champán en el bar Julio Richelieu for Champagne. Al parecer, los fontaneros no disponían de este licor por problemas de logística y decidieron servir un coctel con la receta de Jerry Thomas pero con una aceituna adentro. A este lo llamaron Martínez precisamente por la localidad en que ocurrieron los hechos.



—TEQUILA 100% AGAVE—
MAYORAZGO
CRISTALINO

100%
AGAVE
CRISTALINO.

PALABRAS



MAYORES

213300201A1523

  TequilaMayorazgo

EVITE EL EXCESO

www.alcoholinformate.org.mx

TEQUILA
ANTIGUA
CRUZ®




RESERVA ESPECIAL
AÑEJO
Cristalino
100% PURO DE AGAVE

EVITA EL EXCESO

www.tequilaantiguacruz.com