



 **thirsty**
REVISTA 9 ABRIL DE 2022.

ORGULLOSOS DE NUESTRA *Tierra*

Encuentra
Casa Orendain en:



EVITE EL EXCESO



Abasolo

whisky mexicano
hecho con maíz



EN JILOTEPEC, ESTADO DE MÉXICO, SE ENCUENTRA LA DESTILERÍA Y BODEGA ABASOLO, PRIMERA DESTILERÍA DEDICADA POR COMPLETO A LA PRODUCCIÓN DE WHISKY MEXICANO. SE TRATA DE ABASOLO, UN DESTILADO QUE SE FABRICA A PARTIR DEL MAÍZ.



Para hacer la bebida se utiliza maíz criollo Cacahuazintle, especie que destaca por su sabor y que es absolutamente nacional. Este grano se encuentra de manera limitada en valles que se localizan particularmente en Tlaxcala y Puebla, y es cosechado por encima de 2200 metros sobre el nivel del mar. Por su ubicación, es una de las 10 destilerías de whisky más altas del mundo.

“Después de haber estudiado varias variedades fue el maíz que nos otorgó un sabor más interesante, más redondo e integrado para nuestro whisky; quisimos hacer algo mexicano, auténtico de plantas que son nativas de este país”, ha dicho Iván Saldaña, creador de Abasolo.



APPLETON ESTATE®

JAMAICA RUM



UN RON HECHO
CON GANAS



Coctel de vodka con arándanos

Esta propuesta es excelente para sorprender a los invitados. Se trata de un coctel de vodka con arándanos. El sabor de esta fruta es ideal para cualquier receta de bebidas y, por su llamativo color, es una de las preferidas a la hora de decorarlas. Pocos ingredientes bastan para lucirse y darse un buen gusto.



**RECETA
THIRSTY**



Receta

Ingredientes

- 1/2 taza de arándanos frescos
- 1 limón
- 4 ramitas de menta
- 4 onzas vodka
- Soda blanca

Preparación

- Aplastar un poco los arándanos para que suelten más sabor, cuidando de no triturarlos por completo.
- Cortar el limón en rodajas finas.
- Disponer de cuatro vasos y colocar en cada uno los arándanos, y las rodajas de limón y las ramitas de menta, en partes iguales.
- Después añadir una onza de vodka en cada vaso y agitar bien para que se liberen los sabores de todos los ingredientes.
- Añadir soda blanca (de preferencia dulce) hasta llenar los vasos y servir de inmediato.



ORGULLOSOS DE NUESTRA *Tierra*

Encuentra
Casa Orendain en:



EVITE EL EXCESO

Dale un upgrade a tus cocteles con Nixta licor de elote

NIXTA LICOR DE ELOTE ES EXPERTO EN LA AVENTURA Y SABE HACERLO MUY BIEN AL OFRECER ESE FACTOR SORPRESA QUE EVOCA UN VIAJE POR LOS SENTIDOS Y LE DA UN UPGRADE A CUALQUIER COCTEL PARA QUE AGOSTO SEA MÁS QUE CELEBRADO COMO ESE MES QUE LLEGA PARA CAMBIAR DE AIRES, ADAPTARSE Y VOLVER A LAS RAÍCES, A LO LOCAL.

Llega para reinventar cualquier tipo de rutina, es un recordatorio para renovarse en todos los sentidos, y sin duda, es el momento en el que uno se hace consciente de que hay un pequeño escalón entre lo que queda de la temporada y el cambio de estación. No hay mejor manera de lograr esto con éxito que aventurándose a probar cosas nuevas; reinventar el hogar, los pasatiempos, incluso lo que se come y lo que se bebe.

Este plan resulta aún más atractivo cuando se tienen una gran variedad de productos hechos en México como sucede

con Nixta, Licor de Elote, hecho a través de técnicas ancestrales como la nixtamalización, de ahí su nombre. Es así que este licor se convierte en el acompañante perfecto para convertirse en alquimista desde casa y darle la vuelta a esos cocteles que acompañan tus mejores momentos, ya sea de relajación y en soledad, o con amigos y seres queridos.

A qué sabe

Nixta presenta notas de maíz que ofrecen ese sentido hogareño y a su vez, promete un factor sorpresa gracias a un retrogusto de frutos secos y nueces garapiñadas siempre conservando un balance entre lo dulce del maíz tierno y las notas tostadas del maíz asado, sumando esencias dulces de vainilla y caramelos y logrando así, la combinación perfecta para acompañar cualquier trago en todo momento, desde los días lluviosos de la ciudad hasta el clima más caluroso si estás fuera de la CDMX. Y mientras





los cambios y ajustes que agosto trae suceden, disfruta Nixta en sus mil maneras posibles de prepararlo, solo, con hielo, mezclado con tus bebidas favoritas o utilizado para crear nuevas recetas de cocteles artesanales. ¿Y por qué no? Una vez que se acabe el líquido, no olvides reinventar tu espacio favorito con esta botella que representa el maíz cacahuazintle, base de la elaboración de este licor, y convertirlo en un objeto de colección en casa.

Nixta, Licor de Elote se integra a la familia de Casa Lumbre el 2020

Creado por Iván Saldaña – reconocido innovador de la industria de bebidas alcohólicas en la escena internacional

para honrar el oficio ancestral de Nixtamal, técnica de cocción milenaria que nos permite obtener los aromas y sabores más finos que el maíz mexicano es capaz de regalar. En su elaboración, los mejores elotes tiernos de la temporada son macerados en un exquisito destilado de maíz y endulzados con mosto clarificado, ambos producidos con maíz cacahuazintle en Jilotepec, Estado de México donde se encuentra nuestra destilería.

Nixta ha ganado medalla de oro por su diseño y sabor en diferentes concursos a nivel mundial, estos son: San Francisco World Spirits 2021, London Spirits Competition 2021, Bartender Brand Awards 2021 y World Liqueur Awards 2021.

Coctel de coco y piña picante

Este coctel de coco y piña tiene una particularidad, un toque picante, gracias al jengibre. Nada usual en este tipo de preparaciones, pero que le aporta ese rasgo de originalidad. Con la ayuda de una coctelera se mezclarán mucho mejor los sabores.



RECETA
THIRSTY

Receta

Ingredientes

- 6 onzas puré de piña
- 2 onzas de licor de coco
- 2 onzas de agua de coco
- ½ jengibre picado. Ajustar de acuerdo a las preferencias
- Hojas de menta para decorar
- Hielo

Preparación

- Combinar todos los ingredientes en una coctelera, luego agregar hielo y comenzar a mezclar. Finalmente, servir en un vaso con hielo.
- Por último, adornar con hojas de menta.



LLEGÓ LA *fiesta*





MEZCAL
ARTESANAL

GUI-XE



MODO FRESCO

ON >> ●



  AntillanoRon

EVITE EL EXCESO

213300201A1400

www.alcoholinformate.org.mx

—TEQUILA 100% AGAVE—
MAYORAZGO®
CRISTALINO

100%
AGAVE
CRISTALINO.



PALABRAS  MAYORES

213300201A1523

  TequilaMayoraazgo

EVITE EL EXCESO

www.alcoholinformate.org.mx