



thirsty

REVISTA 26 SEPTIEMBRE DE 2023.





STOLLI CHAMOY

REVOLUCIONA AL MUNDO DEL VODKA CON SABOR A MÉXICO

La marca se reinventa y extiende su portafolio con un producto único en el mercado, elaborado con ingredientes mexicanos, reflejando así el amor por nuestro país.

Stoli Vodka, el original vodka premium de calidad inigualable desde 1938, lanza Stoli Chamoy, inspirado en la vida social mexicana para ofrecer una experiencia sensorial como ninguna otra.

“Con Stoli Chamoy queremos llevar un pequeño pedazo de México al mundo. Es un sabor hecho “A la mexicana” que encapsula la cultura y sabores de nuestro país. También es una manera de extender el portafolio de Stoli, dándole gusto a los distintos paladares de nuestros consumidores, acompañado de nuevas maneras de disfrutar un vodka saborizado premium”, comenta Ana Hernández, Business Unit Manager México.

Stoli Chamoy es para aquellos que buscan una marca premium que les permita disfrutar de la vida al máximo y liberar sus espíritus en alegres celebraciones. Stoli Vodka combina la destilación moderna del licor de la más alta calidad con tradiciones centenarias para ofrecer un sabor audaz. Creando una experiencia sensorial de sabores únicos, a la vez dulce, ácido, salado y picante.

“Latinoamérica representa la segunda región más importante para la marca Stoli a nivel global, el mercado mexicano está ubicado dentro de los primeros 3 mercados más importantes para la marca. Stoli Chamoy fue desarrollado para el paladar mexicano, las nuevas generaciones siguen conservando las tradiciones y sabores como el Chamoy, por eso quisimos lanzar este saborizado que conectará con el mercado joven que le gusta remezclar el pasado para crear el futuro”, agrega la directiva de Stoli México.

— A LA —
MEXICANA

STOLI® VODKA
WITH NATURAL
**CHAMOY
FLAVORS**
— * —
SERVE CHILLED



La cultura mexicana como inspiración para el diseño de la etiqueta

El diseño de la botella está inspirado en el arte tradicional mexicano y las tendencias del arte moderno. El objetivo principal del aclamado artista Guillermo "Memo Malo" es mostrar colores, patrones y símbolos que crean una conexión emocional.

Inspirado en la cosmovisión de indígenas prehispánicos y en cómo a través del sabor puedes hacer estallar tus sentidos. Los cuatro venados simbolizan los cuatro elementos y los puntos cardinales. El venado es también visto como "el mensajero de los dioses". El sol como un elemento purificador. Las serpientes representan el fluir del agua. El ojo, es el ver las cosas como son y situarse en "el aquí y el ahora". Vemos la fruta que se usa para el chamoy en la parte inferior.

Ganador de múltiples reconocimientos. La calidad superior de Stoli ha sido constantemente reconocida y celebrada a lo largo de su historia. Con más de 100 premios de los concursos internacionales más prestigiosos, Stoli vodka es uno de los vodkas mejor valorados del mundo.

"Reconocimos una oportunidad para un vodka de chamoy premium de alta calidad, dado el aumento de la demanda de sabores únicos y productos de calidad. No podríamos estar más orgullosos de Stoli Chamoy, que complementará muy bien nuestra cartera actual. Hasta el momento, la recepción del mercado ha sido abrumadoramente positiva y esperamos que este sabor se convierta en uno de sus favoritos, además de atraer nuevos consumidores a la franquicia de Stoli Vodka con esta nueva adición de sabor", finaliza Ana Hernández de Stoli México.



Ayeco importaciones.

Orgullosos expositores en la Expo Golf 2023 realizada en el centro de convenciones Banamex este 2 y 3 de septiembre.

Somos una excelente opción en la compra de vinos de importación, dándonos a conocer 2 excelentes recomendaciones para los amantes del buen vino como son vinos Frontaura y Nexus.

Platicando con su Director el Lic. Miguel Enrique Rodríguez Rello, nos comentó que son una empresa importadora, distribuidora y comercializadora de vinos, licores y alimentos gourmet, que la experiencia de sus socios suma más de 30 años en dicho mercado y su conocimiento incluye desde la vitivinicultura en bodegas alrededor del mundo, relaciones estratégicas, hasta el funcionamiento del mercado mexicano.

Ayeco es una fusión de México y España y es producto del trabajo arduo que conjuntaron experiencia y juventud para la creación de un concepto innovador.



#tradicionencasa

MEZCAL
GUSANO ROJO®



Viva
México

EXPERTOS MIXÓLOGOS RECOMIENDAN LOS MEJORES COCTELES CON CASA DRAGONES BLANCO PARA ESTA TEMPORADA

Ciudad de México a 24 de agosto de 2023.- El tequila blanco es conocido por su pureza y frescura dentro del mundo de los destilados. Su nombre se debe a que, a diferencia de otros tipos de tequilas, es embotellado inmediatamente después de la destilación y no se somete a ningún proceso de añejamiento. Estas características se suman a su sabor suave y puro, ideal para las tardes en las que se antoja un coctel fresco.

En ese sentido, Tequila Casa Dragones Blanco, elaborado mediante un proceso innovador que se enfoca en la pureza del agave y en la pureza del agua, entrega un sabor balanceado que es perfecto para disfrutar en las rocas o en coctelería de alta gama. Además, su aroma fresco y herbáceo se mezcla con toques cítricos de toronja y manzana verde, creando un equilibrio irresistible.

Cocteles clásicos se llevan a la perfección con este destilado, pero en la actualidad sus propiedades han hecho que mixólogos lo utilicen para coctelería de alta gama, proponiendo recetas originales que enaltecen ese sabor suave que lo caracteriza.

DRAGONES ROCKS

Para disfrutar de este destilado de la manera más pura, Casa Dragones recomienda un coctel fresco con Tequila Casa Dragones Blanco y un hielo de dos pulgadas. Esta presentación hace que la dilución mínima de agua fría genere un sabor más limpio, expandiendo las notas semidulces y liberando sensaciones dulces de agave cocido, un toque de vainilla, pimienta y flor de saúco.

Para obtener un coctel perfecto, fácil de servir y aún más fácil de disfrutar, con un twist de limón verde, toronja o limón amarillo para liberar sus notas cítricas.



CRYPTO TONIC

Resaltando las notas sutiles de manzana verde y pimienta en Casa Dragones Blanco, Yana Volfson, que anteriormente trabajó como la Directora de bebidas en Casa Mata (Pujol, Ticuchi, Cosme, Damian, Atla), crea un coctel ligeramente seco y especiado.

Receta

30 ml. Casa Dragones Blanco
10 ml. Ancho Verde
20 ml. Dry Vermouth
10 ml. Jugo de limón
60 ml. Agua Tónica

Sirve los ingredientes en el vaso, agrega el agua tónica y decora con una rodaja de limón.



FAKE SAUVIGNON

José Luis León, Director de barras de RitualH (Limantour, Baltra y Xaman), mezcla ingredientes como el jerez fino, la pera y las uvas, para balancear con las notas herbáceas de Casa Dragones Blanco y crear un coctel fresco ideal para la temporada.

Receta

45 ml. Casa Dragones Blanco
30 ml. Jerez Fino
30 ml. Jugo de Uva Verde
15 ml. Jugo de Pera
Rebanada de pera para decorar
Mezcla los ingredientes en un vaso coctelero.
Sirve sobre una copa de vino o coupé.
Decora con una rebanada de pera.



PALOMA MENSAJERA

Bertario Martínez, ganador de las Jamming Sessions de 2023, destacó al dar un giro ingenioso a la clásica paloma utilizando Casa Dragones Blanco como base.

1 pizca de tintura de fuego
Cubrir con refresco de toronja
Sirve los ingredientes en un vaso alto y decora con un twist de toronja.

Receta

45 ml. Casa Dragones Blanco
20 ml. de Lillet
30 ml. de Jugo de Xoconostle
5 ml. Jugo de limón

STUMBLEBEE

Una versión del clásico Bee's Knees, creada por el mixólogo Jim Meehan, es un coctel dulce y divertido, que se puede preparar fácilmente.

Receta:

60 ml. Tequila Casa Dragones Blanco
20 ml. Jugo de limón amarillo
20 ml. Miel de abeja
Mezclar todos los ingredientes en una coctelera y agitar con hielo.
Colar finamente en un vaso lleno de hielo con borde de sal y pimienta negra.
Decorar con una rueda de limón.



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

SOBRE TEQUILA CASA DRAGONES

Casa Dragones es una casa tequilera con producción en pequeños lotes, conocido por Tequila Casa Dragones Joven, Tequila Casa Dragones Blanco, Tequila Casa Dragones Añejo y Tequila Casa Dragones Reposado Mizunara bebidas que reflejan el cuidado y la precisión que caracteriza su producción. Desde su debut en 2009, Casa Dragones Joven ha ganado la admiración de los aficionados al tequila, catadores y reconocidos chefs por su distintivo sabor, aroma y cuerpo. Casa Dragones Joven es un suave maridaje de tequila blanco con tequila extra añejo que resulta en un sabor sumamente suave creado para degustarse solo y maridar con la comida. En 2014, la casa tequilera presentó una segunda etiqueta, Tequila Casa Dragones Blanco, una bebida plata que mantiene la elegancia y las sutilezas matizadas que se han convertido en sinónimo del nombre Casa Dragones. En 2020, Tequila Casa Dragones amplió su repertorio con el lanzamiento de su primer tequila añejo, Tequila Casa Dragones Añejo, que se distingue por su único proceso de añejamiento en barricas, alcanzando un particular carácter por ser madurado en dos diferentes tipos de barricas nuevas: unos, de roble francés, y otros, de roble americano. Finalmente, en 2022 Casa Dragones presenta Casa Dragones Reposado Mizunara, tequila 100% de agave Azul reposado en barricas nuevas de roble Mizunara que encuentra el balance perfecto entre la mineralidad del agave con las notas suaves y sedosas del roble japonés, creando una dulzura refinada y elegante que desafía lo establecido. Para mayor información visita www.casdragones.com.mx.

WWW.CASADRAGONES.COM.MX

4 COCTELES QUE DEMUESTRAN LA VERSATILIDAD DEL COGNAC



RÉMY MARTIN TIENE LAS MEJORES RECETAS PARA EXPERIMENTAR UNA FACETA POCO CONOCIDA DE ESTE DESTILADO REFINADO

Durante décadas, el cognac se ha colocado como uno de los destilados más distinguidos y se ha asociado específicamente a un grupo de conocedores que en su mayoría son hombres mayores. Incluso en el séptimo arte y en filmes de aclamados directores como Alfred Hitchcock o Steven Spielberg, esta bebida se ha hecho presente como un distintivo de los señores refinados que protagonizan las grandes producciones de Hollywood.

Si bien, este destilado premium nacido en Francia es considerado uno de los más exclusivos del mundo, también tiene su lado versátil que pocos han explorado. Es por eso que Rémy Cointreau, el grupo francés con las bebidas espirituosas favoritas de las barras más glamurosas a nivel internacional, decidió compartir cuatro recetas de cocteles con el cognac Rémy Martin ideales para experimentar con este destilado a través de una mixología perfecta para la época calurosa del año.



HOUR GLASS HIGHBALL

Ingredientes:
30 ml Rémy Martin VSOP
15 ml Cointreau L'Unique
5 ml Pernod
90 ml agua mineral

Preparación:
Mezcla todos los ingredientes con hielo en un vaso highball frío
Revuelve
Decora con un twist de naranja



STRAWBREEZE

Ingredientes:
50 ml de Rémy Martin VSOP
25 ml de jarabe de fresa (o una cucharada de jarabe simple y 3 fresas machacadas)
20 ml de jugo de limón fresco
10 ml de clara de huevo

Preparación:
Agita todos los ingredientes y cuélalos sobre hielo picado. Si utiliza fresas frescas, tríturalas antes de añadir los demás ingredientes y agitar.
Decorar con una fresa fresca y menta.
Preparación:
Mezcla todos los ingredientes con hielo en un vaso highball frío
Revuelve
Decora con un twist de naranja



LINCOLN SQUARE

Ingredientes:
45 ml Rémy Martin VSOP
20 ml Cointreau L'Unique
45 ml jugo de piña
5 ml jugo de limón amarillo
1 chorrito de bitter de Angostura

Preparación:
Mezcla todos los ingredientes en una coctelera y añade hielo.
Agita y cuela sobre hielo picado en un vaso con hielo.
Ralla nuez moscada fresca por encima. Decora con una hoja de piña y una cereza.

HEART OF THE OCEAN

Ingredientes:
45 ml de Rémy Martin 1738 Accord Royal
20 ml de Cointreau L'Unique
20 ml de jugo fresco de limón amarillo
5 ml de jarabe de azúcar
3 rodajas de fresas frescas
1 chorrito de bitter de angostura
60 ml de Prosecco

Preparación:
Mezcla las rodajas de fresa con el jarabe de azúcar en una coctelera
Añade todos los ingredientes restantes, excepto el Prosecco, y agita con hielo
Cuela en una copa de cóctel fría
Completa con Prosecco



RECETA THIRSTY



SPRITZ: REFRESCANTE Y BURBUJEANTE

El Spritz es un aperitivo muy amado e increíblemente difundido por toda la zona del noreste de Italia. Su fama se amplió a escala nacional gracias a la publicidad de la bebida en botella Aperol Spritz.

Esta bebida es anaranjada y su composición es, básicamente, vino blanco, soda y Aperol. Además, suele estar acompañada con una rodaja de naranja o una aceituna. Si desea saber cómo preparar el auténtico aperitivo italiano, siga estos pasos:

Receta

Esta bebida es anaranjada y su composición es, básicamente, vino blanco, soda y Aperol. Además, suele estar acompañada con una rodaja de naranja o una aceituna. Si desea saber cómo preparar el auténtico aperitivo italiano, siga estos pasos:

Ingredientes

3 medidas de prosecco (6 cl)
2 medidas de Aperol o Campari (4 cl)
1 medida de soda (1 chorrito) o, en su defecto, agua mineral con gas

Preparación

Lo primero, preparar este coctel en una copa de vino con mucho hielo. Verter el prosecco, el Aperol y la soda. Para terminar, adornar con una rodajita de naranja. ¡Eso es todo! Es perfecto para las noches largas o para cualquier momento en sociedad. Se puede disfrutar antes de la comida o la cena, en una reunión con amigos o, incluso, combinado con la comida.





CELEBREMOS
MÉXICO



¿QUÉ PASA SI...?

TORRES 10
+ JUGO DE PIÑA & LIMÓN



EXPLORANDO TU
mezcla

SSA: 223300201A1404 EVITE EL EXCESO
www.alcoholinformate.org.mx