



thirsty

REVISTA 3 OCTUBRE 2021.



LLEGAMOS RAPPI.

EVITE EL EXCESO

Disponible en ZMG de Lunes a Sábado
de 9am a 9pm

Encuentra
Casa Orendain en:



Snake Venom, la cerveza más fuerte del mundo



EN LA PEQUEÑA CIUDAD DE KEITH, EN MORAY, ESCOCIA, SE ENCUENTRA LA CERVECERÍA BREWMEISTER, FUNDADA EN 2012. SE HA HECHO POPULAR POR PRODUCIR LA CERVEZA MÁS FUERTE DEL MUNDO. SE LLAMA SNAKE VENOM Y CUENTA CON UN ABV DE 67,5%. SÍ, ASÍ COMO LO LEE, SU GRADO ALCOHÓLICO ES ESE, 67,5%, MÁS QUE UN WHISKY, RON, TEQUILA Y OTRAS BEBIDAS.

Ya de entrada su nombre intimida. Pero no, no hay veneno de serpiente en esta espumosa que es verdaderamente fortísima, no apta para ser consumida por cualquiera.

Es elaborada con levaduras de cerveza y de champán. Su composición introduce también malta de turba ahumada. Todo ello es sometido a un proceso de congelación durante la fermentación. A través de este método eliminan los cristales de hielo, que al final son agua, de forma que la concentración de alcohol sea mucho mayor.

Todo esto se traduce en que estamos ante una cerveza tan fuerte que no puede carbonatarse.

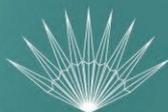
Sus creadores aseguran que la Snake Venom ofrece al catador una experiencia extraordinaria. Emerge en el vaso luciendo una capa de color negro intenso y producta. Aparte de que no genera espuma.

—TEQUILA 100% AGAVE—
MAYORAZGO[®]
CRISTALINO

100%
AGAVE
CRISTALINO.



PALABRAS



MAYORES

213300201A1523



TequilaMayorazgo

EVITE EL EXCESO

www.alcoholinformate.org.mx

Origen del mojito, Hablamos de Cuba

Cuba es sin duda alguna la cuna del mojito, a pesar de que el origen exacto de este cóctel clásico es siempre objeto de debate. Una de las historias cuentan que el mojito se remonta al siglo XVI, se cree que sus raíces se remontan incluso al año 1586, cuando un grupo de piratas lo llamaban «El Draque», en honor al pirata inglés y comerciante de esclavos Francis Drake.

Sea cual fuere el origen de su nombre, el mojito se hacía con tafia, un predecesor primitivo del ron, un aguardiente de caña, usando los otros ingredientes para disimular su gusto áspero. No hay duda de que la bebida mejoró sustancialmente durante el siglo XIX, con la introducción de alambiques de cobre y el proceso de añejamiento que desembocó en la forma moderna del ron.



Ingredientes

- 200 mililitros de agua mineral
- 1 taza de hielo
- 2 cucharadas de azúcar, morena (mascabado) de preferencia
- 3 hojas de hierbabuena
- 1 limón
- 2 onzas de ron blanco

Preparación

Coloca dentro de un vaso alto (highball) el azúcar, jugo de limón y 3 hojas de hierbabuena.

Con ayuda de una cuchara para cocktail presiona para liberar todo el sabor de la hierbabuena y mezclar el jugo de limón con el azúcar.

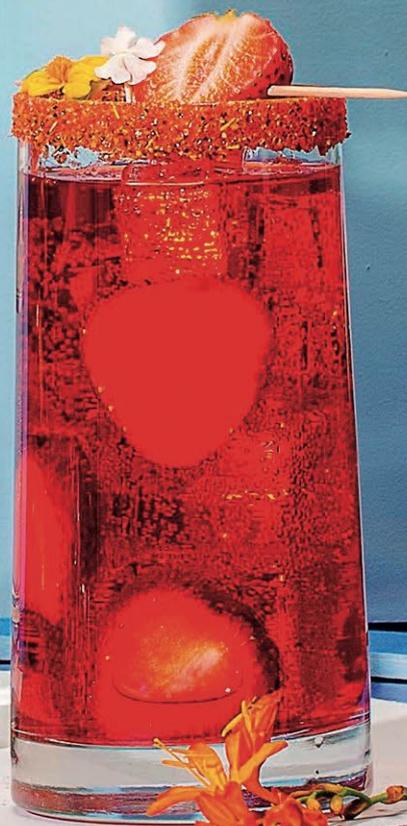
Añade 2 oz de ron aproximadamente, y llena el resto del vaso con agua mineral.

Añade un twist de limón, y si lo deseas deja la cáscara adentro (previamente lavada) y presiona de nuevo con la cuchara para liberar todo el zumo.



MODO FRESCO

ON >>



  AntillanoRon

EVITE EL EXCESO

213300201A1400

www.alcoholinformate.org.mx

OAXACA

cuna auténtica del mezcal

El mezcal es un destilado elaborado a base del zumo fermentado del mamey o agave cocido, emblemático de Oaxaca, México. Los mezcaleros de ese estado han posicionado su calidad, respetando principalmente su materia prima, planta que crece en suelos cálidos y climas privilegiados hasta alcanzar características únicas.

Y es que desde hace unos años el mezcal de Oaxaca, el cual tiene Denominación de Origen (son nueve estados mexicanos en tenerlo), ha ganado un prestigio único, por ser una bebida espirituosa de calidad, precisamente por el trabajo y compromiso de los agricultores, productores, comunidades indígenas y comercializadoras.

Producción artesanal

Una de las marcas reconocidas es Oro de Oaxaca, que aparte de ser de las más solicitadas por los consumidores, es una empresa que se ha caracterizado por promover la producción artesanal, así como ayudar en los procesos a otras de la competencia en la misma entidad. También apoya a pequeños productores, quienes día a día la fabrican desde sus palenques.

El mezcal de Oaxaca, a diferencia de otros estados como Durango, Guanajuato, Guerrero, Michoacán, San Luis Potosí, Puebla, Tamaulipas y Zacatecas, conserva en gran medida la producción artesanal como su principal emblema, esa que le ha dado tanto reconocimiento.



#tradicionencasa



MEZCAL
GUSANO ROJO

Secretos

para reconocer un tequila

100% mexicano



DESDE EL AROMA, EL COLOR, EL CUERPO Y POR SUPUESTO, LA DEGUSTACIÓN, SON ESENCIALES PARA IDENTIFICAR QUE ESTÉS TOMANDO UN BUEN TEQUILA, SIN EMBARGO, DEBES RECONOCER CADA DETALLE PARA SABER ELEGIR LO MEJOR A TU PALADAR.



De acuerdo con Don Alfonso Orendain, especialista tequilero de Casa Orendain, una de las mayores firmas de Tequila en México y con una tradición familiar ancestral, para degustar de un buen tequila se requiere de "una metodología sensorial", es decir, disfrutar su esencia en su máxima expresión y así poder apreciar sus sabores y olores. Además, la forma correcta de beberlo es "a través de una copa de cristal Riedel, y no en el tradicional caballito; claro que nos encanta el caballito, pero sólo a través de la copa se puede visualizar la textura y se pueden percibir mejor los aromas que desprende esta bebida".



A continuación te compartimos algunos tips del proceso sensorial que puedes desarrollar y que debes tomar en cuenta para catar un buen tequila al estilo mexicano:

- **Aroma:** Para percibir mejor los componentes aromáticos del tequila, se debe colocar la nariz en el centro de la copa; con la boca cerrada se aspira y exhala por la nariz para activar la sensibilidad del olfato.

Según el especialista de casa Orendain, existen alrededor de 50 aromas distintos que se perciben en el tequila, dentro de los cuales destacan: o Florales: Azahares o rosas o Especias: Anís, pimienta, clavo o canela o Frutales: Plátano, Aceituna, almendras, cereza,

pera, manzana, limón o toronja o Herbales: Té de limón, Alcachofa, hierbabuena o menta.

- **Color:** A través del cristal se pueden visualizar los diferentes colores del tequila, desde el color cristalino hasta el oscuro ámbar. Dependiendo el color del matiz, que puede ir desde el plateado, dorado y bronce, se interpreta si el tequila ha sido reposado en barricas de madera y el tiempo que lleva.

- **Cuerpo:** Este es definido por la presencia de aceites en el tequila como producto de la fermentación y la destilación. Para conocer la estructura del tequila es necesario hacer girar el líquido dentro de la copa para notar cómo van cayendo las gotas conocidas como "lágrimas" y conforme van deslizándose se forman las "piernas", si la bebida tiene alto contenido de alcohol, mejores piernas o lágrimas se moldearán en el cristal.

• **Degustación:** Esta es la fase final en la que se despierta el paladar, se da un sorbo pequeño a la bebida, se pasea por la boca y posteriormente se pasa el trago y se exhala inmediatamente para percibir los aromas, texturas y sabores.

“Un elemento muy importante a tomar en cuenta al momento de catar un tequila es la maduración, es decir, cuando los tequilas son reposados o añejados en barricas de roble francesas o americanas. Entre más tiempo este añejado, el resultado será de un color más oscuro y un sabor a madera más penetrante. Todo es cuestión de gustos”, afirma nuestro experto.

Si quieres degustar buenos tequilas y eres de paladares exigentes, Casa Orendain cuenta con productos que sí son 100% agave, cuyo éxito radica en su proceso único de elaboración semi artesanal con el que preparan la bebida, ya que la mayoría de la industria termina por utilizar ciertos procesos industrializados que impactan en la esencia del tequila. Sin embargo, la firma de Orendain se caracteriza por la calidad y proceso que va desde el cultivo hasta la destilación.

Algunas recomendaciones que puedes tener en cuenta son las diversas presentaciones de Tequila Ollitas las cuales, recientemente fueron galardonadas con medalla de oro en el “Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles 2019”, una de las más importantes y prestigiosas competencias de bebidas espirituosas a nivel internacional.





LLEGAMOS RAPPI.

EVITE EL EXCESO

Disponible en ZMG de Lunes a Sábado de 9am a 9pm

Encuentra Casa Orendain en:



A close-up photograph of a bartender in a dark blue uniform pouring a golden liquid from a metal spout into a glass. The bartender's hand is visible at the bottom, holding the stem of the glass. The background is dark with some blurred lights, including a circular logo with blue and white colors. The overall mood is sophisticated and focused on the craft of bartending.

Casa Dragones Añejo

UNA EXPRESIÓN ÚNICA
E INIGUALABLE ENTRE
LA MADERA Y EL AGAVE



A partir de su lanzamiento en 2009, Casa Dragones Joven rompió el parámetro de la innovación, contando con gran respaldo y reconocimiento de importantes chefs y sommeliers debido a su complejidad y suave textura, creado especialmente para degustarse derecho, y perfecto para maridarlo con platillos dulces o salados. Posteriormente, en el 2014, Casa Dragones presentó su segunda etiqueta Casa Dragones Blanco, que mantiene la elegancia de matices, un sello inimitable de Casa Dragones, atrayendo la atención no sólo de aficionados, sino de chefs profesionales, catadores y mixólogos, replanteando la manera de degustar un tequila blanco, para disfrutarse en las rocas y en coctelería de autor.

Tiempo después en 2020, Casa Dragones lanzó Tequila Casa Dragones Añejo Barrel Blend, el cual se distingue por el proceso de añejamiento en barricas de roble y se suma a complementar el portafolio de Casa Dragones ofreciendo una opción nueva para los entusiastas de bebidas añejas, incluyendo a aquellos con gustos afines al whisky. Todos los tequilas de Casa Dragones son creados artesanalmente con un proceso de elaboración innigualable y sustentable, utilizando los mejores agaves y el agua que emana del icónico Volcán de Tequila, en Tequila, Jalisco.

Después de 2 años de trabajo con una de las tonelerías (lugar donde se fabrican artesanalmente las barricas) francesas más respetadas, Casa Dragones creó dos estilos de barricas de roble personalizadas, explorando la combinación perfecta de maderas para complementar, más no saturar, el sabor distintivo de Casa Dragones.



Tequila Casa Dragones Añejo alcanza su sabor distintivo al ser añejado en dos diferentes tipos de barricas, de roble francés y roble americano nuevos, cada uno seleccionado por sus características y sabores únicos, los cuales fueron tostados más tarde para brindar redondez, así como ligeras notas especiadas e intensidad aromática. Al final del proceso de añejamiento, Casa Dragones mezcla el estilo de ambos barriles, produciendo así un tequila añejo de agave verdaderamente único, con sutiles notas de cacao, higo y especias.



Casa Dragones Añejo es un tequila 100% puro de Agave Azul, que logra su carácter distintivo al ser añejado en dos barricas diferentes, roble francés y roble americano nuevas, seleccionadas por sus sabores y características singulares.

Con el característico sello del trabajo artesanal de Casa Dragones, Tequila Casa Dragones Añejo se presenta en una botella elegante, de vidrio gris ahumado, numerada y firmada individualmente a mano. Desde su fundación, y con el fin de ofrecer los máximos estándares de calidad, Casa Dragones Añejo, al igual que Joven y Blanco, se produce de manera artesanal en lotes que no exceden las 500 cajas, garantizando una minuciosa atención al detalle en cada una de las botellas.

Para más información y pedidos:

www.casadragones.com.mx



CASA DRAGONES AÑEJO

*Siete veces inigualable...
así es el sabor de 7 Leguas.*



SIETE LEGUAS

TEQUILA

100% DE AGAVE



www.tequilasieteleguas.com.mx

EVITE EL EXCESO

123300201A2276

A'YECO

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



¿Qué es el tequila cristalino y cómo se consigue?

ES POPULAR
POR SER UN
DESTILADO
COMPLEJO CON
UN ASPECTO
BRILLANTE Y
TRANSPARENTE

Al hablar de tequila, icónica bebida mexicana, muchos estarán familiarizados con los términos como blanco, reposado y añejo. Sin embargo, una tendencia en la producción del destilado de agave es cada vez más frecuente: el tequila cristalino.

En esencia, la bebida se categoriza según su proceso de elaboración o tiempos de añejamiento. Según esto, las propiedades de la misma varían, tanto en aspecto como en aroma y sabor.

Blanco: Sin tiempos de añejamiento. Puede tener varios procesos de destilado. Se caracteriza por su aspecto transparente y brillante.

Oro o Joven: Surge de la combinación de tequilas blancos con reposados o añejos. Tiene tonos y sabores similares al caramelo.

Reposado: Destilado que se ha añejado entre dos y doce meses en barriles de roble. El resultado es de sabores más suaves, con notable olor a caramelo y otras notas dulces.

Añejo. Para obtener esta denominación debe pasar como mínimo 12 meses en la barrica. Resalta por ser más complejo y por sus tonos más oscuros por el tiempo de añejamiento.

Entonces, el Cristalino refiere a un tequila Añejo que pasa por un proceso de filtrado especial. Esto se hace para eliminar la coloración dorada o cobriza que pueda tener, logrando que se vea totalmente transparente como si de un blanco se tratase. De esta forma, el tequila tiene la complejidad otorgada por el añejamiento con un color totalmente diferente.

TEQUILA
ANTIGUA
CRUZ®



RESERVA ESPECIAL
AÑEJO

Cristalino

100% PURO DE AGAVE

EVITA EL EXCESO

www.tequilaantiguacruz.com



ETIQUETA
BLANCA

TEQUILA
REVOLUCIÓN
R

REPOSADO
CRISTALINO



100% DE AGAVE AZUL
CONTIENE 700ml 39% Alc/Vol
HECHO EN MEXICO