

  
**thirsty**

REVISTA 13 AGOSTO DE 2022.



**ORGULLOSOS  
DE NUESTRA**

*Tierra*



Encuentra  
Destilería Orendain en:



EVITE EL EXCESO



# Barrica *Seleccionada*

**UN PROGRAMA PARA LOS AMANTES  
DEL WHISKY EN MÉXICO**

México es un recurrente y leal consumidor de whisky, por lo que Abasolo, El Whisky de México, propone una nueva e innovadora forma de ofrecer a los amantes de este destilado una experiencia única y divertida en el país; Abasolo Barrica Seleccionada.

ALMA DE LA TIERRA



**ABASOLO™**

EL WHISKY DE MEXICO

WHISKY  
DE MAIZ  
ANCESTRAL

NIXTAMALIZADO  
DE ACUERDO A  
TECNICAS  
TRADICIONALES

DESTILADO  
EN ALAMBIQUES  
DE COBRE

ALMA DE LA TIERRA



**ABASOLO**<sup>TM</sup>

EL WHISKY DE MEXICO

100% MAIZ ANCESTRAL

HECHO EN MEXICO

ELABORADO A PARTIR DE MAIZ CRIOLLO SELECCIONADO  
POR SU SABOR. ESTE WHISKY OFRECE UN PERFIL COMPLEJO  
Y SUAVE QUE ES UNICO Y EXTRAORDINARIO

Whisky De Maiz  
43% Alc. Vol.

DESTILERIA Y  
BODEGA ABASOLO

Cont. Net  
750 mL

ABASOLO



**A** través de este programa, se puede adquirir y seleccionar de la mano del creador de Abasolo Whisky, el Maestro Destilador Iván Saldaña, una barrica de Abasolo Whisky, la cual será única en su tipo, ya que que como parte del programa se tiene la oportunidad de encontrar un perfil ideal de whisky, teniendo en cuenta todos los diferentes matices que cada barrica tiene para ofrecer.

La marca invita a formar parte de esta excepcional experiencia y pertenecer al club privado de Abasolo Whisky, para los verdaderos amantes del whisky.

El costo aproximado de Abasolo Barrica Seleccionada es de: \$150,000.00 a \$200,000.00 pesos mexicanos. De la cual, se pueden obtener entre 280 y 320 botellas (\*efecto angel share), mismas que se personalizan y enumeran en cada etiqueta, creando así que no solamente la barrica sea única, si no también cada botella que salga de ella. Ya sea como una inversión, un regalo especial, una edición única para un evento o simplemente para ser dueño de tu propia barrica, Abasolo Whisky te invita a ser parte de su programa Abasolo Barrica Seleccionada.

Abasolo Barrica Seleccionada es elaborada en Destilería y Bodega Abasolo, la primera y única destilería en México construida desde su nacimiento para la elaboración de whisky, la cual está ubicada en Jilotepec, Estado de México.



## LA EXPERIENCIA ABASOLO BARRICA SELECCIONADA

### 1. Primer acercamiento

Con la ayuda de expertos en destilados, se evaluarán intereses y preferencias particulares en whisky para descubrir el perfil ideal de tu propia Abasolo Barrica Seleccionada.

### 2. Destilería y Bodega Abasolo

Visita Destilería y Bodega Abasolo, en donde conocerás el proceso de producción de El Whisky de México y vivirás una experiencia única.

### 3. Barricas Seleccionadas de Abasolo Whisky

Dependiendo de gustos y preferencias personales, nuestro Maestro Destilador sugerirá 4 barricas diferentes, con un mínimo de 24 meses de añejamiento.

### Tipos de Barricas:

- 2 barricas de perfil impulsado por maíz de Abasolo.
- 2 barricas de perfil de madera tostada de Abasolo.

### 4. La parte divertida

Una vez que hayas decidido el tipo de barrica que buscas, realizaremos una evaluación sensorial (aroma, vista, gusto) que ayudará a elegir la barrica ideal.

### 5. Adquisición

Una vez convencida la persona de su barrica, podremos darte la bienvenida a la Familia Abasolo.





### DATO CURIOSO:

De acuerdo al país en donde se produce el whisky, se conocen sus principales características. Por ejemplo, los 5 principales productores de whisky en el mundo son Escocia, Irlanda, Canadá, Estados Unidos y Japón. Sobre el primero, pueden producirse hasta 5 tipos de whisky diferentes, 'Single Malt', 'Single Grain', 'Blend Malt', 'Blended Grain' y 'Blended Scotch Whisky', el cual representa el 90% de consumo de whisky en todo el mundo, siendo México un gran y fiel consumidor.

#### 6. Personalización

Teniendo tu barrica tendrás la opción de:

1. Embotellar tu producto según tus necesidades (mínimo de embotellado por pedido: 20 botellas).
2. Embotellar toda tu barrica de una sola vez.

#### 7. Tu propia Barrica de Abasolo

La Barrica será sellada y marcada con placa personalizada y se entrega un certificado de propiedad.

#### 8. Tu propio whisky

Se elabora una etiqueta edición especial con la siguiente información: número de botella, fecha de embotellado, tiempo de envejecimiento y nombre de la familia / persona propietaria.

#### 9. Almacenamiento

Tu barrica podrá ser almacenada hasta 10 años en Destilería y Bodega Abasolo; añejándose en óptimas condiciones, además de estar siempre a disposición del comprador.

#### 10. Club privado Abasolo

Al ser dueñx de tu propia barrica de whisky, formarás parte del club de Abasolo, donde tendrás acceso a catas gratuitas, eventos de la marca, visitas exclusivas a la destilería, menú maridajes y más beneficios.

# Sake

## algunas consideraciones



El sake lo conocemos en Occidente como una bebida alcohólica obtenida a partir del arroz, cuyo origen es japonés. Etimológicamente hablando, no existe unanimidad sobre la procedencia de la palabra. Algunos afirman que viene de la raíz sakaeru, que quiere decir “florecer” o “prosperar”. Otros filólogos dicen que su raíz es sakeru, que podría traducirse por “evitar” o “prevenir”, por la creencia popular de que sanaba los resfriados.

Aunque en la elaboración de esta bebida no se utilizan más que ingredientes sencillos, la técnica tradicional que los japoneses emplean para su obtención es de una gran complejidad. Su característica más significativa es la conversión del almidón del arroz en azúcar fermentable por medio de un moho llamado koji-kin.

El sake es una bebida completamente natural, por lo que jamás contendrá sulfitos ni conservante alguno. De hecho, hay quienes, de forma errónea, lo califican como un vino de arroz. Esto es impreciso.

Y es incorrecto, porque en cualquier proceso de vinificación se parte de una fruta, mayoritariamente uva. Esta, de forma natural contiene azúcares y cuyo jugo o mosto, por un proceso de fermentación no provocada, transforma estos azúcares en alcohol, con lo que se obtiene el vino. Otra bebida occidental como la sidra se elabora de una manera similar.





MEZCAL  
GUSANO  
ROJO®

**SABOR  
DE MÉXICO**



# 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.





ORGULLOSOS  
DE NUESTRA

*Tierra*



Encuentra  
Destilería Orendain en:



EVITE EL EXCESO

# RECETA THIRSTY



## **Bellini:** **clásico y refrescante** **coctel italiano**

El Bellini es un clásico creado en la década de los 40 por Joseph Cipriani, del popular Harry's Bar de Venecia. El barman bautizó su coctel con el apellido de Giovanni Bellini, pues su color le recordó los rosados que el pintor plasmaba en sus cuadros. Es un trago italiano refrescante, suave y muy apropiado para ofrecer en cualquier ocasión, como aperitivo o para culminar una cena.

El Bellini está preparado a base de puré de durazno, vino espumante y un chorrito de licor de frambuesa. También se le puede añadir unas gotas de limón para darle más acidez y se puede decorar con melocotón.

La bebida comenzó a servirse como una especialidad de temporada en el Harry's Bar, guarida especial de Ernest Hemingway, Sinclair Lewis y Orson Welles. El trago se volvió popular más tarde en el bar homólogo de Nueva York.



## **Receta**

### **Ingredientes**

5 duraznos o melocotones maduros, sin semillas (también puede usar duraznos congelados o enlatados)  
1/3 taza de agua  
Azúcar al gusto  
750 ml de vino espumoso  
Licor de frambuesa (opcional)

### **Preparación**

Licuar los duraznos o melocotones con agua y azúcar al gusto hasta obtener una mezcla suave. Colar el puré de duraznos, enfriar por un par de horas o hasta que esté listo para preparar los cocteles.  
Para hacer el coctel, verter el puré de melocotón en copas de champán o vasos altos. Añadir un chorrito de licor de frambuesa y, lentamente, llenar cada copa con el vino espumoso. Para cada coctel se utilizan, aproximadamente, cuatro cucharadas de puré de melocotón y entre dos y tres onzas de vino. Disfrute.

Tip: Tradicionalmente, se le añade unas gotas de jugo de arándanos o cerezas para otorgarle un color más rosado.





# Vivo iQOO 10 Pro:

## completar la batería en 10 minutos es posible en el primer móvil con carga rápida de 200W

La habíamos visto anunciada, pero hasta ahora no había ningún móvil en incorporarla. El Vivo iQOO 10 Pro es el primer móvil comercial en añadir carga rápida de 200W. Una tecnología de carga bestial que duplica la velocidad de Vivo hasta el momento y permite completar el 100% de la batería del dispositivo en solo 10 minutos.

Además de su impresionante velocidad de carga, estamos ante un buque insignia con todas las de la ley. El Vivo iQOO 10 Pro incorpora el último procesador de Qualcomm, una excelente pantalla AMOLED y un sistema de triple cámara con gran angular y telefoto.

El Vivo iQOO 10 Pro llega con un panel curvado AMOLED con un tamaño de 6,78 pulgadas y resolución "2K". Estamos ante un panel LTPO 3.0 con una tasa de refresco de 120 Hz que promete un pico de brillo máximo de 1.500 nits.

En el interior encontramos el potente procesador Snapdragon 8+ Gen 1 junto a 8 o 12 GB de memoria RAM LPDDR5. Acompañando tenemos opciones de almacenamiento UFS 3.1 que parten de los 256 GB y alcanzan los 512 GB.

# GRUPO ROSANEGRA

**RosaNegra Restaurant, es un espacio que irradia libertad, un tributo a la cocina Latinoamericana. Tradiciones gastronómicas provenientes de países como Perú, Argentina, Colombia, Brasil y, por supuesto México, hacen del menú una ecléctica combinación con sabores auténticos y atrevidos.**

Estamos comprometidos de una manera pasional a ofrecer productos e ingredientes frescos y de la más alta calidad, trayéndolos diariamente desde su origen.

Cortes de carne Premium, Kobe Beef, Wagyu y Black Market, así como una amplia variedad de cortes argentinos en calidad USDA prime, preparados al carbón.

Exóticos productos gourmet exclusivos como el salmón Ora King, Pulpo súper colosal, Camarón tigre nigeriano, Tenazas de cangrejo gigantes ó el Alaskan King Crab Cluster.

Amplia variedad de ceviches y tiraditos, así como pescados y mariscos preparados con variadas recetas de la gastronomía peruana y mexicana.

#### Mixología 'GIN' - Rosa Negra

Acompañan a esta experiencia gastronómica, bebidas y cócteles artesanales preparados con infusiones exclusivas de la casa, ingredientes naturales y presentaciones espectaculares, que invitan a admirarlas antes de degustarlas.

Una extensa carta de vinos incluye más de 300 botellas de todo el mundo especialmente seleccionadas para maridar con las diferentes opciones del menú.

El DJ residente ameniza y complementa el ambiente festivo y a la vez sofisticado que caracteriza a Rosa Negra a través de la mezcla de música contemporánea con toques latinos que selecciona cada noche.

RosaNegra® cuenta actualmente con 4 sucursales que comparten la misma calidad, pero cada una se distingue por su personalidad y ambiente, con una decoración tropicalizada a cada destino. Todas ellas fueron diseñadas y decoradas con un estilo único por el arquitecto Jorge Borja, ganador del Premio Versalles de Arquitectura 2017, que otorga la UNESCO.

