



100%
Agave
Espadín


thirsty

MEZCAL
GUSANO
ROJO®

En septiembre
FESTEJA
México



Desde 1932
de Oaxaca
para el mundo

#tradicionencasa



gusano rojo

EVITA EL EXCESO



La historia de **Gusano Rojo**

**GUSANO ROJO LLEVA HACIENDO
MEZCAL DESDE 1932,
HACIÉNDOLO EL MEZCAL MAS
ANTIGUO COMERCIALIZÁNDOLO
ALREDEDOR DEL MUNDO**

**EL GUSANO ROJO O GUSANO DE
MAGUEY ES CRIADO EN EL MISMO
AGAVE. EN OAXACA ES
CONSIDERADO UN MANJAR CON
PROPIEDADES AFRODISIACAS**

**GUSANO
ROJO**

MEZCAL

GUSANO ROJO

MEZCAL

En 1932 comenzó la comercialización del mezcal a los expendios de los señores Andrés Paniagua y Francisco López, donde se vendían licores envasados y a granel. Poco a poco el linaje y prestigio de esta bebida son reconocidos por un mercado nacional e internacional en franco desarrollo. En la década de los 40s, conocedores del proceso de producción del mezcal y con el objetivo de dar un toque distintivo a su marca decidió agregar una larva (chinicuil) que vive en la parte baja del agave.

Fue así, además como se pudo lograr en aquel tiempo que el consumidor pudiera diferenciar entre mezcal y tequila. Siendo entonces Gusano Rojo la primera marca en agregar un gusano a cada botella y un saquito de sal condimentada con la misma larva deshidratada y molida, dichos ingredientes determinaron la identificación de los mezcales Gusano Rojo y Gusano de Oro.

Legítimo de Oaxaca

Gusano Rojo se produce en Santiago de Matatlan, conocido por ser la Capital Mundial del Mezcal.

Grupo Gusano Rojo

Se creó con la idea de abarcar diferentes tipos de bebidas como es el: Aguardientes, Anises, Cócteles, Jarabes, mezcales, rompopes, rones, tequilas, gin y vodkas. Además de la concesión de otras marcas como es Cazanova, Mañana Juro, Magia Negra, Maketch Gusanos, Dos Gusanos, otras.





Clase Azul Gold, un tequila hecho lujo

LA FIRMA CLASE AZUL ESTÁ ACOSTUMBRADA A CREAR BOTELLAS ÚNICAS Y EXCLUSIVAS DE TEQUILA, EL DESTILADO INSIGNE DE MÉXICO. SU ÚLTIMO LANZAMIENTO, CLASE AZUL GOLD, ES UNA REEDICIÓN DE UNA BOTELLA QUE INVITA A "SABOREAR EL ATARDECER".

Con la intención de llevar la cultura y los sabores propios de la bebida a otro nivel, la marca lanza constantemente ediciones especiales y exclusivas del derivado del agave. Todo, cuidando al máximo cada detalle para ofrecer una experiencia de alta calidad tanto en el destilado como en la presentación del mismo.

Todo su tequila se hace con plantas cultivadas en las alturas del estado de Jalisco con la mayor delicadeza, las cuales se han dejado crecer hasta por seis u ocho años. Además, cuentan con el trabajo de artesanos con años de trayectoria que conocen a cabalidad los procesos de elaboración.

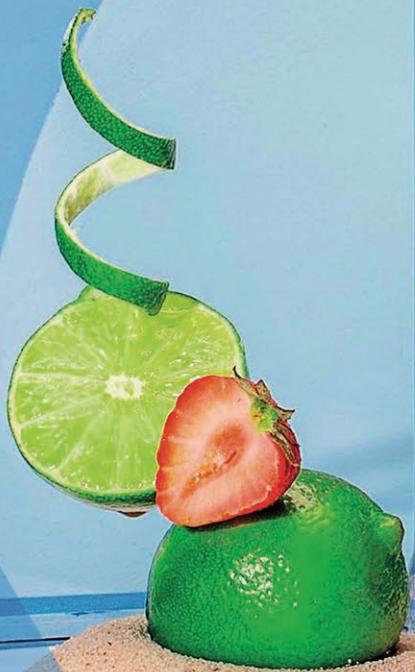
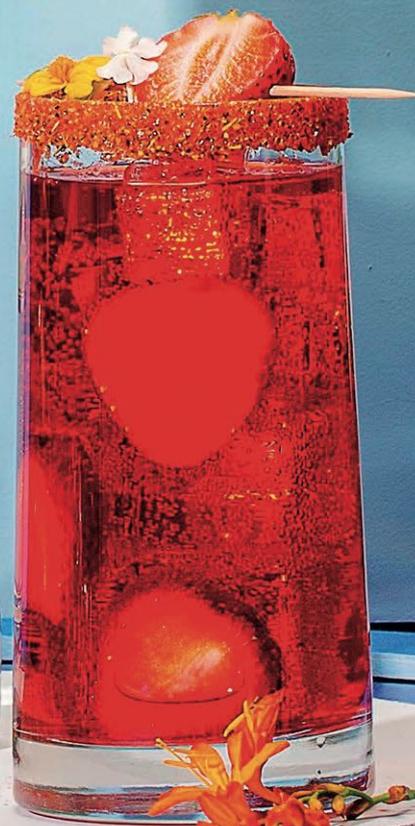
El destilado es una combinación de otros dos de la firma: Plata y Reposado, añejados en barricas de roble francés. Asimismo, también tiene un agregado de un Extra Añejo, envejecido por ocho años entre barricas de bourbon y de Jerez. Esto hace que sea un tequila sumamente complejo y lleno de notas interesantes.

Sobre el tequila explican que es de cuerpo medio, con aromas que recuerdan a "sirope de agave, manzana verde, piel de naranja, higo fresco, pasas, notas ligeras de almendra y nuez". Mientras, en boca sus sabores son de madera tostada, higos, aceitunas, jengibre y cacao.



MODO FRESCO

ON >>



  AntillanoRon

EVITE EL EXCESO

213300201A1400

www.alcoholinformate.org.mx



Somaek, entre el soju y la cerveza



Para los amantes de la gastronomía coreana y todo lo relacionado con ella, conocer el somaek es una buena idea. En los últimos años, la bebida se ha ganado un puesto en el país asiático y hoy en día forma parte de muchos encuentros sociales.

En esencia, se trata de una combinación de soju, licor icónico de Corea del Sur, con cerveza. De hecho, su nombre deriva de la combinación de ambos, soju y maekju (cerveza en idioma local).

Según inspectores de la Guía Michelin, entre otras fuentes gastronómicas, esta combinación, conocida popularmente como K-ocktail, es una de las mejores maneras actualmente de conocer la cultura local.

PRIMERO, ¿QUÉ ES EL SOJU?

El soju es considerado el licor nacional por excelencia. Este es un destilado que es orgullo en la nación asiática. Es una bebida que, aunque normalmente tiene como base arroz, trigo o cebada fermentados, también puede hacerse con otros productos que contengan almidón, como la papa o la batata.

Una de sus características es que tiene un rango de ABV bastante amplio según el productor. Este puede ser «suave» cerca de 16%, hasta mucho más fuerte, sobrepasando el 50%.

PASANDO AL SOMAEK

Desde hace algunos años, la tendencia de mezclar soju con cerveza ha sido una tentación para muchos. Usualmente, se usan unos 70 mililitros del destilado, por unos 200 mililitros de la bebida espumosa. El resultado, según los lugareños, es que se resaltan los sabores dulces y la cerveza se hace mucho más fresca. Esto último lo ha hecho ideal para la temporada de verano.

—TEQUILA 100% AGAVE—
MAYORAZGO[®]
CRISTALINO

100%
AGAVE
CRISTALINO.



PALABRAS  MAYORES

213300201A1523

  TequilaMayorazgo

EVITE EL EXCESO

www.alcoholinformate.org.mx

Casa Dragones celebró a las mujeres

“LA DEDICACIÓN, EL PROFESIONALISMO Y LA EDUCACIÓN SON FUNDAMENTALES PARA CAMBIAR LA REALIDAD; AUNQUE ESTEMOS EN UN MOMENTO EN EL QUE EL PAPEL DE LA MUJER HA COBRADO IMPORTANCIA EN LA INDUSTRIA DE LAS BEBIDAS DE LUJO Y EN OTRAS MÁS, NOSOTRAS COMO EMPRENDEDORAS, TENEMOS QUE SEGUIR TRABAJANDO PARA DARLE MÁS Y MEJORES OPORTUNIDADES A LAS GENERACIONES POR VENIR”



Ciudad de México, a 01 de septiembre de 2021.– Del 26 al 30 de agosto, Tequila Casa Dragones participó en una nueva edición de Barra México –la celebración zero footprint más importante en México de fine drinking–, destacando el papel que tienen las mujeres en el mundo de los destilados y en la cultura de la coctelería. Esta edición se realizó por primera vez en San Miguel de Allende, casa espiritual de la casa tequilera, considerada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO.

Durante esta edición de Barra México, Tequila Casa Dragones celebró el talento de las mujeres en la industria a través de un All-Female Jamming Sessions, desde una de

las barras más conocidas en San Miguel de Allende: Luna Rooftop Bar en Rosewood Hotel San Miguel de Allende. Fue una demostración amistosa que tuvo como protagonistas a mujeres bartenders de México y Estados Unidos, quienes demostraron su talento y pasión por la mixología a través de sus increíbles recetas.

La competencia tuvo como jueces a Yana Volfson, Directora de Bebidas en Grupo Casa Mata, el grupo de hospitalidad de Enrique Olvera, y a José Luis León, Bar Manager de Limantour, Baltra y Xamán, establecimientos ubicados en la Ciudad de México. Entre las mixólogas y bartenders que participaron en estas Jamming Sessions se encuentran



Ely Rodríguez, de Carolo; Lina Monge, de Cantinas La N°20; Berenice Morales, ganadora del la edición de otoño 2020 de las Jamming Sessions de Casa Dragones, y Andrea Camacho, de Bekeb bar. Posteriormente, siguiendo con el tono all-female, se realizó una mesa redonda en Villa Barra México en la que se debatió el tópico "Las Mujeres en La Industria". Fue mediada por la cofundadora y CEO de Tequila Casa Dragones, Bertha González Nieves acompañada de la Directora de Grupo Levain&Co, Sandra Vázquez, Yana Volfson Directora de Bebidas en Grupo Casa Mata, el grupo de hospitalidad de Enrique Olvera, así como Ara Carvallo y Paula García Co Fundadoras de Barra México.

PASIÓN POR HACER EL MEJOR TEQUILA



EVITE EL EXCESO



Aromas y vinos infinitos



CUANDO PERCIBIMOS EN UN CABERNET SAUVIGNON EL PIMIENTO VERDE LO QUE ESTAMOS RECONOCIENDO ES LA PIRACINA; PERO NO OLVIDAREMOS EL AROMA A PIMIENTO VERDE EXISTEN CIENTOS DE MILES DE AROMAS, CON NOMBRES CIENTÍFICOS, QUE PODEMOS OLER PERO NO IDENTIFICAR EN SU TOTALIDAD.

Algunas descripciones varietales, procedentes de la variedad de la uva (aromas primarios), pueden ser:

Sauvignon blanc: Aromas a cítricos, espárragos e incluso aromas a parchita (fruta de la pasión) y pomelo.

Chardonnay: Puede recordar a peras y manzanas verdes junto a plátano con notas finales de coco y vainilla.

Pinot Noir: Aromas a frutas rojas de bosque y sutiles notas de hongos y hojas secas.

Cabernet Sauvignon: Recuerda el aroma a rosas con notas de frutas rojas maduras y sutiles notas a cedro. Algunos con notas de mina de lápiz, eucalipto y tabaco.

Finalmente, la percepción y diferenciación de los compuestos aromáticos dependen de su concentración, los umbrales olfativos en humanos y la capacidad léxica para describirlos.

AYECO

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

Piedra, un clásico coctel de cantina

Un clásico coctel que nació en las barras de las tradicionales cantinas mexicanas es Piedra. Básicamente consiste en la mezcla de anís, tequilla y Fernet Branca, esta última una bebida alcohólica bastante amarga y elaborada a partir de varios tipos de hierbas.

Esta bebida, Piedra, es muy utilizada como una especie de elixir para combatir el frío. También es buena para ayudar a la digestión y, sobre todo, recomiendan consumirla para quitar la resaca. Al tomarla se siente el estómago caliente.

Este coctel no tiene pretensión alguna y su preparación es bastante sencilla. Se recomienda acompañarlo con un vaso de agua con hielo.



Receta

Piedra tradicional

Ingredientes

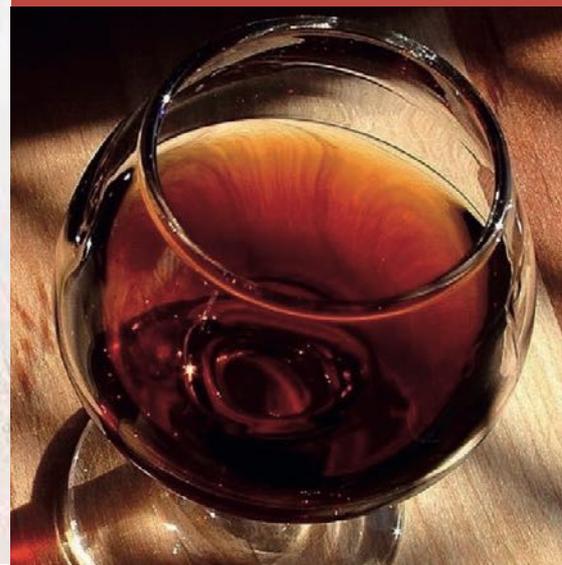
- 1 oz de tequila
- 1 oz de anís
- Agua mineral
- 1 oz de Fernet Branca

Preparación

Mezclar en una copa de cognac el anís y la tequilla, de manera que se integren bien.

Luego agregar el Fernet y volver a mezclar.

Acompañarlo con un pequeño vaso de agua mineral con hielo





LA BOTELLA ES
TRANSPARENTE
Y DEJA VER
EL COLOR DE
LA BEBIDA,
QUE ESTÁ
INSPIRADA EN
LA RAZA DE LOS
ANDORIANOS.
LA DESCRIPCIÓN
INDICA QUE ES
UN EJEMPLAR
PRODUCIDO
POR LA
ORGANIZACIÓN
FICTICIA
LA UNITED
FEDERATION OF
PLANET, CUYO
LOGO TIENE EN
LA ETIQUETA

Un viaje especial copa a copa al estilo Star Trek

El fermentado azulado está hecho con uva Chardonnay de California. Fue envejecido hasta por 12 meses antes de ser embotellado y definen que tiene «deliciosas notas de cítricos, melocotón y albaricoques». Por los momentos, solo hay en existencia 2.161 botellas, cada una numerada a mano.

Por su lado, el Cardassian Kanar Red Wine Blend, es una mezcla de varios vinos tintos. Su recipiente tiene una elegante y llamativa figura en espiral, una referencia a las botellas de Kanar, licor típico del mundo de Star Trek.

Para su creación se utilizaron tintos de Cabernet Sauvignon, Merlot, Petite Sirah y Petite Verdot. Explican que esto «resultó en un vino oscuro y rico con notas de moras maduras y arándanos jugosos, taninos aterciopelados y un final largo y delicioso».

La bebida azul tiene un costo de 50 dólares por unidad, mientras, la combinación de tintos se vende por 60 dólares. Los más fanáticos pueden comprar un paquete especial con los seis vinos de Star Trek wines por un total de 299 dólares.

TEQUILA
ANTIGUA
CRUZ®




RESERVA ESPECIAL
AÑEJO
Cristalino
100% PURO DE AGAVE

EVITA EL EXCESO

www.tequilaantiguacruz.com

LA GRAN VENDIMIA DE MÉXICO, VENDIMIA DIGITAL DE L.A.CETTO, GRANDES VINOS, GRANDES CREADORES.

En virtud de la situación por Covid 19, el Lic. Luis Alberto Cetto, Director General de Grupo Cetto, manifestó en entrevista que: "Hoy hacemos una Vendimia Digital porque todavía en estas épocas que continuamos en Pandemia debemos ser responsables. Ya tendremos tiempo para rehacer las tradicionales Fiestas de la Vendimia presenciales".

La Vendimia digital de L.A.Cetto se integró por tres bloques diferentes que se transmitieron a las 11:00 am, a las 4:30 pm y a las 7:30 pm, respectivamente; con un interesante programa diseñado bajo el concepto de Grandes Vinos, Grandes Creadores, invitando a participar a creadores en diversas áreas que compartieron su trayectoria y experiencia tanto de su obra como de su pasión por México y por el vino.

Desde los viñedos, la Lic. Pilar Meré, consultora en comunicación y sommelier habló de las tradiciones de la Fiesta de la Vendimia a lo largo de los años, invitando a los presentes a disfrutar y viajar, a través de la vendimia digital, al campo y a la bodega para como conocer el proceso de elaboración del vino.





- **Grupo Cetto, una empresa mexicana con 93 años y siete generaciones.**

- **Hoy, en 2021 la Vendimia es Digital porque debemos ser responsables en esta época de Pandemia para cuidar a nuestro equipo y a nuestros consumidores.**

- **Actualmente, estamos trabajando desde el viñedo para elaborar una línea de vinos orgánicos con la certificación necesaria**

El Ing. Abraham González Villanueva, Ingeniero Agrónomo, nos compartió exactamente qué sucede en el viñedo y su importancia, para dar paso a la interesante entrevista con el Lic. Alberto Cetto, quien reiteró que consideran que son más agricultores de corazón que productores de vino ya que están convencidos de que es indispensable respetar lo que el campo entrega, contar con viñedo propio, porque ello les proporciona independencia y autoría al elaborar sus vinos. Afirmó que el consumidor es el máximo juez y calificador y por ello “Buscamos que el perfil de los vinos que elaboramos sean los que quiere el consumidor” continuó el Lic. Alberto Cetto enfatizando la importancia de tomar en cuenta al mercado.

Posteriormente, para continuar con el concepto de grandes creadores, se transmitió la entrevista con Bernardo Fernández, creador novelista pictórico que ha sabido reunir el concepto del comic y de la narración de largo aliento, destacando y haciendo una afortunada analogía, que este trabajo, al igual que el proceso del vino requiere de paciencia y es más un trabajo maratónico, que de velocidad.

Más adelante, Ricardo Rodríguez Mejía, gerente de planta en la vinícola de L.A. Cetto y Adrián Sandoval Aguilar, encargado de recorridos turísticos, compartieron el proceso de elaboración del vino, desde la sala de tanques de fermentación.

Nuevamente Luis Ángel Cetto, séptima generación en Grupo Cetto, hizo referencia, -como ya es tradicional en la vendimia-, a los múltiples premios y reconocimientos internacionales que el grupo ha recibido a lo largo de los años, haciendo énfasis en los principales 692 premios obtenidos.

Finalmente, el bloque 3 de la Vendimia Digital inició con la bienvenida de Don Luis Agustín Cetto, Director y CEO del Grupo, en una deliciosa entrevista compartió segmentos de la historia que esta empresa ha vivido para llegar a ser lo que es hoy: líder en la industria vitivinícola mexicana. “Estamos creando ahora los cimientos de otra nueva generación que viene empujando recio” concluyó.

Miguel Ángel Guerrero, Chef propietario del restaurante La Esperanza y creador del concepto gastronómico BajaMed, el cual está cumpliendo 20 años, fue el segundo creador en este bloque. Abogado, cazador, pescador, buzo y chef, en entrevista nos compartió sus pasiones por lo que hace cada día, y su inclusión del vino en su gastronomía. Todos los platos que sirve siempre están maridados con los vinos de L.A.Cetto.

Desde la sala de barricas el ing. Ricardo Rodríguez y Adrián Sandoval, no hablaron, ahora, de la importancia de la crianza y del tipo de roble que usan en la empresa.

Antes de concluir, la periodista y sommelier Pilar Meré, compartió la cata de Don Luis Concordia y Don Luis Terra, cerrando la transmisión con un brindis y un gran agradecimiento a los participantes en la Vendimia Digital y, en especial, a los consumidores que nos honran con su preferencia.

Los esperamos con los brazos abiertos para la vendimia 2022.







ETIQUETA
BLANCA

TEQUILA
REVOLUCIÓN
R

REPOSADO
CRISTALINO



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