

TEQUILA

REVISTA 29 - NOVIEMBRE DE 2023.



TAU

EL DIOS WIXARICA



thirsty

A esto le llamamos "la caminera".



Síguenos

Conoce TAU



Registro N°: 1761700 Evita excederte



NUEVA
EDICIÓN LIMITADA

LA PASIÓN

HEAVENLY CASK COLLECTION

RON AÑEJADO EN BARRICAS
DE VINOS EX-PEDRO XIMENEZ,
HA LLEGADO
A MÉXICO



LA PASIÓN PERFECT SERVE

Ingredientes

40 ML Zacapa
La Pasión.
Hielo grande.

Preparación

Agregar los
ingredientes
en un vaso corto.

CORSARIO

Un brindis de

DOS MUNDOS





PARA ESTAS
FECHAS, DALE
UN GIRO
ATREVIDO A TUS
CELEBRACIONES
CON BEBIDAS
INSPIRADAS EN EL
DESTILADO MÁS
VERSÁTIL PARA
LA MIXOLOGÍA
MODERNA.



¿DULCE O TRUCO? PREPARA LOS MEJORES COCTELES CON VODKA PARA HALLOWEEN

La temporada de espantos está a la vuelta de la esquina, por esta razón tenemos que estar listos para las mejores fiestas del año. Halloween, aunque de origen celta y fuertemente arraigado en la cultura norteamericana, ha encontrado un peculiar hogar en México, donde las tradiciones propias del Día de Muertos se entremezclan con esta festividad, creando una fusión de celebraciones únicas para reunirnos a disfrutar con amigos y familiares.

Por esta razón, Halloween es una excelente excusa para probar diferentes recetas de cocteles, ya sea que estés organizando una fiesta de disfraces o simplemente estés planeando disfrutar de un maratón de películas de terror, el vodka es el destilado perfecto pues su perfil neutro hace que los ingredientes no pierdan su protagonismo. Su versatilidad permite que sea la base perfecta para experimentar con nuevos sabores, texturas y combinaciones, y en una festividad tan divertida como Halloween, nos da el juego perfecto para crear tragos tan entretenidos visualmente como deliciosos.

Aquí te presentamos los mejores cocteles con vodka que tienes que probar este Halloween:

RECETAS



HOURLASS HIGHBALL

Refrescante combinación de Stoli Citrus con toques ácidos de limón y la dulzura de la granadina. El jugo de arándano aporta un matiz frutal, mientras las cerezas glaseadas ofrecen una presentación elegante. Para un giro efervescente, añade un toque de ginger ale. Ideal para quienes buscan dulzura y cítricos en equilibrio.

Ingredientes:

50 ml de Stoli Citrus (2 partes)
25 ml de jugo de limón (1 parte)
25 ml de granadina (1 parte)
25 ml de jugo de arándano (1 parte)

Preparación:

Toma un tarro de cristal o una coctelera. Luego agrega tu vodka Stoli Citrus, después agrega 1 taza de hielo y agita lo más fuerte que puedas durante 20 segundos y cuela con un colador de té en una copa de cóctel fría. Adorna con cerezas rojas frescas glaseadas.

RASPBERRY MARTINI

Un sofisticado martini que combina el vibrante sabor de Stoli®Razberi® con notas cítricas de limón y la sutileza dulce del jarabe simple. El vermú seco aporta un elegante toque aromático, mientras que la clara de huevo le otorga una textura suave y aterciopelada. Las frambuesas frescas en brocheta añaden un toque decorativo y afrutado.

Ingredientes:

50 ml Stoli Razberi (2 partes)
25 ml de limón (1 parte)
25 ml de jarabe simple (1 parte)
25 ml de vermú seco (1 parte) Opcional 3 frambuesas frescas
25 ml de clara de huevo (1 parte)

Preparación:

Toma un tarro de cristal o una coctelera. Agrega Stoli Razberi, jugo de limón fresco, el jarabe, el vermú seco y las claras de huevo. Agrega 1 taza de hielo y agita lo más fuerte que puedas durante 20 segundos. Cuela en una copa martinera bien fría y adorna con frambuesas frescas en una brocheta.



CARAMEL APPLE MARTINI

Embárcate en un viaje sensorial con este coctel, que mezcla magistralmente el vodka Stoli®Salted Karamel con jugo de manzana. Los toques ácidos del jugo de limón y la suave dulzura de la miel de maple complementan y equilibran el perfil caramelizado del cóctel. Con un borde azucarado y una sutil cobertura de salsa de caramelo, este Martini no sólo es un placer para el paladar, sino también un deleite visual.

Ingredientes:

50 ml de Stoli Salted Karamel (2 partes)
25 ml de jugo de manzana (1 parte)
15 ml de jugo de limón (½ parte)
15 ml de miel maple (½ parte)

Preparación:

Toma una copa martinera o un tarro de cristal y humedece el borde con limón. Coloca la copa en un plato con azúcar y canela para garantizar que quede un borde sólido en el borde del vaso y rocía con salsa de caramelo. Toma la martinera y agrega vodka Stoli® Salted Karamel, jugo de limón, miel maple y jugo de manzana. Agrega 1 taza de hielo y agita lo más fuerte que puedas durante 20 segundos y cuela una copa martinera.



La cerveza con más alcohol del mundo se llama Strength in Numbers

SE ATREVERÍA A TOMAR UNA ESPUMOSA CON UN GRADO DE ALCOHOL MÁS ALTO QUE UN WHISKY? BUENO, SI CREE QUE LO HA VISTO TODO SE SORPRENDERÁ, AL SABER QUE EXISTE UNA NUEVA CERVEZA QUE TIENE NADA MÁS Y NADA MENOS QUE 57,8% DE VOLUMEN ALCOHÓLICO. ¿SU NOMBRE? STRENGTH IN NUMBERS.

Dos cerveceras que durante años han rivalizado en tener la espumante más fuerte del mundo: la alemana Schorschbräu y la escocesa BrewDog, dejaron por ahora la competitividad y se han unido para crear esta bebida, cuyo primer lote se agotó en apenas 24 horas.

Ambas empresas precisan que lograron esta alta concentración de alcohol a través del método eisbock, que consiste en congelar la cerveza para luego eliminarle los trozos de hielo y quedarse así solamente con el líquido concentrado de alto volumen por alcohol (ABV).

Todo su proceso de elaboración ha sido en las instalaciones de la cervecería alemana Schorschbräu, y debido, a la pandemia del coronavirus, los maestros cerveceros de ambas empresas no pudieron hacerlo personalmente, como estaba estipulado, sino a través de la plataforma Zoom.



MEZCAL
GUSANO ROJO

#tradicionencasa

CURIOSIDADES SOBRE EL COÑAC

LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS PUEDEN CAUSAR EFECTOS INTERESANTES EN LOS CONSUMIDORES. LOS MÁS SUSCEPTIBLES PUEDEN ROMPER EN LLANTO Y HASTA PARTIRSE DE RISA SIN MOTIVO ALGUNO. EN CAMBIO, LOS MÁS ADICTOS SE TORNAN SABIONDOS Y HASTA FILÓSOFOS.



SINO ES DE COGNAC, NO ES COÑAC

Al igual que el champagne o el oporto, la elaboración de esta bebida debe hacerse en la región francesa de Cognac para poder ser llamada y etiquetada como tal. El suelo de este territorio dispone de una calidad altísima por la presencia de arcilla y calcita, lo que le da un sabor especial a la uva empleada en su producción.

PROCESO ARDUO Y ESPECÍFICO

Además de la exigencia de que las uvas provengan en su totalidad de Cognac, el vino extraído debe ser destilado dos veces en alambiques de olla de cobre.

SOLO TRES TIPOS

Al igual que vinos y otros productos como el vinagre balsámico, el coñac se clasifica según su edad. El de menor tiempo se llama Very Special (“muy especial”) y va especificado en la etiqueta como V. S., lo que significa que solo ha estado envejeciendo durante dos años.

Los que llevan al menos cuatro años madurando se llaman Very Superior Old Pale (“antiguo y pálido muy superior”), abreviado como V. S. O. P., y los más añejados, que llevan más de seis años, se conocen como Extra Old (“bastante antiguo”), y van etiquetados como X. O.

ATRACTIVO PROTAGONISTA

Por mucho tiempo, el coñac fue la excusa perfecta para ir al bar o a algún local a compartir con familiares y amigos. Muchos de los cocteles que hoy día usan whiskey o ron fueron diseñados originalmente con coñac.

TEQUILA
TAU
EL DIOS WIXARICA



A esto le llamamos
"la caminera".



Síguenos Conoce TAU



Registro N°: 1761700 Evita excederte



CASA DRAGONES RINDE HOMENAJE A LAS TRADICIONES DE DÍA DE MUERTOS

Ciudad de México, 23 de octubre de 2023. El Día de Muertos es una de las tradiciones más importantes y esperadas de México, esta celebración, que en los últimos años ha atraído a más de un millón de turistas internacionales, inunda las calles y las casas de cada rincón del país con la belleza de flores de cempasúchil, desfiles de catrinas y mucho más.

Aunque las celebraciones del Día de Muertos varían en los distintos estados de México, las ofrendas son una constante. Además de flores, veladoras y calaveritas de azúcar, los destilados como el tequila, ocupan un lugar muy especial en la cultura mexicana y no puede faltar en los altares de los hogares en todo el país.

Por esta razón, Casa Dragones, la casa tequilera mexicana premium con su casa espiritual en San Miguel de Allende, una de las ciudades que celebra de manera grandiosa el 1 y 2 de noviembre, se suma a esta tradición milenaria con cuatro recetas para celebrar y brindar en memoria de los seres queridos que ya no están con nosotros y que además son parte de sus ediciones de Jamming Sessions: una competencia de coctelería para su Programa de Intercambio de Bartenders.

DRAGONES ROJO

El ganador de las Jamming Sessions Summer 2022, Daniel Kaizen, comparte un coctel inspirado en México y San Miguel de Allende.

Receta

30 ml de Casa Dragones Blanco
15 ml de 30 & 40 Double Jaz
7 ml Oleo Saccharum de betabel y toronja

3 gotas de Supasawa
3 gotas de Jugo de betabel
50 ml de Agua tónica

Preparación:

Mezcla los ingredientes en un shaker, excepto el agua tónica. En una copa con hielo, realiza un colado de los ingredientes. Añade el agua tónica. Decora con un twist de toronja.



A TODOS SANTOS

La finalista de Jamming Sessions 2021, Alejandra Orozco, presenta un coctel inspirado en los elementos clave de esta festividad.

Receta

30 ml Casa Dragones Blanco
120 ml Atole de Chocolate
60 ml helado de Flor de Azahar y limón
10 ml Jugo de Limón

Ralladura de Naranja

Agrega todos los ingredientes en un shaker con hielo y mezcla hasta enfriar bien. Sirve en un vaso Collins o high-ball previamente enfriado, adornado y con hielo. Agrega el helado de Flor de Azahar con limón y añade ralladura de naranja y azúcar glass.

ENTRE FLORES NOS RECIBEN

Paz Casteñeda elabora un original coctel inspirado en la paleta de colores del Día de Muertos.

Receta:

60 ml de Tequila Casa Dragones Blanco
60 ml de jugo de mandarina
15 ml de aquafaba
2 cucharaditas de mermelada de cempasúchil

Flor de cempasúchil, caramelo de cáscara de mandarina deshidratado

Mezcla los ingredientes en un shaker y realiza un doble colado en una copa coupé. Decora con una flor de cempasúchil y el caramelo de cáscara de mandarina.



Para más información acerca de las actividades de Tequila Casa Dragones y la adquisición de sus productos, visita www.casdragones.com y sigue sus redes sociales en Facebook, Twitter e Instagram.

SOBRE TEQUILA CASA DRAGONES

Casa Dragones es una casa tequilera con producción en pequeños lotes, conocido por Tequila Casa Dragones Joven, Tequila Casa Dragones Blanco, Tequila Casa Dragones Añejo y Tequila Casa Dragones Reposado Mizunara bebidas que reflejan el cuidado y la precisión que caracteriza su producción. Desde su debut en 2009, Casa Dragones Joven ha ganado la admiración de los aficionados al tequila, catadores y reconocidos chefs por su distintivo sabor, aroma y cuerpo. Casa Dragones Joven es un suave maridaje de tequila blanco con tequila extra añejo que resulta en un sabor sumamente suave creado para degustarse solo y maridar con la comida. En 2014, la casa tequilera presentó una segunda etiqueta, Tequila Casa Dragones Blanco, una bebida plata que mantiene la elegancia y las sutilezas matizadas que se han convertido en sinónimo del nombre Casa Dragones. En 2020, Tequila Casa Dragones amplió su repertorio con el lanzamiento de su primer tequila añejo, Tequila Casa Dragones Añejo, que se distingue por su único proceso de añejamiento en barricas, alcanzando un particular carácter por ser madurado en dos diferentes tipos de barricas nuevas: unos, de roble francés, y otros, de roble americano. Finalmente, en 2022 Casa Dragones presenta Casa Dragones Reposado Mizunara, tequila 100% de agave Azul reposado en barricas nuevas de roble Mizunara que encuentra el balance perfecto entre la mineralidad del agave con las notas suaves y sedosas del roble japonés, creando una dulzura refinada y elegante que desafía lo establecido. Para mayor información visita www.casdragones.com.mx.

WWW.CASADRAGONES.COM.MX

APPLETON ESTATE®

JAMAICA RUM



UN RON HECHO
CON GANAS

