

APPLETON ESTATE®
JAMAICA RUM

 **thirsty**

REVISTA 5 DICIEMBRE 2021.



**ENCUÉNTRALO EN
BODEGAS ALIANZA**



¿Navidades frías? 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



Ponche caliente para disfrutar en familia

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 o una variedad de bayas

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 bayas. Disfrutar.



FELICES
Fiestas



#CELEBRACONOLLITAS

@tequilaollitas / www.casaorendain.com

EVITE EL EXCESO



**MEZCAL
GUSANO
ROJO®**

**¡felices
fiestas!**

#tradicionencasa

// LA HISTORIA DE GUSANO

GUSANO ROJO LLEVA HACIENDO MEZCAL DESDE 1932. HACIÉNDOLO EL MEZCAL MAS ANTIGUO COMERCIALIZÁNDOLO ALREDEDOR DEL MUNDO.

En 1932 comenzó la comercialización del mezcal a los expendios de los señores Andrés Paniagua y Francisco López, donde se vendían licores envasados y a granel. Poco a poco el linaje y prestigio de esta bebida son reconocidos por un mercado nacional e internacional en franco desarrollo. En la década de los 40s, conocedores del proceso de producción del mezcal y con el objetivo de dar un toque distintivo a su marca decidió agregar una larva (chinicuil) que vive en la parte baja del agave. Fue así, además como se pudo lograr en aquel tiempo que el consumidor pudiera diferenciar entre mezcal y tequila. Siendo entonces Gusano Rojo la primera marca en agregar un gusano a cada botella y un saquito de sal condimentada con la misma larva deshidratada y molida, dichos ingredientes determinaron la identificación de los mezcales Gusano Rojo y Gusano de Oro.



Publicidad 1945,
CDMX



gusano rojo EVITA EL EXCESO

Estas cervezas cuentan con el sello de la reina Isabel II



ISABEL II, MONARCA DEL REINO UNIDO, DIO EL VISTO BUENO HACE UNOS MESES PARA LA PRODUCCIÓN DE DOS CERVEZAS ELABORADAS EXCLUSIVAMENTE CON INSUMOS EXTRAÍDOS DE SANDRINGHAM HOUSE, CASA DE CAMPO DE LA FAMILIA REAL UBICADA EL CONDADO DE NORFOLK

Las espumosas fueron creadas por la cervecería local Barsham Brewery, que usa cebada orgánica de tipo Laureate Spring cultivada en los terrenos de la reina. Para la ocasión, la casa cervecera creó dos variantes: “una tradicional inglesa ‘amarga’ filtrada en frío y una Golden IPA más fuerte y excepcionalmente natural”.

Con muchos siglos de historia, Sandringham House pertenece a la familia real británica desde 1862. Hoy en día, cuenta con varias hectáreas de terreno, algunas destinadas a la agricultura y otras incluso pueden ser visitadas por los turistas. En cuanto a la casa, es una de las residencias privadas favoritas de Isabel II. Incluso, es la habitual para la familia en festividades como la Navidad y el Año Nuevo.

Estas nuevas cervezas, que se pueden comprar en la tienda oficial de la casa de campo, tienen presentaciones de 500 mililitros.

MODO FRESCO

ON >> ●



  AntillanoRon

EVITE EL EXCESO

213300201A1400

www.alcoholinformate.org.mx

Hendrick's, una ginebra que marca la diferencia



SI ALGO HAN
DEMOSTRADO
LOS ESCOCESSES
ES QUE NO SÓLO
SON LOS REYES
DEL WHISKY,
SINO QUE
TAMBIÉN PUEDEN
HACER OTROS
DESTILADOS
MARAVILLOSOS

Tal es el caso de Hendrick's, esa inusual ginebra producida en pocos lotes en la pequeña población costera de Girvan, en el tradicional condado de Ayrshire.

Cuando decimos que se trata de una bebida inusual, es porque más allá de tener una graduación alcohólica de 44%, se elabora de una manera distinta. Se destila en dos tipos de alambiques de cobre muy diferentes, uno del siglo XIX y otro del XX: Bennett y Carter-Head. Todo, custodiado por los ojos de su maestra destiladora, Lesley Gracie.

¿Por qué cautiva realmente Hendrick's en el mundo? Por su singular sabor. Es una combinación de 11 ingredientes botánicos. Algunos son clásicos, pero otros podrían ser considerados extravagantes para su categoría.

—TEQUILA 100% AGAVE—
MAYORAZGO®
CRISTALINO

100%
AGAVE
CRISTALINO.



PALABRAS  MAYORES

213300201A1523

  TequilaMayoraazgo

EVITE EL EXCESO

www.alcoholinformate.org.mx

Casa Dragones

Añejo *un tequila único en su categoría*

En 2020, Casa Dragones lanzó Tequila Casa Dragones Añejo Barrel Blend una expresión única entre la madera y el agave. Después de 2 años de trabajo con una de las tonelerías (lugar donde se fabrican artesanalmente las barricas) francesas más respetadas, Casa Dragones creó dos estilos de barricas de roble personalizadas, explorando la combinación perfecta de maderas para complementar, más no saturar, el sabor distintivo de Casa Dragones. El proceso de añejamiento se realiza en dos estilos de barricas, de roble francés y roble americano nuevas, cada una seleccionada por sus características y sabores únicos. Estas barricas fueron tostadas más tarde para brindar redondez, así como ligeras notas especiadas e intensidad aromática. Al final del proceso de añejamiento, Casa Dragones mezcla el estilo de ambas barricas, produciendo así un tequila añejo verdaderamente único, con sutiles notas de cacao, higo y especias. Esta expresión única se suma a complementar el portafolio de Casa Dragones ofreciendo una opción nueva para los entusiastas de bebidas añejas, incluyendo a aquellos con gustos afines al whisky.

Con el característico sello del trabajo artesanal de Casa Dragones, Tequila Casa Dragones Añejo se presenta en una botella elegante, de vidrio gris ahumado, numerada y firmada individualmente a mano. Desde su fundación, y con el fin de ofrecer los máximos estándares de calidad, Casa Dragones Añejo, al igual que Joven y Blanco, se produce de manera artesanal en lotes que no exceden las 500 cajas, garantizando una minuciosa atención al detalle en cada una de las botellas.

Tequila Casa Dragones Añejo Barrel Blend es un tequila de degustación 100 por ciento de agave azul, se recomienda tomarse solo, en un vaso Glencairn el cual permite la concentración de aromas y una mejor valoración sensorial del destilado. Tiene notas a nuez de macadamia, nuez moscada y zarzamora, su aroma es fresco y floral, se perciben notas de higo y almendras.

También se recomienda para brindar por algún éxito obtenido o como digestivo y es perfecto para maridar con postres, chocolates o puros.

A partir de su lanzamiento en 2009, Casa Dragones Joven rompió el parámetro de la innovación, contando



con gran respaldo y reconocimiento de importantes chefs y sommeliers debido a su complejidad y suave textura, creado especialmente para degustarse derecho, y perfecto para maridarlo con platillos dulces o salados. Posteriormente, en el 2014, Casa Dragones presentó su segunda etiqueta Casa Dragones Blanco, que se enfoca en la pureza del agave, un sello inimitable de Casa Dragones, atrayendo la atención no sólo de aficionados, sino de catadores y mixólogos, replanteando la manera de degustar un tequila blanco, para disfrutarse en las rocas y en coctelería de autor. Todos los tequilas de Casa Dragones son creados artesanalmente con un proceso de elaboración moderno y sustentable, utilizando los mejores agaves y el agua que emana del icónico Volcán de Tequila, en Tequila, Jalisco.

Para más información y pedidos, visite:

www.casdragones.com.mx



Melaza Punch, dulzor hecho coctel

EN LA COCTELERÍA, EXPLORAR NUEVOS INGREDIENTES ES NECESARIO PARA PROBAR COSAS DIFERENTES. EL COCTEL MELAZA PUNCH, DONDE EL MENCIONADO INGREDIENTE HACE PRESENCIA, ES UNA RECETA PERFECTA PARA HACER EN CASA.

Asimismo, el tequila añejo le da a esta bebida la complejidad del destilado mexicano después de varios años de añejamiento. Complementan jugos de naranja y piña, que se combinan muy bien en la preparación.

Como decoración, un poco de canela recién rallada para poner la cereza al pastel en este coctel donde lo dulce es norma.

Melaza Punch

- Ingredientes
- 45 mililitros de tequila añejo
- 30 mililitros de jugo de naranja recién exprimido
- 22 mililitros de jugo de piña
- 7 mililitros de melaza clara
- Decoración: canela recién rallada

Preparación

- Agregar todos los ingredientes en una coctelera y revolver.
- Llenar la coctelera con hielo y agitar hasta que esté bien fría.
- Colar la bebida en un vaso relleno con hielo. Adornar con canela recién rallada.

APPLETON ESTATE®

JAMAICA RUM



ENCUÉNTRALO EN
BODEGAS ALIANZA



WHISKY INFUSIONADO CON CANELA

PARA QUIENES GUSTEN DE PROBAR COSAS NUEVAS EN TODO MOMENTO, ESTA RECETA PUEDE SER IDEAL. UN RICO Y ESPECIADO WHISKY INFUSIONADO CON CANELA FÁCIL DE HACER EN CASA PARA DESCUBRIR SABORES DIFERENTES.

Varias marcas han popularizado esta manera de beber el destilado, que ofrece un toque distinto y ligeramente picante. Para hacerlo solo se necesita paciencia, pues hay que dejar reposando los ingredientes por algunos días.

Algo importante es saber que los conocedores recomiendan usar una botella de bajo costo. Esto ya que los destilados de calidad es mejor beberlos solos, apenas con un poco de hielo o de agua.

Whisky infusionado con canela

Ingredientes

- 750 mililitros de whisky
- 8 ramitas de canela
- 90 mililitros de jarabe simple
- 6 ajíes picantes secos (opcional)

Preparación

Vaciar la botella de whisky en un recipiente. Agregar la canela y el jarabe, tapar bien y agitar fuertemente para integrar.

Dejar reposar la mezcla por al menos cinco días. Pasado este tiempo, si se desea, agregar los ajíes y dejar reposar por unos tres días más. Si se quiere un sabor más intenso, dejar un par de días extras.

Cuando se obtenga el sabor deseado, colar la mezcla nuevamente en la botella.

A'VECO

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



NEXUS & FRONTAURA

VINOS DE CALIDAD



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

EVITA EL EXCESO

www.tequilaantiguacruz.com