



**thirsty**  
REVISTA 22 MAYO DE 2023.

# SABORES CON TRADICIÓN



**MEZCAL**  
**GUSANO ROJO**

EVITA EL EXCESO



# Para catar un vino no necesita ser un experto



COMPARTIR UNA COMIDA, UN VINO, UNA BUENA CONVERSACIÓN Y ALGUNAS RISAS CON AMIGOS ES UNO DE LOS MOMENTOS MÁS AGRADABLES Y DIVERTIDOS. CON FRECUENCIA SE ACUMULAN FANTÁSTICOS RECUERDOS ALREDEDOR DE UNA MESA LLENA DE DELICIOSA COMIDA Y BEBIDA.

Aunque muchas veces los encuentros de último momento son ideales, hay otros en los que hay que planificarse. Idear, dependiendo de la ocasión, el menú, la selección de vinos, así como todos los elementos básicos acordes a una invitación de este tipo.

Cuando escoja un vino para acompañar una comida trate de hacerlo adecuadamente, para que un sabor no opaque a otro, sino más bien lo complemente. Aunque no existen reglas inflexibles sobre la elección de los mismos.

## Las copas

Tenga presente siempre beberlo en copas diseñadas especialmente para ello, ya que realzan su calidad. Compruebe que el borde superior de las copas se inclina hacia adentro, de manera que al beber el apreciado aroma suba directamente hacia la nariz. Claro está, elija la forma adecuada al tipo de vino que se va a consumir. Lo ideal es usar copas de cristal y transparentes.

En ese sentido, debe hacerlo por el tallo, que es la parte larga y fina. Por lo general, los expertos catadores la toman por el pie. Eso sí, no lo haga por la parte ancha (cáliz). Es incorrecto, aparte, para no alterar la temperatura del vino, así como su aroma y sabor.

Sepa que la única copa que se "abrazo", por decirlo de alguna manera, es la del coñac o brandy, que se cubre con la mano para templar y mantener tibio su contenido.



# AYEKO

Importaciones

En la compra de 12 piezas (1 caja)

**10% de descuento**

Tel. 55 55 50 20 98

# 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



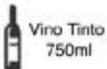
P.V.P.  
\$345.00

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



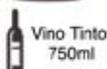
P.V.P.  
\$580.00

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  
2008



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

# NEXUS

BODEGAS



## 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

# 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.



# Pampero tiene nuevo ron: se llama Especial

Aniversario (Reserva Exclusiva), que es el emblema de Pampero, presenta ahora tallado el nombre de Venezuela a los pies de la botella. También viene con nuevo sello en cobre y detalles en relieve metalizado en su etiqueta. Sigue con su tapa de corcho natural y su característica funda de cuero con detalles impresos.

Este ron premium tiene una selección de mezclas añejadas por 12 años en barricas de roble americano. Fue creado para celebrar el 25 aniversario del nacimiento de Industrias Pampero en 1938. Es un destilado robusto, con notas a roble, vainilla, melaza y chocolate.

En cuanto al Pampero Selección, se presenta con nueva silueta de curva suave, tapa metálica y etiqueta de color de los barriles de roble en los que reposó. Tiene mezclas de rones añejados entre dos y ocho años, con notas a jerez, frutas secas, vainilla y caramelo. A este ron lo lanzaron para celebrar los 70 años de la Casa Pampero.



¡Feliz  
Día de las  
Madres!



# RECETA THIRSTY



Un poco de hielo combinado con los ingredientes adecuados pueden dar como resultado una bebida de buenos sabores que alivie los males de verano.

## Receta

### Ingredientes

2 onzas de ron Corsario  
1 taza de fresas cortadas en trozos  
1/2 onza de jarabe simple (Receta de este y otros jarabes aquí)  
1 onza de jugo de limón recién exprimido  
2 onzas de crema de coco  
2 onzas de jugo de piña  
Rodaja de piña para decorar

### Preparación

En una licuadora, agregar 1 onza de ron, las fresas, el jugo de limón, el jarabe simple y 1 taza de hielo picado. Mezclar hasta que quede todo integrado y suave.

Verter en un vaso tipo huracán y llevar al congelador.

Lavar y secar bien la licuadora.

En la jarra limpia de la licuadora, agregar la 1 onza restante de ron, la crema de coco, el jugo de piña, 1 taza de hielo picado y mezclar hasta integrar.

Verter en el vaso huracán que ya contiene parte de la bebida, creando un efecto de capas.

Adornar con una rodaja de piña.

# MIAMI VICE



# SABORES CON TRADICIÓN



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

EVITA EL EXCESO



# APPLETON ESTATE®

JAMAICA RUM



UN RON HECHO  
CON GANAS

