

# SABOR

# ARTE SANAL

MEZCAL  
GUSANO  
ROJO



 **thirsty**

REVISTA 24 JULIO DE 2023.



gusano rojo



# Sherry Finish, el nuevo Black Label de Johnnie Walker



Con notas suaves, sedosas y un poco más dulce, podría definirse la más reciente propuesta de la casa de whisky escocés Johnnie Walker. El destilado se llama Sherry Finish y mantiene la esencia y el carácter de su famoso Black Label, pero con un toque más sutil.

Cuando se dice que mantiene ese sabor del Black Label, con ese leve ahumadito, es porque el whisky ha sido envejecido al menos 12 años en una variedad de barricas de roble. Luego, la mezcla pasó otros seis meses por una barrica que tuvo jerez, que le da, como se ha dicho antes, su sedosidad y suavidad al Sherry Finish.

Se trata de una edición especial que ha lanzado Diageo, pero no en todos los mercados donde está presente. De hecho, en Latinoamérica sólo está en apenas cuatro países, siendo Venezuela uno de ellos, junto a Chile, Perú y Uruguay.

# ¿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)

# JAMMING

## SESSIONS 2023

Tequila Casa Dragones crea experiencias innovadoras, donde estos expertos conjuntaron lo mejor de su conocimiento y expertise en el sabor para obtener nuevos cocteles artesanales.

En esta ocasión la casa tequilera realizó una experiencia única e innovadora para crear piezas originales y diferentes. Tequila Casa Dragones Jamming Session -concepto propietario de la marca- que recrea este arte al abrir un diálogo entre aclamados chefs y reconocidos mixólogos en un experimento de mixología donde la esencia de los ingredientes se mezclan con el talento, la creatividad y el expertise en el sabor de estos profesionales para dar vida a nuevos cocteles con Tequila Casa Dragones.

TE COMPARTIMOS ESTA ENTREVISTA QUE REALIZAMOS A BETO MARTINEZ, EL GANADOR DE LAS JAMMING SESSIONS 2023.

### ¿Qué puedes decirnos sobre ti?

Mi nombre es Bertario Martínez, más conocido como Beto, soy originario de San Miguel de Allende, estude gastronomía, me he desempeñado en diferentes áreas principalmente operativas dentro de un restaurante, y también he participado en diferentes concursos de los cuales no había llegado a obtener un primer lugar en ninguno de ellos.

### ¿Cuál consideras que es tu mayor fortaleza?

La gratitud es algo que he ido fortaleciendo, así como la resiliencia y empatía, probablemente esté de más decir que la humildad pero es algo que trato de trabajar día con día.

### ¿Cual consideras que es tu mayor debilidad?

Probablemente sea que algunas veces soy muy Introvertido en ciertas situaciones.

### ¿Qué es lo que más disfrutas de la coctelería?

Una de las cosas que más disfruto de la coctelería es el poder plasmar en un trago, ya sea un recuerdo, un deseo, una emoción etc., así como conocer personas de diferentes partes del globo y compartir una buena plática.







### **¿En que te inspiras cuando preparas los cocteles?**

Mi inspiración es tan variada como las estaciones del año, de acuerdo a una fecha en específico, una temática en especial o alguna combinación de sabores y/o técnicas.

### **¿Como te sentiste al saber que tú eras el ganador del concurso?**

Estaba tan emocionado de saber qué era el ganador que no podía ni externalizar el sentimiento.

### **¿Qué le dirías a la gente sobre este concurso?**

Jamming Sessions es algo que vale la pena intentar y enfocar la energía para hacer que pase lo que uno quiere. Una de las principales barreras que tenemos es el miedo, cuando te atreves a realizar algo, no significa que perdiste el miedo si no que a pesar de ello lo intentas y por ello vale la pena.

### **¿Cómo prepararías un coctel con Tequila Casa Dragones?**

Primeramente con amor y con la intención de ofrecer un trago con ingredientes de calidad.

### **¿Qué aprendiste de esta experiencia?**

Muchas cosas aprendí de esta experiencia: a no ver el triunfo como una meta si no como una recompensa, a reforzar mi convicción de que no importa la nacionalidad, genero sexual, clase social, religión etc., todos compartimos sentimientos similares no solo detrás o frente a la barra si no en la vida diaria, y también aprendí palabras en diferentes idiomas.

### **¿Por ultimo a quién le dedicas este triunfo?**

Sin duda alguna este triunfo se lo dedico a la persona por la cual estoy aquí, a mi madre Doña Guille.



# EL CORCHO, VENTAJAS Y DESVENTAJAS



El corcho se elabora a partir de la corteza del árbol alcornoque, originario de Europa y el norte de África. Es un producto flexible y resistente, el proceso de elaboración es largo y costoso. Los defensores de la ecología están en contra, pero los defensores del corcho alegan que el alcornoque tiene la capacidad de regenerar su corteza en un corto plazo. España y Portugal son los países productores por excelencia.

Históricamente, el corcho ha sido ideal para sellar botellas de vino gracias a sus propiedades naturales. Principalmente, porque permite una microxigenación deseable para que el vino siga evolucionando en la botella. No le aporta ninguna característica adicional, como olor o sabor. Es un excelente aliado en la crianza de vinos de alta y mediana gama.

No obstante, el producto del alcornoque puede sufrir una degradación causada por hongos en el ambiente. A esta condición se le conoce como TCA o enfermedad del corcho, y en este caso sí le transmite aromas y sabores indeseables al vino.

# SABOR

# ARTE SANAL



**MEZCAL**  
**GUSANO**  
**ROJO**



**gusano rojo**

# Curiosidades del Jägermeister, un destilado germano

Es uno de los destilados de moda en todo el mundo. Esta bebida espirituosa de origen germánico suele disfrutarse sola, generalmente en shots, aunque algunos bartenders se atreven a mezclarlo con otros destilados para crear cocteles para valientes. Gracias a su enigmático sabor se ha labrado un lugar en las barras de bares y pubs del planeta. Pero ¿qué tanto sabe usted de esta bebida? A continuación le dejamos algunas curiosidades del Jägermeister.



## La receta

A la lista de las recetas mejor guardadas del mundo se suma la del Jägermeister. Su composición se guarda con especial celo y misterio, como si se tratase de la fuente de la juventud. Es tanto el enigma que solo cinco personas conocen la fórmula que conserva bajo llaves un solo individuo. Lo poco que se sabe es que, probablemente, está compuesto por 56 hierbas y especias distintas; entre ellas figuran como candidatas cardamomo, nuez, cáscara de naranja, camomila y pimienta java. Luego de ser cuidadosamente seleccionados los componentes, estos pasan por varios procesos de destilación y 383 controles de calidad y sabor.

## Aliado para las noches de caza

Una de las curiosidades del Jägermeister es el motivo por el que se creó: para las noches de caza alemanas. Curt Mast fue el destilador original del Jägermeister en el año 1935. Mast era conocido como un gran entusiasta de la cacería. De dicha pasión surgió la idea de crear un brebaje que mantuviese a los cazadores despiertos durante las frías temporadas de caza en su país.



# CELEBREMOS A PAPÁ



**RECETA**  
**THIRSTY**



# MOJITO DE JENGIBRE

Los mojitos, cuando están entre las variantes de una fiesta, generalmente son de los tragos más seleccionados. La gente adora ese sabor herbal con el ácido del limón y lo refrescante de su fría combinación. Esta versión podría ser aún más emocionante y sabrosa, gracias a la combinación del jengibre y la soda. El primero le da un aroma superinteresante, y la soda le aporta la sensación burbujeante.

## Receta

### Ingredientes

1 taza de azúcar granulada  
1 taza de agua  
2 tazas de hojas de menta frescas  
1 trozo de jengibre fresco, pelado y rallado  
750 mililitros de ron blanco  
1½ tazas de jugo de limón recién exprimido  
Hielo  
2¼ tazas de soda fría  
12 ramitas de menta frescas para decorar los vasos

### Preparación

En una olla pequeña, hervir el agua, el azúcar y el jengibre a fuego alto, revolviendo para disolver el azúcar, aproximadamente, por 5 minutos. Retirar de la llama, agregar las hojas de menta, mezclar y dejar enfriar a temperatura ambiente, cerca de 1 hora.

Colar esta mezcla con un colador de maya fina para descartar todos los sólidos. Agregar el ron y el jugo de limón al recipiente donde esté el líquido colado. Revolver, cubrir y refrigerar hasta que esté bien frío.

Para servir cada bebida, llenar un vaso mediano con hielo. Agregar 1/2 taza de la base elaborada previamente y añadir tres cucharadas de soda. Adornar el vaso de mojito con una ramita de menta.



# 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/)



# CELEBRA EL DÍA DEL MAÍZ CON NIXTA Y ABASOLO

Pídelos en

**amazon**



EVITA EL EXCESO