

MEZCAL® DESTREZA

thirsty
REVISTA 6 ENERO 2022.



Black Bowmore DB5 1964, el whisky de 65 mil dólares



Black Bowmore DB5 1964 es el nombre del primer whisky single malt, que han anunciado recientemente la destilería Bowmore Islay Single Malt y el fabricante británico de autos deportivos de lujo Aston Martin.

De este particular y exclusivo destilado escocés, saldrán solamente 25 botellas, que estarán a la venta para finales de año, cada una valorada en 65 mil 871 dólares. Un concepto que reúne un whisky icónico con una pieza del legendario vehículo utilizado por James Bond en sus películas.

Este producto es en sí una obra de arte. ¿Por qué? Porque Black Bowmore viene en un estuche artesanal inspirado en la casa costera de la destilería, de color azul profundo y con relieve de olas grabado en la madera. Viene forrado con una fina piel de becerro y bisagras de latón macizo, que están chapadas con níquel.

La botella fue elaborada a mano, por lo que cada envase tardó una semana en hacerse. La base es un pistón del Aston Martin DB5.



BRINDEMOS POR UN GRAN 2022



BATANGA



— TEQUILA —
GRAN ORENDAIN
100% AGAVE

*100% TEQUILA AGAVE
OLLITAS

TEQUILA
Crendain

Kaloré

Encuentra
Casa Orendain en:





También han adelantado que de esta bebida, en nariz, se perciben olores a frutas exóticas maduras y un dejo a humo de tabaco, con notas sutiles de cáscaras de naranja y cereza, mientras que en boca se hacen sentir las frutas tropicales.

La historia presente

Bowmore recordó que fue precisamente en 1964 el año en el que la destilería comenzó a usar alambiques calentados por vapor. También que ese método solo ha sido utilizado seis veces durante todo este tiempo.

“Representa una fecha importante en nuestra historia. No solo es un momento clave en la forma en que destilamos nuestro whisky, sino que tal vez sea aún más significativo, ya que ese mismo año se creó el Bowmore Negro. Esta colaboración con Aston Martin nos ha permitido mostrar una vez más este icónico single malt de la manera más increíble”, expresó el director de la destilería, David Turner.

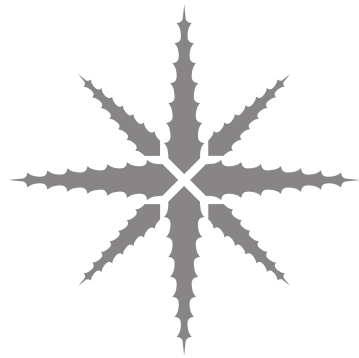
Por su parte, el vocero del fabricante de carros precisó que en 1964 vivió uno de sus mayores momentos de esplendor, debido a que el DB5 y James Bond causaron sensación en todo el mundo.

#tradicionencasa



MEZCAL
GUSANO
ROJO





MEZCAL® DESTREZA

Somos una empresa joven y 100% mexicana que ha logrado colocarse en el gusto del consumidor, nuestro Mezcal Destreza Espadín ha sido ganador 5 veces en el concurso nacional de marcas, lo que nos impulsó a producir Tobalá, nuestra primer variedad de agave silvestre que ha tenido muy buena aceptación, pero lo que nos ha puesto en la mira de muchos son nuestras cremas elaboradas a base de mezcal: Dulce Destreza Piñón y Dulce Destreza Guanábana que se han vuelto un distintivo de nuestra marca y como decimos siempre, podríamos hablarte mucho de nuestros mezcales y cremas de mezcal pero lo mejor es que los pruebes.

**Muy pronto estaremos anunciando más
sorpresas en nuestras redes sociales**





Mezcal Destreza



Mezcal Destreza

Black Diamond, un ron al ritmo de Kiss

El destilado rinde honor a la mítica banda estadounidense / Foto vía: BrandsForFans.se
Kiss, la legendaria banda de rock estadounidense, debutó en la industria de las bebidas con Black Diamond, un ron caracterizado por sus toques caribeños.

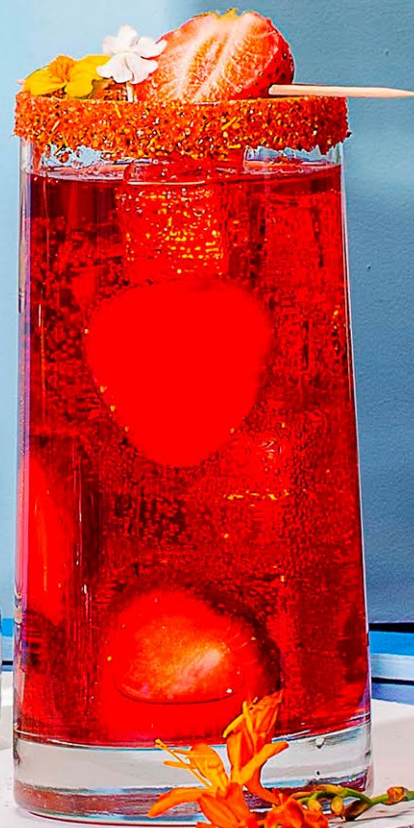
El grupo de géneros musicales como hard rock, heavy metal y glam rock, se asoció con la firma sueca Brands for Fans para producir la bebida. El ron será el primero de Kiss Rum Kollection, que se espera siga creciendo con el tiempo.

Kiss es una de las bandas más famosas y exitosas de rock del siglo XX, con más de 20 álbumes y superando los 80 millones de copias vendidas en todo el mundo. Fundada en 1973 por Gene Simmons (Demon), Paul Stanley (Starchild), Peter Criss (Catman) y Ace Frehley (Spaceman), llamaron la atención no solo por sus éxitos, sino también por su particular maquillaje y vestimenta, así como por sus espectáculos con fuego, pirotecnia, humo y sangre falsa. Actualmente, Simmons y Stanley, junto a Eric Singer y Tommy Thayer, son los miembros activos de la gira End of the Road, que continuará en 2021.



MODO FRESCO

ON >> ●



  AntillanoRon

EVITE EL EXCESO

213300201A1400

www.alcoholinformate.org.mx



Un destilado para fans

Ahora, la nueva propuesta es Black Diamond, ron que debe su nombre al tema homónimo perteneciente al disco Kiss, lanzado en 1974. Se trata de un destilado de alta calidad, con 40% de ABV, elaborado con “una mezcla excepcionalmente suave de rones de barrica caribeños añejados hasta 15 años”.

Según Brands for Fans, en nariz se pueden percibir aromas de roble, frutos secos, caramelo, vainilla y nueces. Mientras, en boca resaltan sus sabores dulces, de roble y otros que recuerdan al durazno seco, dátiles, vainilla, canela y chocolate.

Black Diamond viene en una presentación de 500 mililitros. La botella tiene una decoración que rinde honor al aspecto de los integrantes originales de la banda. Según voceros de la marca, la calidad de la bebida, en conjunto con el diseño, será un gran objeto de colección para fanáticos.



—TEQUILA 100% AGAVE—
MAYORAZGO[®]
CRISTALINO

100%
AGAVE
CRISTALINO.



PALABRAS  MAYORES

213300201A1523

  TequilaMayorazgo

EVITE EL EXCESO

www.alcoholinformate.org.mx

Conoce los mejores tequilas de degustación



Tequila Casa Dragones Joven

El tequila es una bebida mexicana reconocida a nivel mundial. Su sabor, carácter y aroma resaltan por encima de otros destilados. Además, desde hace décadas se ha convertido en un símbolo de nuestra cultura y nuestro país, participe del carácter festivo y alegre de los mexicanos.

Sin embargo, con el tiempo se ha dado un giro más contemporáneo a esta bebida para aportar vigencia y crear un tequila premium o de degustación, aquel que está respaldado por procesos artesanales y la innovación, y que requiere un poco más de nuestro tiempo para revelar sus verdaderos atributos. Por esta razón, Tequila Casa Dragones ha revolucionado desde su fundación hace poco más de una década, esta categoría. Desde los agaves, el agua, el proceso de destilación, hasta el embotellado, cada paso es esencial para crear una bebida única.

Su primera etiqueta, Tequila Casa Dragones Joven, por ejemplo, es un suave maridaje de tequila blanco con tequila extra añejo que resulta en un sabor sumamente suave que puede degustarse de diversas maneras. Con copas tequileras tipo Riedel se permite percibir los aromas antes de llegar al paladar, creando así los tiempos perfectos para poder disfrutar de las notas florales y cítricas, con

ligeras notas dulces de agave cocido.

Además, este tequila es perfecto para maridar con la comida, y por ello Casa Dragones Joven ha formado diversos maridajes selectos creados por chefs de renombre internacional, quienes han sugerido diversos platillos dulces y salados que pueden acompañarse a la perfección con este tequila de degustación.

Por otro lado, y para los amantes de la coctelería, Tequila Casa Dragones Blanco es un tequila producido en pequeños lotes mediante un proceso innovador, que se enfoca en la pureza del agave. Si queremos disfrutar de una experiencia extraordinaria, un Dragones Rocks es la opción perfecta: un cubo de hielo grande de dos pulgadas en un vaso tipo Old fashioned con un twist de tu cítrico preferido, ayudará a expandir las notas semidulces, revelando un balance único que resalta las notas cítricas herbáceas de este tequila, mientras que el hielo hace que la dilución mínima de agua fría genere un gusto más limpio.

Si, por otro lado, nos queremos acercar a este tequila a través de la coctelería, decenas de mixólogos provenientes de las mejores barras del mundo, han creado deliciosas recetas originales e innovadoras, algunas de las cuales son fáciles de preparar en casa y mucho más fáciles de disfrutar.



Tequila Casa Dragones Blanco



Tequila Casa Dragones Añejo

Una categoría que ha resguardado bien el carácter de degustación dentro de la industria tequilera ha sido la de los añejos. Al tratarse de destilados bien cuidados, con el tiempo siempre de su lado, estos tequilas usualmente se disfrutan poco a poco y de forma pausada. En 2020, Casa Dragones presentó Tequila Casa Dragones Añejo, una tercera etiqueta que, al igual que las dos anteriores, llegó para revolucionar esta categoría.

En este caso, Casa Dragones Añejo es un tequila 100% puro de Agave Azul, que logra su carácter distintivo al ser añejado en dos barricas diferentes, roble francés y roble americano nuevas, seleccionadas por sus sabores y características singulares. Al concluir el proceso de añejamiento, hacemos un maridaje artesanal inspirado en ambas barricas, celebrando las notas predominantes de agave, elegantes y suaves, que revelan un perfil infinitamente rico y matizado. Fue creado para degustarse solo y para alta coctelería. Para tener la mejor experiencia a la hora de abrir una botella, se recomienda utilizar un vaso Glencairn para whisky o una copa Riedel tequilera, sirviendo una o dos onzas de tequila.

De esta forma, un tequila de degustación como Casa Dragones rinde tributo al pasado de esta icónica bebida mexicana, combinándolo con la innovación y creando experiencias sutiles y duraderas para todo momento.

Para más información y pedidos, visite:
www.casdragones.com.mx

TIPS PARA APRECIAR BIEN EL RON

ES UNA DE LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS MÁS POPULARES EN EL MUNDO, ESPECIALMENTE EN LA ZONA CARIBEÑA. SOLO O EN MEZCLAS, PARA APRECIAR BIEN EL RON, EL MIXÓLOGO JESSE VIDA, CONOCIDO POR HABER TRABAJADO EN EL BAR NEOYORQUINO BLACKTAIL, OFRECE ALGUNAS RECOMENDACIONES



Si se gusta de usar el ron en cocteles, este ofrece un abanico más grande de posibilidades de las que se conocen. “Es un error pensar que el ron solo es bueno para los mojitos o los daiquiris”, Una idea que comparte es la de versionar mezclas clásicas, como el Old Fashioned o el Manhattan, sustituyendo el whisky por ron.

Buscar un experto

El bartender dice que hay que saber aprender de los más conocedores. Explica que el ron es mucho más complejo y diverso que el oscuro y el blanco, y que existen diferentes categorías por descubrir.

De caña de azúcar, pero no necesariamente dulce

La caña de azúcar es la materia prima primordial del ron. La bebida se consigue de la melaza, un subproducto del azúcar, sin embargo “no todo lo que se destila es dulce”.

Esto no quiere decir que no puedan encontrarse notas dulces, pues muchos productores agregan algo de azúcar durante el proceso de elaboración. Vida considera que esto no está mal “mientras tenga calidad”.

¿Al estilo del whisky?

Se recomienda agregar un poco de hielo o agua, si el porcentaje de ABV es superior a 45%. Usualmente, los expertos recomiendan beber el ron totalmente puro y sin ningún añadido. Pero para Jesse, esto puede variar dependiendo de la graduación alcohólica del mismo.

El ABV tiende a estar entre 40% o 45%. Para aquellos que superen esto, que los hay, Vida recomienda agregar un chorrito de agua o un cubo de hielo, como si de un whisky se tratase. “Yo diría que 45% de ABV o menos debe beberse puro, pero cualquier cosa por encima de eso se puede disfrutar más con dilución”.

APPLETON ESTATE®

JAMAICA RUM



ENCUÉNTRALO EN
BODEGAS ALIANZA



Becherovka, el licor insigne de los checos

Para los checos, se trata de una bebida agrিদulce que representa un patrimonio nacional. Su historia se remonta a inicios del siglo XIX, específicamente al año 1807. Fue creado por Josef Becher, un farmacéutico del pueblo de Karlovy Vary, en la región de Bohemia.

Según las informaciones, la intención de Becher era hacer un remedio para curar dolores estomacales. Su invención fue todo un éxito y miles de personas de diferentes lugares acudían a su pueblo buscando el producto. Con el pasar de los años, empezó a consumirse como un licor y las ventas se dispararon a nivel nacional y a los países vecinos.

Aunque su composición exacta es un secreto

de los productores, se describe como un “equilibrio perfecto entre aproximadamente 20 hierbas, especias, aceite de naranja, agua pura de la región de Bohemia y aguardiente de alta calidad que incluye destilado de vino y azúcar”.

Para su elaboración, las hierbas, algunas de origen local, se recogen delicadamente con la mano para luego echarse en tanques con alcohol. Posteriormente, la mezcla pasa por un proceso de maceración en caliente, para extraer las propiedades de cada ingrediente.

En los últimos años, el licor checo se ha hecho popular a nivel internacional y es exportado a varios países europeos, así como de otros continentes, como Estados Unidos y Australia.

A^YECO

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

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

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

TEQUILA
ANTIGUA
CRUZ®



RESERVA ESPECIAL
AÑEJO
Cristalino
100% PURO DE AGAVE

*Man that is born
a short time before
misery. He shall
like a shadow pass
stay on the earth
of whom the meek
thee, O Lord
art distressed
help O Lord
most merciful
into the hands
Thou shalt
our hearts
help O Lord
merciful
judge eternal
hour for any
thee*

EVITA EL EXCESO

www.tequilaantiguacruz.com