

thirsty

REVISTA 17 DICIEMBRE DE 2022.

Casa Dragones Mizunara Reposado

La reconocida casa tequilera revela una expresión que revolucionará la categoría a la que pertenece: el primer tequila reposado exclusivamente en barricas Mizunara.



RECETA THIRSTY



¿NAVIDAD FRÍA?

UN PONCHE CALIENTE CON TOQUE DE RON

Se aproximan las fiestas navideñas, época de bajas temperaturas en varias partes del mundo. Un buen ponche caliente, elaborado con vino y un poco de ron, ayuda a entrar en calor y es ideal para las reuniones de fin de año.

Receta

Ingredientes

- 1 naranja cortada en rodajas
- Jugo de naranja (dos grandes, aproximadamente)
- 1 ½ botellas de vino tinto
- 100 mililitros de ron
- 2 piezas de anís estrellado
- 1 ramita de canela
- 2 o 3 clavitos de olor
- 100 gramos de azúcar
- Un puñado de arándanos

Preparación

En una olla, verter el vino, el ron, el jugo de naranja y las especias. Tapar y calentar por de 10 a 15 minutos, sin dejar que hierva.

Apagar el fuego y dejar reposar la preparación por 10 minutos.

Filtrar el ponche en una jarra y luego servir en vasos. Decorar con una rodaja de naranja y los arándanos o vayas. Disfrutar.



APPLETON ESTATE®
JAMAICA RUM



UN
RON
HECHO
CON
GANAS



1749

APPLETON ESTATE®
CRAFTED AND AGED IN THE
HEART OF JAMAICA
AGED A
MINIMUM
8
OR EIGHT
YEARS
RESERVE
CRAFTED TO COMMEMORATE OUR 282ND ANNIVERSARY,
THIS RUM BLEND INCLUDES SELECT RESERVE POT-STILL
STOCK FROM OUR RENOWNED AGED INVENTORY
ESTABLISHED 1749
NASSAU VALLEY

SINGLE ESTATE
JAMAICA RUM

Tommy Spence
MASTER BLENDER

Casa Dragones Mizunara Reposado

LA RECONOCIDA CASA TEQUILERA REVELA UNA EXPRESIÓN QUE REVOLUCIONARÁ LA CATEGORÍA A LA QUE PERTENECE: EL PRIMER TEQUILA REPOSADO EXCLUSIVAMENTE EN BARRICAS MIZUNARA.





Ciudad de México, Septiembre de 2022.- Después de 14 años, Tequila Casa Dragones, la reconocida casa tequilera ultra-premium presenta su cuarta expresión: Casa Dragones Mizunara Reposado, el primer tequila reposado exclusivamente en Mizunara, un roble poco común de origen japonés, empleadas tradicionalmente para añejar whiskys.

La casa tequilera sigue reafirmando su pasión por la innovación, ofreciendo ahora una nueva etiqueta totalmente diferente y de alta gama, en una categoría más para sorprender y enamorar a los conocedores de tequila.

Al continuar explorando la relación entre el agave y los diferentes tipos de madera, Casa Dragones importó sus primeras barricas japonesas en 2018, con el firme propósito de experimentar con ésta y encontrar así las bondades que complementarán las características notas de Casa Dragones.

Compartiendo una pasión por la labor artesanal y la meticulosa atención al detalle, Casa Dragones comenzó a trabajar con la única tonelería japonesa independiente para crear barricas nuevas hechas 100 por ciento de roble Mizunara, con un tostado especial para reposar este nuevo tequila.

La Cofundadora y CEO de Casa Dragones, Bertha González Nieves, declaró respecto a esta nueva expresión lo siguiente: “Estamos muy contentos de ser los primeros en presentar un tequila reposado exclusivamente en Mizunara, un roble excepcional que complementa maravillosamente nuestro tequila. Por eso nos entusiasma continuar nuestro recorrido de sabor con Casa Dragones Mizunara Reposado pues creo que los amantes del tequila y los aficionados a las bebidas espirituosas en general estarán encantados de experimentar algo completamente diferente”.

Más escaso que el roble europeo y el americano, el roble japonés suele producir sólo la mitad de madera que otros. Caracterizados por sus troncos y ramas retorcidas, estos árboles ancestrales pueden crecer hasta 200 años antes de ser cosechados para después elaborar a mano las barricas de mayor calidad en Japón. Tras reposar en esta singular madera, Casa Dragones Reposado ofrece sutiles notas de magnolia y flor de azahar en la nariz, con notas de caramelo y roble en el paladar, y un cálido final con notas de granos de café y especias suaves.

José Luis León, Director de Bebidas de Ritual H (Limantour, #6 World's 50 Best Bars) asegura que "Casa Dragones Mizunara Reposado rompe con los esquemas de los reposados que existen en el mercado. Es mucho más elegante a la vista, aromas y perfil de sabor".

Además de su pasión por la innovación, Casa Dragones también está comprometido con una producción moderna y sustentable. Reconocido por el Consejo Regulador del Tequila como el método de producción de tequila más sustentable en la industria, el moderno proceso de Casa Dragones utiliza menos agua y menos energía que otros métodos, y también produce muchos menos residuos.

El sabor característico de Casa Dragones muestra la pureza de sus agaves y de su agua. Casa Dragones cosecha sus agaves en el rico suelo volcánico de las tierras bajas del Valle de Tequila, Jalisco. Procedente de la cima del Volcán de Tequila, el agua utilizada por Casa Dragones es pura de manantial, enriquecida con el equilibrio perfecto de minerales para producir el sabor característico de sus tequilas.

Casa Dragones Mizunara Reposado se une al reconocido portafolio de tequilas ultra-premium de degustación, que muestran el compromiso de la casa tequilera de explorar nuevas posibilidades dentro de la categoría de tequila a través de la innovación, la producción moderna y sustentable, y la artesanía mexicana:

- Casa Dragones Joven, lanzado en 2009: tequila 100 por ciento de Agave Azul, hecho de un maridaje delicado de tequila blanco y extra añejo, añejado en barricas nuevas de roble americano, perfecto para degustar solo o maridar con la comida.
- Casa Dragones Blanco, lanzado en 2014: tequila blanco 100 por ciento de Agave Azul elaborado mediante un proceso innovador que se enfoca en la pureza del agave. Es ideal para disfrutar en las rocas o en cócteles artesanales.
- Casa Dragones Añejo Barrel Blend, lanzado en 2020: tequila añejo 100 por ciento de Agave Azul que consigue su carácter distintivo al ser añejado en dos estilos de barricas hechas a medida: roble francés nuevo y roble americano nuevo.

Tequila Casa Dragones Mizunara Reposado estará disponible en todo el país en septiembre y puede comprarse en línea a través de casadragones.com.mx

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





COMER CON CERVEZA

A PESAR DE QUE EL VINO HA SIDO LA BEBIDA TRADICIONALMENTE PREEMINENTE EN MENÚS Y CARTAS, LA CERVEZA SE ESTÁ HACIENDO TAMBIÉN CON UN SITIO EN LA MESA. CADA VEZ MÁS PERSONAS Y ESTABLECIMIENTOS ESTÁN DESCUBRIENDO SU VERSATILIDAD.

Aunque no sean reglas universales en sí, podríamos pensar en las Lager como si de un vino blanco se tratara. Generalmente son las más claras y translúcidas, además de ser más bebibles y planas. Suelen estar enfocadas a una audiencia más amplia.

Por su parte, pensaríamos que las Ale son como un tinto. Frecuentemente son más oscuras, tienen más cuerpo y personalidad, y abarcan un mayor abanico de posibilidades en cuanto al sabor. Esto, a pesar de que algunas de ellas pueden resultar aptas sólo para los paladares más “entrenados”.

DESTILERÍA
Orendain
EST. 1926



VIVIMOS,
CON PASIÓN

EVITE EL EXCESO

MIJIA y los utensilios inteligentes de Xiaomi



EL GIGANTE CHINO XIAOMI, NO DEJA DE SORPRENDER CON SUS PRODUCTOS. LA EMPRESA DE HARDWARE, CELULARES Y TABLETAS, ENTRE OTROS, HA LANZADO NUEVOS E INTERESANTES ACCESORIOS INTELIGENTES PARA COCINA, A TRAVÉS DE MIJIA, MARCA FILIAL

Este vendría a ser el primer juego premium de implementos de la firma, que le facilitará las cosas. Uno de ellos es un sacacorchos automático. Este es capaz de descorchar una botella de vino en apenas 10 segundos. Sí, 10 segundos y sin hacer nada de esfuerzo.

Sólo debe colocarlo en el pico de la botella, apretar un botón y listo. El aparato, muy liviano, hace el resto. Cuenta con dos botones. Este sacacorchos tiene un cortador de papel de aluminio, y tiene la capacidad de abrir hasta 170 botellas de vino con tan solo una carga.

Este kit de MIJIA también trae una báscula de cocina, que puede pesar artículos desde 0,1 gramos hasta tres kilos. Permite elegir, según sea el caso, distintas unidades de medida: libras, gramos o milímetros. Es de vidrio templado, y su batería es capaz de mantenerse hasta 300 días. Le permite desentenderse de su carga por bastante tiempo.

MEZCAL

GUSANO
ROJO[®]

FELICES
FIESTAS



100% Alc. Vol.

Cont. Net. 750 ml

DESDE
1932

MEZCAL ARTESANAL

**GUSANO
ROJO**[®]

100% MAGUEY ESPADÍN
ABOCADO CON MADERA Y GUSANO



OAXACA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA

CON GUSANO



¿CÓMO LOGRAR UN BUEN MARIDAJE CON TEQUILA?

Blanco: Se caracteriza por su triple destilación y embotellamiento inmediato, sin tiempo de añejamiento. El resultado da una bebida sin mucha fuerza aromática y con ligeras notas de almendras y especias.

La recomendación es servirlo a una temperatura de 14 °C para resaltar sus propiedades. Para su maridaje, lo mejor son las preparaciones con sabores cítricos de limón o naranja, o recetas de pescado o mariscos, como el ceviche, que suelen ser bastante frescas.

Reposado: Este producto de agave es más complejo que el anterior. Se suele añejar en barricas por períodos mayores a dos meses y menores al año, lo que aporta notas variadas que pueden ser ahumadas, frutales, de madera y más.

Añejo: Suele pasar, como mínimo, 12 meses en barrica, pudiendo ser el máximo de tres años y ya cambiaría a extra añejo. En ambos casos, es particular por tratarse de un tequila con sabores más dulces, que recuerda a la vainilla, el caramelo, el chocolate, la miel y afines. Su temperatura debe ser de 20 °C.

Los postres, entonces, son excelentes para el acompañamiento, resaltando el gusto de ambos en cada sorbo y bocado.

De todas formas, siempre se sugiere probar diferentes combinaciones. Explorar las posibilidades de maridaje con tequila y descubrir nuevas fórmulas que complazcan el paladar nunca estará de más.

TEQUILA

TAU

EL DIOS WIXARICA

www.tequilatau.com

Un Tequila inspirado en la cultura Wixárika, elaborado en la tierra roja de los Altos de Jalisco, premiado y reconocido en las mejores academias de México y el mundo.



Un Tequila orgulloso de sus raíces.

Registro N°: 1761700 Evita excederte



CELEBRA EL DÍA DEL MAÍZ CON NIXTA Y ABASOLO

Pídelos en

amazon



EVITA EL EXCESO