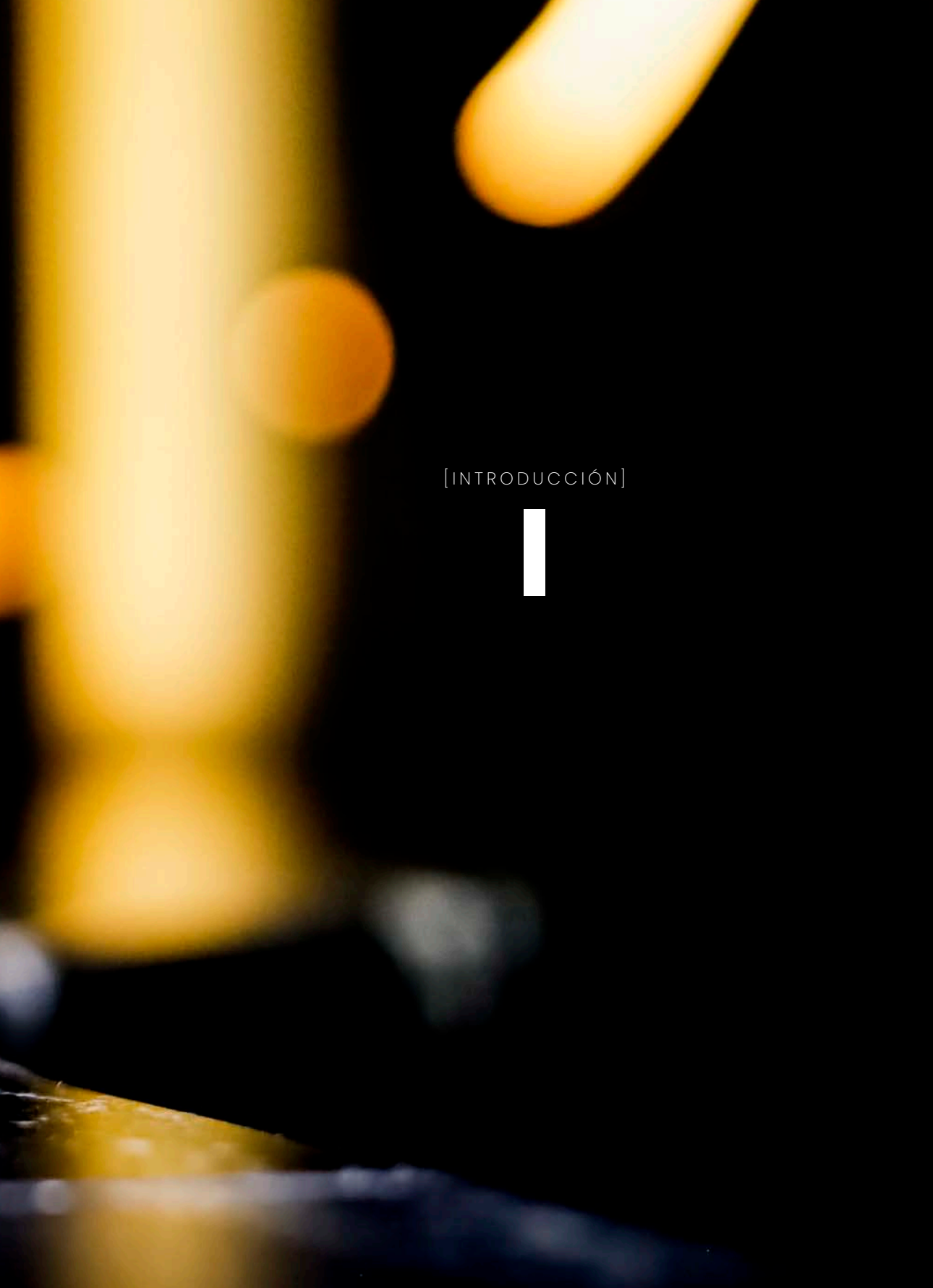
THE DRINK BOOK

TOMO II

THE DRINK BOOK

TOMO II



[INTRODUCCIÓN]

I

S

6 BIENVENIDA
8 ACERCA DE ESTE LIBRO
10 ANTES DE EMPEZAR
16 EL PODER DEL AGUA

22 **EL PODER DEL AGUA**

24 UNA BREVE –E IMPRECISA– RESEÑA DEL CONSUMO Y PRODUCCIÓN DE ALCOHOL EN EL MÉXICO MODERNO
26 HACIENDA SAN JOSÉ DEL REFUGIO, UN TEQUILA EN LA HISTORIA DEL PAÍS
28 EL WHISKY DE TENNESSEE QUE SOBREVIVIÓ A LA PROHIBICIÓN
30 DESTILADOS NACIONALES
32 TEQUILA
64 MEZCAL
84 SOTOL

88 **PERSONAJES**

90 CIUDAD DE MÉXICO, UNA DE LAS GRANDES CAPITALES DE COCTELERÍA A NIVEL MUNDIAL
92 MUJERES EN LA INDUSTRIA
95 LA FUERZA FEMENINA EN BROWN FORMAN
96 EL COMPORTAMIENTO DE LOS DESTILADOS EN MÉXICO
98 DESTILERÍA REVÉS, SABOR Y PASIÓN LOCAL

100 WOODFORD RESERVE: LA HISTORIA DE UN WHISKY DE CLASE MUNDIAL
102 BEBIDAS EN MÉXICO
104 GINEBRA
126 RON
142 VODKA
148 ¿WHISKY O WHISKEY?
164 CHAMPAGNE
178 LICORES

190 **LUGARES**

193 BARRA MÉXICO
195 50 BEST BARS
197 WORLD CLASS COCKTAIL
199 LOS CIMIENTOS DE UNA INDUSTRIA
201 BARES CUYA PROMESA REPOSA EN LA SINCERIDAD
203 FIFTY MILS
205 GLOSARIO
207 GRACIAS

BIENVENIDOS

Con gran emoción celebramos la llegada de la segunda edición de The Drink Book en un momento de trascendental importancia para el mundo de la coctelería en México. En esta etapa donde la creatividad y la innovación convergen con la rica herencia de tradiciones, nos encontramos en un cruce de caminos que promete llevar la coctelería nacional a nuevos horizontes.

El corazón de esta obra sigue latiendo con la misma pasión que nos inspiró en su creación original. A través de la colaboración con marcas que han sido compañeras en nuestro viaje a lo largo de quince años, hemos logrado destilar la esencia misma de las barras nacionales de renombre mundial y llevarla directamente a sus manos.

En un mundo donde la tecnología ha transformado la manera en que nos conectamos y compartimos, esta edición de The Drink Book se erige como una puerta de entrada a experiencias tanto físicas como digitales. Si bien el encanto del papel y la riqueza de las imágenes impresas perduran, también hemos abrazado la dimensión audiovisual para enriquecer su contenido y brindar una experiencia más inmersiva.

Es un privilegio darles la bienvenida a esta herramienta que trasciende la etiqueta de libro, pues representa un viaje sensorial a través de los sabores, las historias y las técnicas que definen la coctelería contemporánea en México. En cada página y en cada interacción digital, se despliega un compendio de pasión, dedicación y un profundo amor por el arte de las bebidas.

Así que los invitamos a sumergirse en esta celebración de la coctelería mexicana en su apogeo, donde los límites se expanden y la creatividad no tiene fronteras. Unidos por la pasión y la curiosidad, nos embarcamos en un viaje que resalta la esencia misma de lo que somos: amantes de las bebidas, de la cultura y del deleite compartido. ¡Bienvenidos a esta segunda edición de The Drink Book!

ESAÚ PÉREZ
Director de El Conocedor

ACERCA DE ESTA SEGUNDA EDICIÓN

Con gran emoción me sumé al equipo de El Conocedor a principios de este año, específicamente como editor de The Drink Book. Indudablemente, la labor de Mariana Toledano y todo el equipo de El Conocedor en la creación del primer volumen es admirable. Su dedicación y pasión por la industria de las bebidas nos entregaron un tomo que durante la pandemia nos sirvió como base a expertos y apasionados de la coctelería para poder continuar disfrutando de nuestros tragos favoritos en casa.

Actualmente el panorama es distinto. México se posiciona como un máximo referente en cuanto a consumo, producción y hasta como concepto en la industria global de bebidas. Podemos encontrar en las listas de los mejores bares montones de opciones de todo el país e incluso toparnos con algunos centros de consumo en lugares tan lejanos como Roma, Singapur o Atenas con conceptos inspirados en México.

Esta segunda edición busca reflejar esta realidad. A través de tres capítulos, revisaremos la historia del consumo y producción de bebidas en el México moderno y los destilados producidos de manera histórica en el país en un primer capítulo. Para el segundo, indagaremos en los personajes que afectan la vida de la industria de las bebidas: los expertos nos hablarán sobre porqué somos tan relevantes como país en la materia, el papel de las mujeres y las bebidas que ahora se posicionan en el gusto de los mexicanos.

Por último, contaremos con una guía de plataformas y bares que fortalecen a la industria y donde podemos aprender más sobre este increíble mundo.

The Drink Book, además, buscará ser un proyecto que se mantenga vigente a lo largo del año, por lo cual encontrarás códigos QR que te pueden dirigir a nuestras redes sociales con videos de las recetas o nuestra página web que incluye una lista de bares.

En este libro ya no encontrarás solo recetas que puedes preparar en casa, también recomendaciones de los expertos para disfrutar de tus vinos, licores y destilados favoritos, espacios para formar parte de esta gran comunidad y datos curiosos para alimentar tu conocimiento. No pretendemos ser un texto histórico para tener en la biblioteca, sino más bien un ejemplar amigo que forme parte de tu día a día. Claro, todo esto en una edición estéticamente cuidada para fungir como un buen libro de mesa, o un excelente regalo.

Sin más que decir, te invito a servirte tu trago favorito y acompañarnos sorbo a sorbo en este recorrido por la industria de las bebidas en México. ¡Salud!

ISRAEL VÁZQUEZ
Editor The Drink Book

[ANTES DE EMPEZAR]

A

Carrito y portavasos: Pottery Barn.
Cristalería y utensilios: Williams Sonoma.

ANATOMÍA DE LA BARRA

LO IMPRESCINDIBLE PARA CONVERTIRTE EN EXPERTO

Williams-Sonoma, Inc.

La coctelería es un arte que requiere precisión, técnica y pasión. El bar se construye con elementos que se vuelven el alma de la barra y el material de todo amante de la coctelería. Cada parte que conforma este espacio dedicado a la elaboración de bebidas es igualmente importante, pues influye no solo en las preparaciones, sino en la experiencia completa.

El espacio

La base de todo es el lugar físico que transmite una personalidad única, y para comenzar se debe asignar ese espacio creativo dedicado a las bebidas. Siempre funcional, puede alojarse en un cuarto especial o en un área común destinada para esta tarea. Hoy en día, la decoración y diseño de esta zona puede armonizar con el ambiente y arquitectura de cualquier lugar. Los muebles de bar están pensados para ser una pieza admirable y práctica en la que sucede la magia. Una opción para garantizar que el bar en casa tenga su espacio, es escoger un carro de servicio con estilo atemporal para encajar en cualquier lugar de manera orgánica; West Elm ofrece opciones estéticas con llantas que permiten transportar las herramientas a donde se requiera. Otra opción son los muebles de servicio, estas piezas que cercan la zona del bar y permiten almacenar todos los materiales. Este mobiliario disponible en Pottery Barn, crea una experiencia profesional y cómoda para los apasionados de los cócteles.

Los utensilios

Otra parte importante del bar son los utensilios, y con ellos, el buen uso de técnicas de elaboración. Al elegir utensilios de la barra, la calidad y los materiales desempeñan un papel crucial en la experiencia de la coctelería. Los utensilios de acero inoxidable son una excelente opción debido a su durabilidad, resistencia al óxido, facilidad de limpieza y neutralidad del material, una propiedad que garantiza que no se transfieran sabores indeseables a las preparaciones. Estas herramientas son parte de la personalidad de la barra y aunque las formas y colores varían, la función sigue siendo la misma.

Invertir en un conjunto que lo tenga todo es una buena idea, por ello Williams Sonoma ofrece un set completo para el bar, en el que se incluyen utensilios que todos deben tener, como pinzas, colador, jigger medidor o destapacorchos.

La cristalería

La cristalería también es primordial, y aunque existen muchos envases atractivos, este tema no solo se trata de estética, sino también de realzar la experiencia de degustación y las características de los cócteles. Los vasos y copas específicos para cada tipo de cóctel permiten que los aromas se concentren y los sabores se desplieguen de manera óptima. Por ejemplo, las copas de martini son altas para evitar calentar el líquido con el calor de las manos, y los vasos old fashion son cortos y gruesos para reunir una

Utensilios: Williams Sonoma.
Cristalería: Pottery Barn.

buena cantidad de hielo. La practicidad no está peleada con lo ornamental, así pues, Williams-Sonoma, Inc., concentra varios modelos en la oferta de Williams Sonoma, West Elm y Pottery Barn, para lucir los cócteles y fortificar sus sabores.

La materia prima

La siguiente parte de la barra está formada por la materia prima, es decir, todo lo necesario para construir un cóctel equilibrado y repleto de sabor. Los licores y destilados son el corazón del bar, por lo que la calidad es vital. La elección depende de lo que se vaya a servir, ya que existen destilados pensados para disfrutarse gota a gota, envejecidos o añejados de manera especial, que piden ser degustados sin distracciones. Hay también productos que están hechos para la mezcla de aromas y sabores, líquidos que no solo se llevan bien con otros, sino que también dan potencia a las cualidades naturales de cada ingrediente.

Una vez pensada la intención de la barra, el siguiente paso es coleccionar licores versátiles y básicos, además de los favoritos de todos. Un buen tequila, ron y ginebra, sacan de apuros a cualquiera, pero los licores aromáticos, los digestivos clásicos y algún tónico especiado, pueden transformar lo más simple en algo fabuloso con un poco de ingenio.

Un punto a recordar es que además de la base alcohólica de las bebidas, la selección de ingredientes debe contemplar los modificadores o mezcladores, el hielo y las garnituras; materiales que son primordiales para cualquier cóctel.

Las recetas

Finalmente, solo queda el cerebro de toda la operación, lo que nos dicta la manera de crear cada cóctel: las recetas. Los libros con procedimientos detallados y consejos para la coctelería son necesarios para comenzar el proceso creativo, una fuente de ideas que lleva a la experimentación. Esta información marca un camino para dominar lo clásico, pero todas las variables aportan conocimientos para formar un estilo propio. Tener en el bar este libro y cualquier otro recetario, siempre será inspirador y tema de plática durante las reuniones.

Es momento de brindar por la aventura de crear cocteles perfectos desde casa, una misión emocionante en la que disfrutar de cada parte es fundamental, pues aunque cualquiera puede mezclar bebidas, no todos se divierten en la barra.

Visita williams-sonoma.com.mx, potterybarn.com.mx, westelm.com.mx y los puntos físicos de venta para encontrar herramientas, accesorios y cristalería para apasionados de la barra.

Cristalería: Williams Sonoma. Charola: West Elm. Utensilios: Pottery Barn.

Perrier
SOURCE
Perrier
water captured at the Source de Perrier

[ESPECIALES]

P

EL PODER DEL AGUA

BY PERRIER

Cuando se trata de crear cócteles excepcionales, cada detalle cuenta. Desde la elección de los licores y los ingredientes hasta la técnica de preparación, cada elemento influye en el resultado final. No obstante, uno de los aspectos que suelen pasarse por alto es el agua utilizada en la coctelería, un ingrediente que está presente de múltiples maneras y que puede ser un aliado en la barra.

Utilizada para diluir, mezclar y realzar los sabores de los licores y los ingredientes utilizados, o en forma de hielo para refrescar el vaso, representa una parte importante de la coctelería, motivo por el que debe ser considerada como un componente tan importante como el resto.

La calidad del agua utilizada en la barra, sea natural, mineral o tónica, tiene un impacto directo en la pureza y la claridad del cóctel, puesto que puede alterar los sabores y la armonía del resto de la preparación, aunque aparentemente no sea la base de la receta.

Una de las más usadas es el agua de manantial, una sustancia que contiene compuestos naturales y gases que dan frescura y balance a lo que se elabora en el bar, un líquido del subsuelo que gracias a su lejanía de la superficie terrestre mantiene una burbuja impecable y equilibrada.

Perrier, con más de 100 años de experiencia, tiene un lugar en la coctelería que se ha ganado por su pureza y efervescencia, resultado de un meticuloso proceso de filtración y carbonatación. Además, su sabor mineral característico es limpio, sin impure-

zas o sabores desagradables que pueden afectar negativamente la apariencia y el sabor de las preparaciones. El secreto es su origen, una fuente ancestral localizada en las colinas de Vergèze, en Francia.

Este depósito de piedra caliza, captura el agua y, a su paso, la filtra naturalmente entre las capas de piedra porosa, arena y grava, aportando beneficios orgánicos y buen carácter al líquido. Este manantial de cualidades excepcionales es un punto histórico del que según la leyenda, en el año 218 a.C., el general Aníbal Barca y su ejército bebieron para refrescarse después de su victoria contra los romanos. Desde entonces, Perrier ha sido sinónimo de frescura, conquistando el paladar de los amantes del agua gasificada en todo el mundo con su distintiva botella verde y su característica efervescencia.

Sin embargo, la calidad no es solo una cuestión de apariencia, pues su proceso de carbonatación, su filtración natural y la combinación de tres aguas distintas, le brindan un delicado sabor.

El gas carbonatado es uno de los distintivos de la marca, pues con el propósito de diseñar una proporción adecuada entre líquido y burbujas, Perrier creó un método de recolección por separado que permitía mayor control y eficiencia. Dentro de la misma formación geológica, pero por perforaciones específicas, se extrae el agua por un lado, la cual se revisa para garantizar su pureza, y por otro lado el gas, el cual se filtra antes de ser agregado. La tecnología ha permitido que el producto esté cuidado y seleccionado por completo, con todo, el origen natural posibilita la conservación de los minerales del manantial.

Esto se traslada a un cóctel bien equilibrado, con un perfil de sabor consistente que permite preservar la integridad de los demás ingredientes utilizados, sin interrupciones o distorsiones. La consistencia en la calidad del agua utilizada ayuda a mantener un estándar de superioridad en la preparación de los cócteles, brindando características persistentes.

Si cada cóctel es una obra de arte, el agua de calidad es el lienzo que permite que los demás ingredientes se expresen plenamente, por ello usar una bebida sublime demuestra el compromiso con el cuidado en la preparación de cócteles inolvidables. El agua mineral natural gasificada de Perrier entiende este asunto, por lo que más que añadir una chispa irresistible, se transforma en un elemento con una función en la bebida. Además de su influencia directa en el sabor del cóctel, el gas transfiere una estructura definida y ayuda a capturar las notas aromáticas de ciertos elementos.

La diferencia entre el agua de este manantial del sur de Francia y el resto de las opciones en el mercado es la efervescencia y sabor ligero que brinda, peculiaridades que pueden construir o complementar perfectamente una amplia variedad de cócteles, desde el clásico Tom Collins hasta el divertido Spritz.

Reconocer la importancia del agua eleva la experiencia en el bar y se vuelve crucial para los bartenders y aquellos amantes de los cócteles. Y aunque la mineralidad, el sabor y la textura, son características que la tierra obsequia dentro de sus manantiales, los expertos en agua han pulido el proceso de elaboración hasta incrementar sus beneficios. Así que, el primer paso para establecer nuevos niveles de excelencia y brindar experiencias memorables a cada sorbo, es no subestimar los detalles, ya que un solo vaso de agua marca la diferencia entre lo ordinario y lo extraordinario.

PERRIER Y MARY JOSE LASO

UNA REFRESCANTE HISTORIA EN EL MERCADO PREMIUM

Mary Jose Laso, Coordinadora de Marketing de Marca de Perrier, tiene una conexión personal arraigada con esta icónica agua con gas. Desde su infancia, Perrier fue una presencia constante en su vida, asociada con momentos familiares y noches de películas. Esta conexión temprana con la marca la llevó a estudiar marketing y finalmente a trabajar en la industria del lujo, donde su camino la llevó a Premium Waters, donde tiene el honor de trabajar con marcas emocionantes como Perrier y San Pellegrino.

Para Mary Jose, estas marcas no solo ofrecen innovación y calidad, sino que también reflejan el estilo de vida y valores de los consumidores, incluida la sostenibilidad. En un país como México, donde el consumo de agua embotellada es líder a nivel mundial, las potentes burbujas de Perrier tienen un lugar especial en el corazón de los consumidores.

El papel de Perrier en el mercado nacional es vital. La marca es líder en el segmento de agua gasificada premium y contribuye al crecimiento de esta categoría. Además, Perrier está comprometido con el impulso del talento mexicano en la industria y con su proyección a nivel global. Localmente, Perrier es la icónica botella verde que ha estado presente en momentos especiales de los consumidores, desde reuniones con amigos hasta experiencias de mixología en los mejores bares o como un refresco revitalizante por las mañanas.

Perrier continúa siendo una marca que resuena con sus consumidores y que marca pauta en el mercado de aguas premium en México.

[HISTORIA]

H

UNA BREVE -E IMPRECISA- RESEÑA DEL CONSUMO Y PRODUCCIÓN DE ALCOHOL EN EL MÉXICO MODERNO

Hablar de la historia del consumo y producción de bebidas en México nos obliga a narrar la historia de la diosa Mayahuel. La leyenda cuenta que una vez la diosa mexica del maguey, regaló a sus hijos la embriaguez impactando un maguey con un rayo. Los antiguos pobladores mexicas vieron su curiosidad motivada hacia el enervante aroma del jugo de la planta cocida. Una vez probaron el resultado de esta acción, despertaron en ellos 400 conejos que representan las diferentes posibilidades que existen en la embriaguez.

Si bien este relato no representa una verdad histórica, sí nos da una noción básica sobre las bebidas que se consumían en el México prehispánico. Los diferentes pueblos disfrutaban de fermentos que se obtenían de varias fuentes. Claro, existe un debate sobre si se tenía conocimiento de la destilación o si llegó con los españoles: hay evidencia que cuenta sobre intentos de esta práctica a partir de alambiques de barro.

"Muchos de los acontecimientos que han marcado la producción y consumo de bebidas en nuestro país se conocen gracias a la tradición oral que pasa la información de generación en generación convirtiéndola —en algunas ocasiones— en casi una leyenda."

La Colonia y el Segundo Imperio

Podríamos hablar también sobre la producción de vino mezcal a partir de la destilación o de vino en el norte del territorio durante la época de la colonia. También podríamos mencionar la llegada de la cerveza y su crecimiento durante la época de la intervención francesa y el segundo imperio. Pero el tema que atañe a este informal ensayo es algo más cercano al presente: el Porfiriato.

El Porfiriato y la Revolución

Para el final del siglo XIX, el General Porfirio Díaz se hizo con el poder, ostentando durante tres décadas la presidencia. No es ningún secreto el amor que el entonces mandatario sentía por Francia y cómo buscó que la influencia cultural europea permeara en el país, especialmente en las clases altas. Así fue como durante este periodo las bebidas con contenido alcohólico que se producían en el país fueron vistas para las clases bajas, mientras aquellos productos de importación encontraron un importante nicho en la sociedad porfiriana.

Además de esta preferencia por lo extranjero se sumó la importante red de ferrocarriles que se construyó en el país durante este periodo. Esto hizo que la conexión entre diferentes puntos de México se facilitara y los viajes de días en caballo o carreta se redujeron a horas. Esto favoreció también el comercio y los productos que llegaban a los puertos ahora podían estar en diferentes ciudades del país, y claro, esto incluía los vinos y destilados que venían del viejo mundo.

Pero el gobierno del General Porfirio Díaz llegó a su fin a principios del siglo XX y un personaje impactó la manera en la que se producían y consumían bebidas, especialmente en el norte del país. José Doroteo Arango Arámbula, mejor conocido como Pancho Villa, dirigió a la División del Norte y se enfrentó con fuerzas armadas de México y Estados Unidos de ambos lados de la frontera.

El también llamado Centurión del Norte contaba con una particularidad: era abstemio y condenaba el consumo de alcohol. Durante su tiempo como gobernador de Chihuahua Pancho Villa cerró más de 50 cantinas y las convirtió en escuelas. En cambio, era popular el gusto del general por las malteadas de fresa, así que muchas cantinas decidieron convertirse en fuentes de sodas para ofrecer esta bebida y evitar las penalizaciones.

La Ley Calles y la Prohibición

Para 1915 Plutarco Elías Calles fue nombrado gobernador interino de Sonora y prohibió el consumo de bebidas alcohólicas en su entidad. A esta medida se le sumaron algunos otros estados pero algunos sectores de la población opusieron resistencia. Los méxico–alemanes consiguieron permiso de continuar con la producción y consumo de cerveza. Las clases altas consiguieron el uso médico de alcohol para poder obtenerlo a través de recetas médicas. En Jalisco, los productores de tequila, al considerarlo un pilar para la economía local, pidieron la prórroga de la ley. Estos y más factores ocasionaron que para 1919 se aboliera la ley.

En Estados Unidos la Ley Seca entró en vigor en 1920 y se mantuvo por 13 años. Esto ocasionó que los productores del país vecino vieran en México un importante aliado para continuar con la producción de alcohol para posteriormente traficar de manera clandestina. Fue así como la frontera norte se vio llena de destilerías clandestinas para la producción de whisky.

La Revolución Cubana y el México Moderno

Otro factor que alteró el consumo y producción de alcohol en el país tuvo lugar tras la Revolución Cubana, cuando una importante marca de ron cambió su operación al territorio. Esto favoreció al consumo de esta bebida en cócteles populares como la Cuba Libre o el Mojito. Sumado a esto, la entrada de la televisión a los hogares mexicanos propició la creación de creativos comerciales en los que celebridades promocionaban diferentes etiquetas.

En los últimos sexenios la manera de vender y promocionar alcohol se ha visto restringida en el afán de evitar el consumo en los menores de edad. Ahora las marcas tienen que buscar medios más creativos de dar a conocer su producto, su historia y la cultura que engloba pero siempre bajo un discurso de consumo responsable.

El consumo y producción de bebidas en México va más allá que aquella embriaguez que experimentaron los hijos de Mayahuel. Ahora forma parte de nuestra vida, es un testigo histórico, un catalizador social, una expresión cultural y un motor económico.

ISRAEL VÁZQUEZ

UN TEQUILA EN LA HISTORIA DEL PAÍS

La historia del hogar de Tequila Herradura es tan antigua como la del México independiente. Todo inició con el Padre Feliciano Romo que decidió a principios del siglo XIX edificar una impresionante finca en el pueblo de Amatitlán, Jalisco. Esta es una población ubicada en la región Valles del estado y que se encuentra cerca de Tequila. Ahí se fabricaba el que entonces se conocía como vino mezcal de tequila, y que posteriormente cambiaría su nombre a simplemente tequila.

Esta fue una de las primeras destilerías y de las mejores equipadas de su época. La fábrica, ubicada en la parte posterior de la construcción, contaba con hornos importados de Inglaterra, pesadas tahonas, tinas de fermentación que podrían inundarse desviando cuerpos de agua y alambiques de cobre para la destilación.

"El tequila es más que una bebida. Es una expresión de nuestra cultura, un vestigio de nuestras tradiciones y un testigo de nuestra historia"

Si bien, el Padre Romo fue el fundador de este sitio —y el precursor de Tequila Herradura— en aquel entonces no estaba bien visto que un clérigo se dedicara a la producción de bebidas alcohólicas. No fue hasta 1870 cuando Félix López administró los campos de agave, la destilería y se encargó de su registro como productora de tequila, esto a las órdenes de Josefa Salazar y sus hijos.

Félix López contrajo matrimonio con Carmen Rosales y del matrimonio surgieron dos hijos: Aurelio y María de Jesús. Al morir Félix, Carmen tomó el control del negocio auxiliada por su hermano Ambrosio Rosales y su esposa Elisa Gómez Cuervo, hasta que Aurelio tuvo la capacidad de tomar la dirección.

Fue Aurelio quien decidió darle el nombre de Herradura a su tequila. Cuenta el rumor que esto fue gracias a una herradura que encontró y decidió tomarlo como una señal de buen augurio.

Revolución Mexicana

Para 1910 la Revolución Mexicana estalló y todo el país entró en guerra, la región Valles de Jalisco no fue la excepción. Por estas tierras pasaron Emiliano Zapata y Pancho Villa, acompañados de sus tropas. La leyenda cuenta que las "Adelitas" cargaban botellas

de tequila que saqueaban de los productores locales para deleitar a los soldados en batalla.

La Revolución dejó una corriente de pensamiento socialista que predominaba en el país, por lo cual los "hijos de la revolución" tenían ideologías que condenaban ciertas prácticas en la sociedad y que creía los hacían vagos. Uno de estos hijos fue el presidente Plutarco Elías Calles, quien además de condenar el consumo de alcohol, buscó limitar el poder de la iglesia Católica Apostólica Romana en México.

Ley Calles y Guerra Cristera

La Conocida Ley Calles o Ley de Tolerancia de Cultos pretendió limitar el número de sacerdotes, regular a aquellos en el sacerdocio, registrar de manera más minuciosa a los clérigos y hacer reformas al código penal para sancionar a quienes incumplieran estas y otras medidas incluidas en dicha ley.

La reacción de la iglesia católica no se hizo esperar y desde el presbiterio se invitó a los feligreses a protestar en contra del gobierno por limitar sus libertades religiosas. Así, se convocó a un boicot para que se dejaran de pagar impuestos, se rechazaran aquellos productos comercializados por el estado y se evitara el uso de vehículos para disminuir el consumo de hidrocarburos. Esto representó un grave golpe a la economía del país pero lo peor estaba aún por venir.

Conforme la tensión crecía, se formaron grupos radicales principalmente en el occidente del país. Se levantaron golpes armados en contra del gobierno de Calles y así fue como inició la Guerra Cristera. Los grupos armados con insignias como ¡Viva Cristo Rey! y ¡Viva Santa María de Guadalupe! pelearon contra las fuerzas federales. La Guerra Cristera continuó durante tres años de 1926 a 1929, con un resultado de aproximadamente 250,000 muertos.

Un tequila como testigo histórico

Pero regresando a Amatitlán, en ese entonces Aurelio y su hermana María de Jesús eran partidarios del movimiento cristero. Existen muchos rumores en torno a lo que sucedió durante este periodo en el predio. Historias de túneles que conectaban con otras poblaciones incluyendo la Catedral de Guadalajara a 60 kilómetros o simplemente servir como escondite para las fuerzas que peleaban por su libertad de culto.

Si bien, no se puede tener un registro claro de cuántas personas lograron salvar su vida escondiéndose en ese lugar ya que esto era una afrenta contra el gobierno de ese entonces, sí se sabe que tanto Aurelio como María Jesús tuvieron que huir del territorio y dejar la propiedad para salvar sus propias vidas. De ahí, pasó a su sobrino David Rosales quien continuó con el legado familiar hasta que en el 2007 el grupo Brown–Forman adquirió la destilería.

Desde 1960 la antigua destilería se convirtió en un museo de sitio reflejo de la grandeza y legado histórico de Tequila Herradura. Cuando se recorre los oscuros espacios de la antigua producción se puede encontrar la frase "En Dios confiamos", siendo este un testigo de la íntima historia de este lugar y la familia Romo con uno de los capítulos bélicos de nuestra historia y de la profunda fe que en esta región se profesa.

EL WHISKEY DE TENNESSEE QUE SOBREVIVIÓ A LA PROHIBICIÓN

Uno de los nombres más sonados en la industria de las bebidas es el de Jack Daniel's. El afamado whiskey de Tennessee es conocido por su sabor único y por continuar el legado y receta original de su fundador. Pero además de su inigualable perfil, esta destilería cuenta con una larga historia de resiliencia y perseverancia.

La historia de Jack Daniel's inicia con Jasper Newton Daniel, mejor conocido como Jack. A corta edad, Jack Daniel dejó su hogar y fue acogido por el reverendo Dan Call y su familia. El reverendo, con ayuda de Nathan "Nearest" Green —entonces esclavo de la familia Call— destilaba whiskey. Ahí fue donde Jack aprendió del reverendo Call y de Nearest las bases para la creación de un buen whiskey.

Con el tiempo la congregación exigió al reverendo Call vender la destilería, ya que no lo consideraban adecuado para un hombre de fe. Fue así cuando Jack se hace cargo de la producción y contrata a Nearest como el Maestro Destilador de su producción.

Esta historia de amistad y trabajo en equipo quedaría registrada con un retrato en la oficina de Jack, donde el nuevo Maestro Destilador posaba junto a los otros miembros del equipo, convirtiéndose en el primer afroamericano en el puesto. Algo nada común para la época.

Para 1886, Jack Daniel tenía la primer destilería registrada en los Estados Unidos con Jack como su maestro destilero.

La destilería se encontraba cercana a la cueva Spring Hollow, fuente de una de las materias primas y principales ingredientes de Jack Daniel. Esta cavidad natural alberga en su interior agua de manantial libre de hierro, que se convertiría en pieza clave de la famosa receta. Gracias a sus ingredientes y técnicas, para 1904, Jack Daniel's Old No. 7 ganaba su primera medalla de oro en la feria internacional de St. Louis, Missouri; la primera de siete.

Desafortunadamente en 1907 Jack tuvo un accidente y terminó por lastimarse el pulgar del pie. Años más tarde la lesión le costaría la vida. Sin familia directa a la cual heredar,

"El afamado whiskey de Tennessee es conocido por su sabor único y por continuar el legado y receta original de su fundador."

la tierra y destilería pasaría al sobrino de Jack: Lem Motlow.

La Gran Depresión y la Prohibición

Para la segunda década del siglo XX el mundo se encontraba en un sin fin de cambios: guerras civiles, guerras internacionales, avances tecnológicos y luchas por los derechos humanos. Estados Unidos no fue ajeno a este cambio y enfrentaría dos periodos históricos que marcaron su rumbo.

En 1919 el gobierno federal de los Estados Unidos de América decide hacer una modificación a la enmienda número 18. La ley conocida como Ley Volstead prohibía la producción, importación, venta y consumo de alcohol en todo el territorio nacional. Esto con el fin de evitar problemas de salud.

El problema que detonó esta promulgación fue el surgimiento y fortalecimiento de importantes bandas criminales. El alcohol se empezó a producir de manera clandestina tanto en los Estados Unidos como en el territorio mexicano en su frontera norte. Uno de los principales problemas es que al producirse de manera irregular, no se podía controlar su calidad. Esto representó entonces un problema mayor de salud, pero también el aumento de la inseguridad con la mafia. De este periodo surgen personajes como Al Capone en Chicago.

Para ese entonces Jess Motlow se encontraba como maestro destilador de Jack Daniel's —hermano menor de Lem Motlow—. Fueron ellos los responsables de llevar durante estos duros años a la compañía. Al no poder vender de manera legal sus productos, los hermanos deciden almacenarlos en Birmingham, Cincinnati y St. Louis, a la espera de mejores tiempos para el whiskey. Pero aún había más retos por venir.

Con la Prohibición aún a cuestas, los Estados Unidos enfrentan un enorme problema para finales de los años 20. El 29 de octubre de 1929, un martes, la bolsa de valores de New York sufrió un desplome y desencadenó una crisis económica de consecuencias globales. El país entró en crisis, lo cual provocó la quiebra de inversionistas, empresas, bancos y por supuesto, el ciudadano promedio. La también conocida como Gran Depresión continuó por toda la década de los años 30.

Tal vez para aminorar el sin fin de problemas que ya se vivían, el gobierno decidió derogar la ley seca y permitir otra vez el consumo, producción, venta e importación de bebidas alcohólicas en 1933. Esto significó la reapertura de Jack Daniel's pero con un nuevo reto por enfrentar: los ingredientes de alta calidad que se requerían estaban escasos.

Un whiskey resiliente

Si bien Jack Daniel's sufriría otro cese a la producción más adelante durante la Segunda Guerra Mundial, hoy podemos constatar que estas dificultades tan sólo hicieron más fuerte el legado de su fundador. Los años venideros fueron amables con la etiqueta y le permitieron "gracias a su inigualable receta" posicionarse en el gusto de muchos.

Para 1947, el comediante y actor Jackie Gleason se encontró con el famoso cantante Frank Sinatra, ahí le pidió un whiskey de Tennessee, un Jack Daniel's que se convertiría en uno de sus favoritos y lo acompañaría de ahí en adelante. Los años que siguieron no representaron más que crecimiento, convirtiendo a Jack Daniel's en un ícono cultural desde la época del Rock 'n Roll en los años 50 y hasta la fecha.

[DESTILADOS NACIONALES]

D

[THE PERFECT SERVE]

TEQUILA

El tequila es un aguardiente que se obtiene de la fermentación y destilación del jugo extraído del Agave Tequilana Weber variedad azul.

El proceso de producción del tequila comienza con la cosecha de los agaves maduros, que se seleccionan cuidadosamente. Las hojas espinosas —también conocidas como pencas— se retiran para obtener el corazón, llamado piña, que se lleva a cocción. Posteriormente, se extrae el jugo que será fermentado.

Durante la fermentación se añade levadura para convertir los azúcares en alcohol. Una vez que se completa la fermentación, el líquido resultante se destila un mínimo de dos veces.

El tequila se clasifica en diferentes clases según su tiempo de maduración y procesos. El tequila blanco, también conocido como tequila plata, se embotella después de la destilación o se deja reposar un máximo de dos meses. El tequila reposado se envejece en barricas un mínimo de dos meses. Por otro lado, el tequila añejo se madura durante al menos un año en barricas.

También podemos encontrar al tequila añejo que pasa un mínimo de tres años por barrica. En la lista figura también el joven u oro que resulta de la mezcla de un tequila blanco con cualquiera madurado. Por último, si bien no forma parte de una clase, si es una técnica popular en el mercado: la cristalización. La cual consiste en extraer el color del tequila madurado a través de procesos como la filtración.

Cabe mencionar que existe también la clasificación de Tequila, la cual se origina de una mezcla de azúcares de las cuales al menos 51% debe provenir del Agave Tequilana Weber variedad azul, y el restante de cualquier fuente natural no proveniente del agave; y el Tequila 100% Agave que se elabora a partir de azúcares únicamente provenientes del Agave Tequilana Weber variedad azul.

El tequila goza de la Denominación de Origen, lo que significa que solo puede ser producido en ciertas regiones de México, incluyendo Jalisco y partes de los estados de Guanajuato, Michoacán, Nayarit y Tamaulipas.

ISRAEL VÁZQUEZ

TEQUILA
Don Ramón®
Platinium
AÑEJO
CRISTALINO
PLATINUM
HECHO EN MÉXICO
Cont. Net.
700 ml
35% Alc. Vol.

MEZCAL
Don Ramón®
Joven
La riqueza del mezcal, parte esencial de la cultura mexicana,
entendida únicamente a partir de la experiencia propia.
Mezcal Don Ramón, combinación ideal entre sabor y calidad.
Hecho 100% por manos mexicanas.
40% Alc. Vol.
HECHO EN MÉXICO
HECHO EN ZACATECAS, MÉXICO
100% Agave Silvestre

CASA DON RAMÓN

Casa Don Ramón es una empresa 100% mexicana que nació en 1996 en honor al apellido de un hombre que quiso compartir el corazón de México con el mundo, elaborando y comercializando una de las bebidas más emblemáticas de nuestro país.

Hoy, en Casa Don Ramón trabajan los campos de agave de los Altos de Jalisco con respeto tanto al proceso como a la materia prima, perfeccionando los métodos ancestrales y sumando tecnología para garantizar productos extraordinarios. Prueba de su calidad son las 50 medallas que han ganado en algunos de los concursos más prestigiosos del mundo, tan solo desde el 2020 a la fecha.

En Casa Don Ramón, todos los agaves son cosechados y seleccionados a mano en su punto óptimo de maduración. Además del proceso artesanal, existen otros diferenciadores, como el uso de música clásica durante el proceso de fermentación, que ayuda a estimular el aroma y el buqué de sus destilados. También perfilan sus productos con ozono en lugar de aire para otorgar a cada uno de sus productos suavidad única.

Uno de los pilares de Casa Don Ramón es la sostenibilidad; aquí aprovechan al máximo la materia prima haciendo uso de la maquinaria que tienen, que les permite extraer el líquido de la piña en crudo y utilizan sólo 5 kg de agave para producir un litro de tequila, casi la mitad que el promedio. Aprovechan el bagazo para hacer composta que sirve para los campos de agave, y en todas las instalaciones se busca la optimización de los recursos energéticos.

En Casa Don Ramón producen tequilas y mezcales excepcionales (estos últimos hechos con el agave Salmiana y Espadín), buscando conservar las técnicas ancestrales e incorporando tecnología para obtener bebidas deliciosas sin dañar el medio ambiente.

CAFÉ MEXICANO

POR TEQUILA DON RAMÓN PLATINIUM PLATA

100% de agave premium que concentra el punto exacto de azúcar para conseguir un perfil puro. Cuenta con doble destilación, resultando en un perfil suave y fresco, con intensas notas cítricas.

INGREDIENTES

1 ¾ oz de Tequila Don Ramón Platinium Plata
1 carga de Café espresso
1 oz de Jarabe natural
1 pizca de Flor de sal

PREPARACIÓN

En un shaker, agregar hielo y todos los ingredientes. Agitar vigorosamente y servir en una copa martinera sin hielo. Decorar con granos de café.

Carrito: Pottery Barn.
Utensilios, cristalería y plato base: Williams Sonoma.

Cristalería: Pottery Barn.
Plato Base: Williams Sonoma.

MANDRÁGORA

POR TEQUILA DON RAMÓN PLATINIUM AÑEJO CRISTALINO

Ganador de una medalla doble oro en San Francisco World Spirits Competition 2023. Añejado doce meses en barricas de roble americano que otorga notas de madera, nueces y vainilla. Filtrado para obtener un tequila cristalino de perfil robusto, sedoso y suave.

INGREDIENTES

1 ¾ oz de Tequila Don Ramón Platinium Añejo Cristalino
1 oz de Crema de coco
½ oz de Aperol
1 ½ oz de Jugo de piña
½ oz de Miel de agave
½ oz de Jugo de limón

PREPARACIÓN

Agregar hielo a un shaker y todos los ingredientes. Agitar vigorosamente por algunos segundos. Servir en un vaso old fashion previamente escarchado con coco.

CASA DON RAMÓN Y BERNARDO GUTIÉRREZ GONZÁLEZ

PASIÓN POR LOS DESTILADOS Y LA COCTELERÍA

La conexión de Bernardo Gutiérrez González con Casa Don Ramón se estableció en Guadalajara, donde conoció a personas de esta empresa que identificaron su pasión por los destilados y la mixología. La propuesta de compartir la herencia del agave resultó irresistible para él, llevándolo a unirse a esta familia.

Bernardo resalta la relevancia del tequila como un símbolo mexicano fundamental. Cada sorbo involucra al menos ocho años de trabajo.

En cuanto a la línea Platinium de Casa Don Ramón, Bernardo enfatiza su importancia en el mercado nacional. Se destaca por sus características únicas en un contexto de creciente demanda de tequilas transparentes. El proceso de filtrado y la fermentación le otorgan un carácter intenso y fresco, semejante a los tequilas blancos, pero con matices dulces y suaves propios de los reposados y añejos.

En relación a su público, Bernardo señala que el diverso portafolio de Casa Don Ramón le permite llegar a jóvenes que se aventuran en el mundo de los destilados hasta conocedores en busca de nuevas experiencias.

La historia de Casa Don Ramón es más profunda de lo que la mayoría sabe, como resalta Bernardo. La empresa nació como un tributo al apellido de un visionario que aspiraba a compartir con el mundo la riqueza de la cultura del agave. Desde 1996 hasta la actualidad, Casa Don Ramón se mantiene como una empresa 100% mexicana, con presencia en más de 40 países. Su legado ha sido reconocido con más de 50 medallas internacionales.

MAISON ARTEMISIA
Tonalá 23, Roma Norte

TEQUILA
BLANCO
Loco
ESPÍRITU DE ORIGEN
100% AGAVE
CONT. NET 750ml 40% Alc. Vol.

LOCO TEQUILA

TEQUILA DE TERRUÑO

Loco Tequila tiene su origen e inspiración en la Hacienda La Providencia, ubicada en El Arenal, Jalisco.

Ahí, desde hace más de 2 siglos, se han combinado la innovación y la tradición en la elaboración de tequilas artesanales de la más alta calidad, haciendo de Loco Tequila, el actual representante de un legado de pioneros en la categoría. Cabe destacar que fueron de los primeros en realizar exportaciones de tequila a Europa y Estados Unidos.

Una vez que Loco Tequila compró la hacienda, se enfocaron en hacer tequila de terruño y en destacar las cualidades que el entorno le confiere a esta bebida: la rica mineralidad de su suelo, gracias a su proximidad al Volcán de Tequila, y la pureza del agua con la que se elabora, que proviene del Bosque La Primavera.

Además se hacen tres tipos de fermentación, en contenedores de acero inoxidable, en los tanques de madera que se recuperaron de la antigua hacienda y en piletas de cemento. El contenedor, sumado a las levaduras nativas de la hacienda, aportan características únicas a esta bebida.

Y tan relevante como el interior es la botella, que fue diseñada por el artista visual Jan Hendrix, al igual que los estuches. El resultado del terruño, la innovación, la tradición, el arte y la intención de hacer un gran tequila es Loco.

LOCO FRESH

POR LOCO TEQUILA BLANCO

Se distingue por su transparencia, limpieza y claridad; con finos destellos que recuerdan al brillo del cristal fino.

INGREDIENTES

1 ½ de Loco Blanco
2 oz de Jugo de naranja
½ de Miel de agave
Pepino y naranja

PREPARACIÓN

En un shaker colocar hielo y todos los ingredientes excepto el pepino y la naranja. Agitar por unos segundos y verter en un vaso old fashion con hielo. Cortar una rebanada delgada de pepino y enrollarla sobre sí misma. Colocar el pepino y una rodaja de naranja deshidratada como garnitura.

LOCO SPRITZ

POR LOCO TEQUILA BLANCO

INGREDIENTES

1 ½ oz de Loco Blanco
¾ oz de St Germain
½ oz de Jugo de limón
1 ¼ de Prosecco

PREPARACIÓN

En un vaso high ball, colocar hielo y servir uno a uno los ingredientes dejando el prosecco para el final. Decorar con flores comestibles.

Se percibe un cuerpo ligero y armónico, muy suave y fácil de degustar. De manera bien integrada y balanceada, se expresan los hallazgos aromáticos junto con los sabores del agave y una mineralidad casi salina.

LOCO SUNSET

POR LOCO TEQUILA BLANCO

Un tequila blanco de abolengo con un proceso artesanal único. Cada botella está numerada y se entrega en un estuche diseñado por el artista Jan Hendrix.

INGREDIENTES

1 ½ oz de Loco Blanco
½ oz de St Germain
1 oz de Jugo de limón natural
3 ½ oz de Jugo natural de arándano

PREPARACIÓN

Vertir todos los ingredientes en un shaker con hielo y agitar por algunos segundos. En una copa, colocar hielos y vaciar el contenido del shaker. Decorar con un twist de cáscara de naranja.

LOCO TOMMYS MARGARITA

POR LOCO TEQUILA BLANCO

Está hecho para disfrutarse en las rocas o en cócteles de alta calidad. Su sabor destaca aún más en copas Riedel Tequileras.

INGREDIENTES

1 ½ oz de Loco Blanco
½ oz de Miel de agave
1 oz de Jugo de limón natural
Pizca de sal de jamaica

PREPARACIÓN

Colocar todos los ingredientes en el shaker con hielo. Agitar vigorosamente por unos segundos hasta enfriar el líquido. Vertir en un vaso old fashion previamente escarchado con la sal de jamaica con hielo y decorar con una rodaja de limón deshidratado.

LOCO TEQUILA Y ALBERTO NAVARRO

TRADICIÓN E IDENTIDAD EN LA PRODUCCIÓN ARTESANAL

La relación de Alberto Navarro con Loco Tequila inició hace alrededor de cinco años. Junto con Arturo Morán, CEO de la marca, se embarcaron en la búsqueda de un lugar para producir un tequila único, ultra premium y con raíces en el terruño. Encontraron la Hacienda de La Providencia. Realizaron pruebas con distintos perfiles de agave de la región Valles, con el objetivo de encontrar las características auténticas del lugar. Comenzaron desde cero, investigando y definiendo los procesos de producción basados en métodos ancestrales, inspirados por los antiguos equipos de la hacienda.

Para Alberto, el tequila es un destilado que encarna la identidad del país tanto a nivel local como internacional; dejando atrás su imagen de bebida de consumo popular para convertirse en una opción sofisticada. En este contexto, Loco Tequila desempeña un papel crucial al rescatar la tradición y la identidad a través de métodos artesanales.

Loco Tequila se destaca por su enfoque en la producción a partir de los corazones de la destilación, sin redestilación de las cabezas y colas. Esta innovación busca lograr pureza sin perder la autenticidad del agave; el resultado es un tequila suave y elegante, pero con carácter.

La historia de Loco Tequila comenzó hace 10 años, cuando un grupo de amigos, decidieron crear un tequila que reflejara la esencia de México. Buscaban destacar la cultura y la historia del país y dejar un legado para las generaciones futuras. El equipo siempre mantuvo su visión clara y está orgulloso de lo que han logrado hasta el momento.

RAYO
Salamanca 85, Roma Norte

Don Julio 70
1942
Don Julio
70

TEQUILA DON JULIO

INNOVACIÓN Y TRADICIÓN

Tequila Don Julio ha dejado una marca indeleble en la industria del tequila a lo largo de sus 80 años de historia. Más que un destilado premium reconocido internacionalmente, este tequila se ha convertido en un símbolo de tradición y trabajo, reflejando la región en la que se produce. Destilado en los Altos de Jalisco, en Atotonilco el Alto, Don Julio es testigo de la tierra, la gente, el esfuerzo y la pasión que se dedican a esta bebida, especialmente a sus agaves.

Lo que hace único a este tequila en su categoría es la lealtad a su herencia. A pesar de su creciente presencia en los mercados internacionales, Don Julio no ha perdido su espíritu local. Esto se debe a la atención meticulosa a los detalles por parte de la marca, que forma parte del grupo DIAGEO. La marca se niega a sacrificar sus características distintivas a pesar de su escala.

Aún así, Tequila Don Julio se distingue por su constante proceso de innovación. A lo largo de su historia, ha marcado hitos que han tenido un impacto tanto en la marca como en la industria tequilera en general. Fue el primer tequila en incursionar en el mercado premium con su etiqueta Don Julio Reposado, lo que permitió a México y a otros países comprender la importancia de los procesos artesanales en el mercado de lujo.

La importancia de Tequila Don Julio no se limita a la producción de un excelente tequila. También se destaca por su respeto por la historia, la tierra y las personas involucradas en su elaboración. Tanto DIAGEO como Don Julio reconocen que la creación de un tequila de la más alta calidad depende no solo de los procesos, sino también del entorno en el que crece la materia prima y las personas que participan en su elaboración. Por eso, tanto el grupo como la tequilera tienen medidas específicas relacionadas con la responsabilidad social y ambiental.

Carrito: West Elm.
Utensilios y cristalería:
Williams Sonoma.

PRIMAVERA SUNSET

POR DON JULIO PRIMAVERA

Esta etiqueta toma el Reposado tradicional de Tequila Don Julio para terminarlo en barricas que anteriormente contenían vino infusionado con cáscaras de naranja maceradas.

INGREDIENTES

2 oz de Don Julio Primavera
3 oz de Soda
Rodaja de naranja navel de pulpa roja

PREPARACIÓN

En un vaso old fashion colocar hielo. Servir el Don Julio Primavera y después la soda. Decorar con una rodaja de naranja navel de pulpa roja atravesada por un cocktail pick dorado.

PALOMA 70 DECONSTRUIDA

POR TEQUILA DON JULIO 70

INGREDIENTES

1 ½ oz de Don Julio 70
Toronja
Azúcar
Sal
Hielo

Don Julio 70 Cristalino Añejo cuenta con la complejidad de un Añejo tradicional que posteriormente se filtra con carbón para obtener un líquido cristalino.

PREPARACIÓN

Rallar piel de limón y mezclar con azúcar y sal. Cortar una rebanada de toronja. Espolvorear la mezcla de sal y azúcar en la punta de la rebanada. Disfrutar con un Don Julio 70 en las rocas. Se sugiere sal negra de lava hawaiana para una mejor experiencia.

Portavasos: Pottery Barn.
Cristalería: Williams Sonoma.

TEQUILA DON JULIO Y KARINA SÁNCHEZ

IMPULSANDO LA EQUIDAD EN LA INDUSTRIA DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS

En su rol como Embajadora Global, Karina despliega su pasión por Tequila Don Julio alrededor del mundo. Su trabajo va más allá de promocionar una bebida, ya que busca transmitir la dedicación y el amor por la tierra que el equipo pone en cada botella. Además, enfatiza la importancia de las acciones para preservar los recursos naturales y apoyar a las comunidades donde la marca está presente.

Cuando se le pregunta sobre la discriminación de género a lo largo de su carrera, Karina reflexiona sobre los cambios significativos que ha experimentado la industria del tequila en las últimas décadas. Hace 30 años, las mujeres eran escasas en esta industria, pero hoy, las cosas han evolucionado: ahora hay empresas tequileras dirigidas por mujeres y embajadoras de renombre, como ella misma, que contribuyen al reconocimiento global del tequila.

Sobre la brecha salarial y el techo de cristal, Karina elogia a Diageo por proporcionar igualdad de oportunidades y derechos para hombres y mujeres. Aunque reconoce que aún falta seguir trabajando por la equidad, observa con optimismo el progreso constante.

Cuando se le pregunta sobre las mujeres que la inspiran, Karina menciona a toda la cadena productiva. Además, reconoce la influencia de líderes como Debra Crew, CEO de Diageo, cuya disciplina y habilidades la inspiran.

La relevancia de las mujeres en la industria de bebidas espirituosas, según Karina, radica en la singularidad de cada individuo. Más allá del género, todos tienen un papel importante.

TICUCHI
Petrarca 254, Polanco V Sección

CASA DRAGONES
16
TEQUILA REPOSADO
CASA DRAGONES
16
TEQUILA REPOSADO
100% PURO AGAVE AZUL
BARRICAS MEDIANAS

CASA DRAGONES REPOSADO MIZUNARA

PARA DELEITAR A LOS AMANTES DEL TEQUILA

Casa Dragones, una destilería reconocida por su maestría en la creación de tequilas premium, nos presenta su cuarto miembro de la familia: Casa Dragones Reposado Mizunara. Este líquido es un tributo a la tradición y la innovación, fusionando la suavidad del reposado con la profundidad que otorga la crianza en barricas nuevas de roble Mizunara.

La historia de esta expresión es una combinación de culturas. El roble Mizunara es originario de Japón y se ha utilizado durante siglos en la producción de whisky japonés. Ahora, esta madera excepcional se une con el agave azul tequilana, creando una sinergia única de sabores. El proceso de añejamiento en estas barricas de roble Mizunara aporta notas suaves y sedosas, enriqueciendo la elegancia que caracteriza a Casa Dragones.

El resultado es un tequila reposado de carácter excepcional. En nariz, se perciben aromas de flor de naranja y magnolia, con notas sutiles de miel y sándalo. Al degustar, la experiencia es igualmente placentera: una entrada suave que se desarrolla en un abanico de sabores con notas balanceadas de roble, chabacano y ganache. El final es largo y complejo, con un equilibrio de grano de café y especias.

La presentación de Casa Dragones Reposado Mizunara también es un testimonio del lujo y la artesanía que caracterizan a la Casa Tequilera. La botella, elaborada a mano, refleja la atención al detalle que la marca siempre ha mantenido. Su diseño elegante y distintivo resalta la esencia premium del tequila que contiene en su interior.

Casa Dragones Reposado Mizunara es una apuesta audaz que encuentra el balance perfecto entre la mineralidad del agave y el roble japonés.

Mesa: Pottery Barn.

PERFECT SERVE

POR CASA DRAGONES REPOSADO MIZUNARA

PREPARACIÓN

Puede disfrutarse derecho o en las rocas con un pequeño hielo para poder revelar sus notas de catado.

De cuerpo y color claro, dorado tenue, con una textura sedosa y piernas largas y pronunciadas. En aroma se percibe flor de naranja y magnolia con suaves notas de miel y sándalo. En boca se perciben notas equilibradas de roble, chabacano y ligeras notas de ganache. Con un final largo, con toques de grano de café y especias.

MIZUNARA SOUR

POR JOSÉ LUIS LEÓN Y TEQUILA CASA DRAGONES

INGREDIENTES

1 ½ oz de Casa Dragones Reposado Mizunara
½ oz de Jugo de yuzu
½ oz de St Germain
¾ oz de Jugo de limón amarillo
¼ oz de Jarabe natural
4 golpes de Sustituto de clara de huevo

Casa Dragones Reposado Mizunara es el primer tequila 100% agave Azul reposado en barricas nuevas de roble Mizunara, una especie endémica japonesa.

PREPARACIÓN

Colocar todos los ingredientes en un shaker sin hielo. Agitar vigorosamente para espumar. Agregar hielo al shaker y volver a agitar. Servir en una copa sin hielo procurando la espuma. Se puede decorar con flores comestibles.

Cristalería: Pottery Barn.

TEQUILA PLATA TEQUILA PLATA
ESTABLECIDO 1870
HERRADURA
TEQUILA
100% DE AGAVE
DEL VALLE DE AMATITAN, JALISCO
ENVASADO DE ORIGEN
ORIGINAL
HERRADURA
PLATA
100% DE AGAVE
TEQUILA
CONT.NET. 700ml
38% Alc. Vol.

CASA HERRADURA

LEGADO EN LA DESTILERÍA MEXICANA

Ubicada en los majestuosos paisajes agaveros de Amatitán, en Jalisco, se encuentra Casa Herradura, una destilería icónica que ha dejado una huella indeleble en la industria tequilera a nivel mundial. Con años de tradición, historia y excelencia en la producción de tequila, Casa Herradura es un emblema de pasión, legado e innovación.

La icónica herradura se remonta a 1870, cuando fue adoptada como un estandarte de buena suerte. Desde entonces, esta emblemática destilería se ha convertido en un símbolo de autenticidad y calidad en la producción de tequila, conservando sus instalaciones originales con más de 150 años de historia. La destilería se ha distinguido por mantener la tradición artesanal del tequila, empleando métodos cuidadosos y técnicas ancestrales en su producción. Además, continúa mejorando los procesos con la inclusión de tecnologías innovadoras para el tratamiento de gases y cuidado del ambiente. Este proceso concentra el biogás que se forma en la elaboración del tequila y lo reutiliza en las calderas principales de la misma fábrica. Una manera más de agradecer al campo.

Sin olvidarse de su origen, Tequila Herradura ha evolucionado con el tiempo y actualmente es uno de los destilados más pulidos en el mercado, con botellas que brindan un tributo al agave, la tierra y la cultura mexicana.

Con un legado histórico en la elaboración artesanal, un compromiso con el medio ambiente y una constante búsqueda de perfección, Casa Herradura sigue siendo un faro de excelencia en el mundo del tequila.

PLATA NO CHELADA

POR HERRADURA PLATA

Herradura Plata pasa por barricas de roble blanco americano por un periodo de cuarenta y cinco días. Esto le otorga un ligero color paja con aroma de agave cocido, vainilla y madera con toques de frescura.

INGREDIENTES

1 ½ oz de Herradura Plata
4 oz de Sangrita
¾ oz de Jugo de limón
Pizca de sal
Agua mineral

PREPARACIÓN

Escarchar un vaso high ball con sal. Agregar hielo y verter todos los ingredientes excepto el agua mineral. Rellenar el vaso con el agua mineral justo donde empieza el escarchado de sal. Decorar con una brocheta de pepino y aceitunas.

Cristalería: Pottery Barn.

Cristalería: Williams Sonoma.
Portavasos y utensilios:
Pottery Barn.

ULTRA BERRY

POR HERRADURA ULTRA

Uno de los mejores añejos de la marca se somete a un proceso de filtración para eliminar el color y mejorar la suavidad. Antes de eso, se añade un sutil toque de néctar de agave para ofrecer delicadas notas de agave horneado, caramelo y miel con almendras.

INGREDIENTES

1 ½ oz de Herradura Ultra
1 ½ oz de Jugo de arándanos
½ oz de Jugo de limón
½ oz de Jarabe Natural
Agua Mineral

PREPARACIÓN

En un vaso high ball colocar los ingredientes. Terminar con agua mineral. Decorar con una cuña de toronja, hierbabuena y frutos rojos.

CAFÉ OCAMPO
Pl. Melchor Ocampo 14, Cuauhtémoc

Carrito: West Elm. Utensilios
y cristalería: Williams Sonoma.

DON ARMANDO FRESH

POR TEQUILA RESERVA DON ARMANDO

Tequila Reserva Don Armando es un Tequila 100% agave de doble destilación añejado en barricas de roble blanco por 5 años. Pasa por un proceso para obtener un líquido cristalino.

INGREDIENTES

3 oz de Tequila Don Armando Cristalino
1 oz de jarabe natural
1 oz de limón
¼ de pepino picado en cuadritos
7 hojas de hierbabuena
Agua mineral

PREPARACIÓN

En un shaker agregar pepino, hierbabuena, limón, jarabe natural y el tequila. Machacar bien los ingredientes con el mortero. Agregar hielo y agitar durante unos segundos. Colar y servir en un vaso highball con hielo. Decorar con ramitas de hierbabuena, pepino y terminamos con sal de hormiga.

[THE PERFECT SERVE]

EL MEZCAL SE TOMA A BESITOS

Dice el famoso dicho: «para todo mal, mezcal; para todo bien, también... y si no hay remedio: litro y medio». Pero si con tres vasitos mezcaleros ya sentimos las mejillas coloradas, no quiero imaginarme con litro y medio. Hasta hace más de una década, el mezcal era considerado como «la bebida de los pobres» por lo asequible que era y lo poco que se requería para dejarte sin dignidad; pero que hoy la mercadotecnia y su envasado se han encargado de sofisticar.

Me enseñaron a tomarle aprecio a este destilado; a que se toma derecho y a «besitos» poco a poquito para la digestión, tras comer un coloradito o unos buenos tacos de tasajo. Me enseñaron que al mezcal hay que tenerle respeto, principalmente a los que tienen más de 40 grados de alcohol.

Este destilado mexicano está compuesto por 100 % de maguey o agave, obtenido por la destilación de jugos fermentados con microorganismos que se extraen de cabezas maduras de magueyes o agaves cocidos. Su proceso de elaboración debe cumplir con la NOM–251–SSA1–2016.

Existen diferentes categorías para el mezcal, cuya elaboración debe cumplir con al menos cuatro etapas: cocción, molienda, fermentación y destilación. Se trata del Mezcal Artesanal y el Mezcal Ancestral, sus diferencias radican en el tipo de herramientas y equipo utilizado para su elaboración. Mientras en el Ancestral se utilizan ollas de barro para su destilación, en el Artesanal se usan alambiques de cobre según el Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal A. C. (COMERCAM).

En cuanto a los tipos de este destilado encontramos una extensa variedad, desde el joven blanco o madurado en recipiente de vidrio, hasta el reposado en madera y de sabores como el abocado con frutos o el destilado con pechuga de pavo, pollo y ciruelas, entre otros.

CRISTINA CRUZ

CRISTALINO
CREYENTE®
Cristalino · Reposado
100% AGAVE
ESPADÍN
Mezcal Artesanal

MEZCAL CREYENTE CRISTALINO

Este mezcal artesanal, reposado y cristalino es un 100% Espadín, hecho con agaves provenientes de los Valles Centrales de Oaxaca. Luego de ser cosechado y jimado a mano, el maguey es cocido bajo tierra, dentro de un horno cónico, y luego molido en un molino de piedra tirado por caballos.

Después pasa a su fermentación espontánea en tinas de madera, se destila en alambiques de cobre –donde se ratifica su volúmen alcohólico con agua de manantial- y reposa en barricas de roble blanco para después pasar por filtros de carbón activado.

El resultado es un mezcal claro, cristalino y con matices plata. En nariz predominan los aromas a agave cocido con notas frutales, que acompañan a las ligeramente ahumadas, a calabaza cocida y a los toques herbales. En boca se presenta suave, dulce y con una acidez equilibrada. Este mezcal es perfecto para acompañar con postres, y la mejor manera de tomarlo es derecho o con agua quina y una rodaja de toronja.

Mezcal Creyente Cristalino es la mejor opción si buscas el sabor y los aromas del agave con la suavidad que le aporta el descanso en las barricas de roble francés y el color cristalino que el líquido adquiere tras su paso por los filtros de carbón activado. Un gran ejemplar de la tierra del mezcal: Oaxaca.

PERFECT SERVE

POR MEZCAL CREYENTE CRISTALINO

Mezcal Creyente Cristalino se elabora a partir de agave espadín de los Valles Centrales de Oaxaca. Se madura en barricas de roble blanco se filtra a través de carbón activo para obtener un líquido cristalino.

INGREDIENTES

2 oz Mezcal Creyente Cristalino
Agua quina
Rodaja de Toronja

PREPARACIÓN

En un vaso high ball colocar hielo.
Verter el mezcal y completar con agua tónica.
Agregar una rodaja de toronja.

MARIDAJE SUGERIDO

POR MEZCAL CREYENTE CRISTALINO

MARIDAJE

Mezcal Creyente Cristalino es perfecto para acompañar con postres ligeros, frutales y frescos. Aquí lo acompañamos con frutos rojos con miel de agave, y un alfajor tradicional.

MEZCAL CREYENTE Y SEBASTIÁN FERNÁNDEZ

PASIÓN POR LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS

El vínculo de Sebastián Fernández con Mezcal Creyente comenzó a través de su trabajo en el área de educación y experiencias para Casa Cuervo. Inicialmente, asumió el rol de embajador para marcas como Dobel y 1800 Tequila en 2021, hasta que fue trasladado a los mezcales en 2023.

Sebastián destaca la importancia del mezcal en la industria nacional de bebidas. En los últimos ocho años, esta categoría ha experimentado un crecimiento en popularidad y se ha convertido en una opción atractiva para los consumidores debido a sus pilares fundamentales: procesos de elaboración únicos, identidad cultural arraigada y un sabor y aroma inigualables.

Al hablar sobre el papel de Mezcal Creyente Cristalino en el mercado nacional, Sebastián destaca su función en proporcionar una alternativa más suave y accesible a los consumidores que están incursionando en la categoría.

Sebastián explica que el mezcal cristalino surge para satisfacer una necesidad específica del público que busca un mezcal con un perfil más suave. Mezcal Creyente nace como respuesta a esta demanda.

En cuanto al público principal de Mezcal Creyente, Sebastián identifica a hombres y mujeres de entre 25 y 35 años, quienes disfrutan compartir esta bebida con familiares y amigos, considerándola un ritual de consumo. También, el mezcal tiene su lugar en contextos más sofisticados, como restaurantes y bares.

CAFÉ DE NADIE
Chihuahua 135, Roma Norte

Oro de Oaxaca
MEZCAL ARTESANAL
7AÑOS
AÑEJO
100% MAGUEY ESPADÍN
HECHO EN MEXICO
PRODUCTO DE OAXACA

MEZCAL ORO DE OAXACA, TESTIGO HISTÓRICO DE MATATLÁN

Directo de la denominada “capital mundial del mezcal”, Matatlán, Oaxaca, proviene el mezcal Oro de Oaxaca que por décadas ha sido una de las marcas clásicas de este destilado de agave.

Ya con experiencia en el manejo del agave espadín, que compone totalmente a la bebida, los beneficios de un suelo fértil, buena exposición al sol, ríos y manantiales que aportan agua de buena calidad se obtiene una bebida tradicional y orgánica.

En cada sorbo se puede degustar historia, como la receta artesanal que tras varias generaciones se ha replicado desde 1940 y hoy se agregan las buenas prácticas agroecológicas que conservan el entorno y apoyan a la economía de las familias matatecas.

La producción se encuentra enclavada en una zona con vestigios arqueológicos, en las faldas del cerro de las Nueve Puntas, donde la bruma habitual y el crecimiento de agaves silvestres crean la atmósfera perfecta para una bebida mítica.

Se cuida la materia prima del agave desde su cosecha, tras una maduración de ocho a diez años, posteriormente se hace la producción en los palenques tradicionales de la zona para conservar la tradición original de su proceso.

El Mezcal Oro de Oaxaca Joven Gusano muestra un color dorado cálido y en nariz ofrece el típico aroma del gusano del maguey, además de suavidad en boca. El Mezcal Oro de Oaxaca Añejo 7 Años por su reposo de más de un lustro en roble americano tiene un color ámbar intenso, con notas propias de la madera en nariz y el gusto al cocido artesanal del agave.

PASIÓN

POR MEZCAL ORO DE OAXACA
AÑEJO 7 AÑOS

INGREDIENTES

1 oz de Mezcal Oro de Oaxaca Añejo
1 ½ oz de Yogur griego natural
½ oz de Miel de agave
2 oz jugo de naranja
2 frambuesas

Un mezcal añejo de color ámbar brillante que proviene de sus siete años de maduración en barrica de roble americano. Este proceso crea un balance perfecto entre las notas del roble y los sabores característicos de la cocción artesanal del agave.

PREPARACIÓN

Verter en una coctelera todos los ingredientes y agitar por 15 segundos. Servir en un vaso old fashion con hielos. Decorar con las frambuesas.

Cristalería: Williams Sonoma.

Cristalería y utensilios: Williams Sonoma.

ATARDECER

POR MEZCAL ORO DE OAXACA JOVEN CON GUSANO

INGREDIENTES

1 oz de Mezcal Oro de Oaxaca Joven con Gusano
1 ½ oz de Agua de coco natural
½ oz de Miel de agave
⅛ oz de Jugo de limón
Menta
Pepino
Limón verde mexicano

Un mezcal con un color dorado cálido, notas de aroma a gusano de maguey con un sabor suave y amable al paladar.

PREPARACIÓN

Verter en una coctelera las hojas de menta y macerar junto con la miel de agave. Agregar después todos los ingredientes y ajustar fuertemente por algunos segundos. Servir en un vaso high ball con hielo, usando la técnica de doble colado. Adornar con hojas de menta, una brocheta de pepino y una rodaja de limón.

MEZCAL
100% AGAVE
OJO DE TIGRE
ARTESANAL
LOTE: B0075
CATEGORÍA: Mezcal Artesanal
CLASE: Joven
MAGUEY DE: Oaxaca / Puebla
VARIEDAD: Espadín / Tobalá
HORNO: Cónico de Piedra
DESTILACIÓN: Alambique de Cobre
GRADUACIÓN: 37% Alc. Vol.
CONTENIDO: Cont. Net. 750 ml
OJO DE TIGRE
MEZCAL ARTESANAL

MEZCAL OJO DE TIGRE

UN MEZCAL HECHO PARA COMPARTIR

Ya sea solo o mezclado, el Mezcal Ojo de Tigre tiene la filosofía de romper paradigmas y que este destilado vaya más allá de la forma clásica de beberlo o de tragos tradicionales.

Esta marca que mezcla el sabor dulce y ahumado del maguey espadín de Oaxaca con las notas herbales del maguey tobalá de Puebla va más allá de la imaginación y se adentra en que el mezcal sea la base de toda ecuación.

Desde una paloma o cuba libre hasta un naked & famous y un mojito, Mezcal Ojo de Tigre es una puerta para conocer la categoría y darle un twist a los sabores conocidos. Esos sabores de agave armonizan bien en versiones como un Mezcal Sour, Wild Margarita o Mule de Tigre.

"Un mezcal hecho para compartir, y suave para disfrutar lo mejor de dos mundos: el tobalá poblano y el espadín oaxaqueño"

Y para no errar en las preparaciones, en el sitio web de Mezcal Ojo de Tigre se encuentra un recetario para experimentar y jugar con diferentes combinaciones perfectas.

Está la certeza de que el trabajo del productor y actor mexicano Luis Gerardo Méndez y la productora Casa Lumbre imprimen lo mejor en este mezcal cuya elaboración respeta al medio ambiente sin sacrificar la tradición y pasión de este destilado.

Mezcal Ojo de Tigre se inspira en la piedra homónima que representa a la buena fortuna en forma de amuleto, lo que se ha traducido justamente en haberse convertido en la quinta marca dentro de la categoría mezcal a nivel nacional, dentro de 350 marcas en total.

NAKED AND FAMOUS

POR OJO DE TIGRE

Un mezcal artesanal que fusiona el sabor dulce y ahumado del maguey espadín de Oaxaca y la complejidad herbal del maguey tobalá de Puebla.

INGREDIENTES

1 oz de Mezcal Ojo de Tigre Joven
1 oz de Chartreuse Amarillo
1 oz de jugo de limón amarillo
1 oz de Aperol

PREPARACIÓN

Mezclar todos los ingredientes en un shaker con hielo. Posteriormente, hacer un doble colado y servir en una copa coupette.

Portavasos:
Pottery Barn.

CONTRALUZ DERECHO

POR MEZCAL CONTRALUZ CRISTALINO

Reposado en barricas de roble americano y filtrado a través de carbón activado. El resultado es una elegante mezcla única de aromas y sabores distintivos que capturan la personalidad característica de este mezcal.

PREPARACIÓN

Servir 2 oz de Mezcal Contraluz Cristalino frío o a temperatura ambiente en un vaso old fashion con hielo. Decorar con una rodaja de fruta tropical, se sugiere carambola.

CARAZIGNUM CRISTALINO

POR ZIGNUM MEZCAL CRISTALINO

Cuenta con notas predominantes de vainilla, con ligeras notas de madera, agave y toque de herbales.

INGREDIENTES

1 oz de Zignum Mezcal Cristalino
½ oz de Jarabe natural
1 carga de Café espresso
Piel de naranja

PREPARACIÓN

Agregar en un shaker todos los ingredientes con hielo. Agitar con fuerza durante algunos segundos. Servir en un vaso old fashion. Decorar con cáscara de naranja.

Cristalería: Williams Sonoma.

Cristalería: Williams Sonoma.

BESO PERFECTO

POR SEÑORÍO MEZCAL JOVEN

Notas suaves de agave cocido, con matices cítricos de lima y toronja. Destellos de menta, con delicados toques de flores del campo, aceituna y ahumado.

INGREDIENTES

1 ½ oz de Señorío Mezcal Joven
½ oz de Jugo de naranja
¼ oz de Jarabe de Agave
1 Fresa
2 Trozos pequeños de sandía
Vino espumoso rosado

PREPARACIÓN

Licuar todos los ingredientes excepto el vino y enfriar la mezcla en un vaso mezclador con hielo. Colar y servir en una copa flauta. Rellenar con el vino. Agregar fresa y sandía picadas en pequeños cubos.

MORTAL

POR MEZCAL DON RAMÓN SALMIANA

INGREDIENTES

1 ¾ oz de Mezcal Don Ramón Salmiana
1 oz de Reducción de maracuyá
½ oz de Aperol
1 ½ oz de jugo de mandarina

Mezcal Don Ramón Salmiana se elabora con agave salmiana de Zacatecas, una planta que crece de manera silvestre. Por cada una que se cosecha, Casa Don Ramón siembra dos más.

PREPARACIÓN

Agregar todos los ingredientes a un shaker con hielo. Agitar por unos segundos para enfriar el contenido. Servir en una copa o vaso high ball con hielo.

Cristalería y carrito: Pottery Barn.
Herramientas: Williams Sonoma.

MEZCAL NEGRONI

POR SAN COSME

INGREDIENTES

1 oz de Mezcal San Cosme
1 oz de Punt e Mes
⅔ de Campari
⅓ de Kalhúa

San Cosme es un mezcal artesanal, hecho con 100% agave espadín. Reúne lo mejor de México para compartirlo con el mundo.

Cristalería, utensilios y plato base: Williams Sonoma. Portavasos: Pottery Barn.

PREPARACIÓN

Verter todos los ingredientes en un vaso mezclador con hielo y revolver. Servir en un vaso old fashion con un cubo o esfera de hielo. Decorar con una cuña de naranja.

[THE PERFECT SERVE]

SOTOL

El sotol —palabra del náhuatl *zotolin* que significa *palma*— es un destilado típico del norte de México cuya historia según rastros arqueológicos, se remonta a tiempos prehispánicos en Paquimé, dentro de Chihuahua.

Se obtiene a partir de una planta desértica silvestre de nombre *Dasylirion*, igualmente conocida como cuchara del desierto o simplemente sotol, con aspecto de palma y un ADN más cercano al de los arbustos de hoja perene que al de los agaves.

Para obtener el destilado, se jiman los tallos del sotol y la piña restante se procesa de forma artesanal o industrial, pasando por una cocción larga en hornos bajo tierra con temperaturas cercanas a los 100°C, obteniendo un mosto lleno de azúcares que después se fermenta y se lleva a destilar comúnmente en alambiques de cobre.

En 2002 se le otorgó la Denominación de Origen, y se rige bajo la Norma Oficial Mexicana NOM–159–SCFI–2004. Esta D.O. dicta que las únicas regiones autorizadas para la producción de sotol son todas aquellas dentro de los estados de Chihuahua, Durango y Coahuila.

Este producto puede darse en diferentes presentaciones: joven, blanco, reposado y añejo. Todos con un rango de volumen alcohólico permitido de entre 35 y 55 grados.

Dos notas olfativas y de sabor comunes en distintos sotoles es el ahumado y mineral o terroso, obtenidas por el proceso de cocción.

La naturaleza de la planta puede ofrecer en su destilado recuerdos florales, herbales, muy especiados y sabores dulces pero con carácter alcohólico potente. Naturalmente, dependiendo del productor, se hará un equilibrio en las características organolépticas dándole un perfil único.

ALEJANDRA S. REYNOSO

Portavasos: Pottery Barn.

PERFECT SERVE

POR SOTOL NOCHELUNA

PREPARACIÓN

Servir 2 oz de Sotol Nocheluna derecho en un vasito lunero. Acompañar con un gajo de manzana verde condimentado con sal de chiltepín.

Nacido en el desierto de Chihuahua de la resiliente planta Dasylirion y elaborado por Don Lalo Arrieta, 4ta generación de Maestros Sotoleros. Cuenta con notas herbales y frescas, gran versatilidad en sabor e increíble mineralidad.

SOTOL CRUSTA

POR SOTOL COYOTE

INGREDIENTES

1 ½ de Sotol Coyote, Nombre de Dios, Durango
¾ oz de Cointreau
2 oz de Jugo de arándano
½ oz de Jugo de limón amarillo
Azúcar

Elaborado por el Maestro Sotolero Gerardo Ruelas en Durango. Se elabora en molienda con tahona, cocido en horno cónico y fermentado en tinas de madera con agua de pozo. La versión suave del desierto.

PREPARACIÓN

En un shaker con hielo, agregar todos los ingredientes excepto el azúcar. Hacer una cresta de azúcar en un vaso old fashion. Colocar hielo en el vaso y posteriormente la mezcla. Decorar con una rodaja de limón amarillo.

Carrito y portavasos: Pottery Barn. Cristalería y utensilios: Williams Sonoma.

[PERSONAJES]

P

CIUDAD DE MÉXICO

UNA DE LAS GRANDES CAPITALES DE COCTELERÍA A NIVEL MUNDIAL

Ciudad de México, cuna de contrastes y tradiciones, ha sido testigo de cómo el arte de la coctelería se ha transformado a lo largo de los años. Para 2023, México se ha consolidado como la meca latinoamericana de la mixología, albergando 14 de los mejores bares de Norteamérica y 4 de los mejores del mundo, incluido el aclamado Limantour, el cual ostenta el cuarto lugar de la lista. Nada de esto es casualidad o simple coincidencia, una serie de factores se han conjugado para llegar a este punto.

Los pioneros

La travesía empezó con pioneros como Limantour que desafiaron la norma y mostraron al público local que la calidad puede superar a la cantidad. Este enfoque inspiró a bares estelares como Artemisia, Xaman y Hanky Panky, los cuales empezaron a tener su propio estilo.

"México se ha consolidado como la meca latinoamericana de la mixología, albergando 14 de los mejores bares de Norteamérica y 4 de los mejores del mundo."

Los embajadores de México

Por supuesto, detrás de cada gran bar, hay talentosos bartenders. Nombres como José Luis León, Mica Rousseau, Ricardo Nava e Ismael "El Pollo" Martínez, son solo algunos de los que han dejado su huella y catapultado a México en terrenos internacionales. En competencias y de manera más reciente, Ana Herrera, Fátima León, Marco Dorantes y Jimmy Morales, han logrado lugares dentro de los Top 10 en concursos internacionales como World Class o el extinto Bacardi Legacy, mientras que Yayo Nava ganó la final mundial de El Tío Pepe Challenge en España.

Poco a poco fue más habitual ver a bartenders mexicanos en barras extranjeras, ya fuera compitiendo, representando a su bar o simplemente sirviendo cócteles y sorprendiendo con las maravillas que se podían beber acá.

Mexico is The Shit, la pandemia y el mundial

Para entender el fenómeno actual en la coctelería y los bares que le representan, tenemos que entender también el momento que vive México, una ola de orgullo nacional también impulsó la

escena. Cuando Trump criticó a México, nació un sentimiento de unión. La icónica chamarra "Mexico is the Shit" de Anuar Layon se convirtió en un grito silencioso de orgullo.

La pandemia también es parte de esta ecuación en México, a pesar de sus desafíos, trajo un inesperado auge en clientela extranjera, especialmente de Norteamérica. Eso trajo nuevos vecinos a las principales colonias de la Ciudad de México, esos amigos trajeron más amigos extranjeros y luego regresaron con más amigos y bueno, lo demás es historia. Hoy en las barras de Ciudad de México, sin exagerar, se debe ser bilingüe. Pero más allá de la gentrificación (fenómeno que pasa en todo el mundo y ha ocurrido en muchas épocas), estos turistas se han vuelto también voceros y juglares de lo que hay en las barras de México.

Y con el Mundial de Fútbol 2026 en el horizonte, CDMX está lista para brillar aún más en el escenario global junto con su coctelería.

Los bares actuales y su influencia en el mundo

Hoy, en la capital, no solo bebes bien: bebes excepcionalmente. La coctelería ya no es exclusiva de bares especializados; hasta los restaurantes promedio ofrecen bebidas impresionantes. Bares como Limantour, Hanky Panky o Handshake ahora requieren reservas con semanas de antelación.

Todo esto orilla de manera positiva a bares y marcas de alcohol a trabajar de la mano, a invertir, innovar y ofrecer experiencias sorprendentes en donde todos los de la ecuación salimos ganando: marcas, establecimiento, la industria, pero sobre todo el consumidor, el cual tiene ahora muchas opciones de calidad y muy distintas entre sí. Incluso este texto que ahora tienes frente a ti es parte de este engranaje.

Nombres como Bijou, Brujas, Arca, Zapote, Café de Nadie, Sabina Sabe, Gallo Altanero, Selva, Rayo, Kaito, Baltra, Casa Prunes, Aruba Day Drink Bar, Tlecan, Sombra o Café Ocampo, por mencionar sólo algunos; son "los nietos" de esa primera oleada de bares y bartenders que empezaron el camino, no se podría haber llegado a esta época de platino en la coctelería sin esos pioneros que mencionaba al inicio.

Aquí estamos, con un bar tan bueno como el otro en cada esquina, ¿Cuál ha sido la receta? Creo que al final, entendimos que más que los bares o los cocteles, siempre será la gente y la pasión la que marque la diferencia. Este momento que se vive en México es único, ha permeado más allá de las fronteras, inspira en Latinoamérica y Estados Unidos, incluso bares en Rusia o Grecia llevan nombres en español como "El Copitas", "Barro Negro" o "Paloma Cantina" y venden destilados mexicanos por esta euforia mexicana que es global. Entendimos que si gana uno, ganamos todos y sin querer (o queriendo), descubrimos que la combinación de cócteles de calidad, genuina hospitalidad y ese saborcito mexicano para hacer las cosas, fueron la receta del éxito.

ISRAEL LARA

MUJERES EN LA INDUSTRIA

Antes de sentarme a escribir estas líneas me serví una copa de vino, y mientras le doy unos besitos pienso que, de no ser por las mujeres que, antes que yo, se dedicaron a la industria del alcohol, sería imposible que yo, o cualquiera de mis colegas, contaran abiertamente que se toman sus tragos mientras destacan en su profesión. Porque claro, sin esas mujeres que me anteceden, yo no podría trabajar, tener una cuenta en el banco, votar o beber. Pero vayamos a lo que nos concierne: mi copa, y las de todas.

Históricamente, las mujeres hemos tenido un papel importante en el desarrollo de la industria de las bebidas. No solo somos excelentes consumidoras, sino que también hemos sido productoras y las mismas diosas como Ninkasi, la diosa sumeria de la cerveza o nuestra querida Mayahuel, que regaló las bebidas de agave a los antiguos mexicanos.

Pero, como en muchas otras profesiones, las mujeres tuvimos que luchar para llegar a ser cerveceras, enólogas, dueñas de bares o de destilerías. Por ejemplo, en México, nosotras no podíamos entrar a los templos máximos del buen beber: las cantinas. Fue en 1981, durante la regencia de Carlos Hank González, que se derogó la ley que nos negaba el acceso. Si: en los ochentas. Y en otras latitudes, como Estados Unidos, las mujeres no podían trabajar en los establecimientos donde se vendía alcohol (o beber el público) a menos que fueran esposas o hijas de los dueños. La excepción en todos los casos eran las ficheras y las sexoservidoras.

Pasaron las décadas y las mujeres hicimos nuestros los centros de consumo; hoy somos meseras, capitanas, administradoras, mixólogas y propietarias de bares. Muchos de los lugares favoritos de los noctámbulos de la CDMX están operados casi en su totalidad por mujeres, como Kaito del Valle, con Claudia Cabrera en la barra, el Café de Nadie, con tragos de Mapo Molano, además de cartas concisas e impecables como la que Carmen

“Pasaron las décadas y las mujeres hicimos nuestros los centros de consumo; hoy somos meseras, capitanas, administradoras, mixólogas y propietarias de bares.”

Uribe hizo para Bussifame. Eso no significa que el trabajo esté hecho, o que el terreno profesional de la industria del alcohol sea uno parejo: seguimos enfrentándonos a estigmas por estar presentes durante la jornadas de trabajo largas, por ser madres y dedicarnos al alcohol, por decidir expresar nuestras identidades con libertad o hasta por beber. Pero hemos avanzado, y no vamos a detenernos.

Otra de las industrias en las que cada vez se nota más la fueza femenina es en la tequilera; de las 170 productoras que existen en el país, poco más de una decena están encabezadas por mujeres —son pocas, pero más que antes—. Además, las consumidoras somos cada vez más, y más informadas también, y dentro de las grandes empresas, los puestos de toma de decisiones ya se reparten de manera más equitativa; muchos de ellos ahora están ocupados por mujeres: producción, finanzas, marketing, áreas comerciales, etcétera.

Las pequeñas tequileras o empresas familiares contribuyen a visibilizar la excelente labor que las mujeres hacen por el tequila, pues ahora las hijas de los dueños han comenzado a encargarse de los negocios y los han llevado a otros niveles, pues han pensado en la calidad, el marketing, la exportación y, por supuesto, la producción.

Una de las representantes del tequila es Bertha González de Casa Dragones, que fundó la marca que está cambiando la industria del destilado en México, al pensar en uno de los primeros productos ultra premium. Otras mujeres que están destacando en hacer crecer a uno de los productos agroalimentarios más importantes del país son Iliana Partida de Hacienda de Oro, Leticia Hermosillo de Tequila Cava de Oro, Marcena Orendain de Tequila Orendain o Carmen Villareal de Tequila Casa San Matías. Y en esta lista, faltan muchas más.

En el mezcal, las mujeres han destacado siempre, solo que muchas de ellas se mantienen como pequeñas productoras y distribuyen sus destilados principalmente a nivel local. Por eso, cuando tengas tu botella de mezcal artesanal en mano, revisa la contraetiqueta. Si tienes suerte, el nombre de la maestra mezcalera, será de una mujer.

Falta mucho por trabajar para cerrar la brecha de género en todas las industrias, pero gracias a todas las mixólogas, productoras, embajadoras de marca, vendedoras y muchas más, estamos cada vez más cerca de que ya no nos pregunten qué se siente ser una mujer en la industria de las bebidas. Con mi copa de vino, salud por las que nos anteceden, por nosotras y por las que vienen.

ANDREA VÁZQUEZ

BRUJAS
Rio de Janeiro 56–B, Col. Roma

LA FUERZA FEMENINA EN BROWN FORMAN

Daniela Guerra es Responsable de Relaciones Públicas en Brown Forman, una de las distribuidoras de bebidas alcohólicas más importantes del país. En sus manos tiene la responsabilidad de la visibilidad de sus marcas, pero también otros asuntos relevantes como el consumo responsable o la transparencia ante el consumidor sobre lo que va a encontrar en cada copa. Platicamos con ella para saber cuál es el rol de las mujeres en su empresa.

"Algo que me ha llenado de orgullo es que en Brown Forman los dos puestos de mayor liderazgo están ocupados por mujeres: nuestra CEO en México es una mujer brillante, Yleana Leal. Y Elisa Gutiérrez, VP Manager de Casa Herradura. Me emociona el papel activo y participativo de las mujeres en la empresa. Pero esto no es novedad en Brown Forman, pues desde hace varios años hay espacios para todos y todas", comenta Daniela.

"Pero a pesar de que en Brown Forman siempre ha habido espacio para las mujeres", abunda, "no es algo que la empresa explote porque no es estrategia ni oportunismo, es una forma de vivir y forma parte del corazón de la empresa desde hace años." Daniela nos contó de algunas mujeres que admira, como Yleana Leal Rey, VP General Manager Mexico, Maribel Quiroga, presidenta ejecutiva de la comisión de vinos y licores y la mixóloga Fátima León. Todas ellas, al igual que las otras trabajadoras de Brown Forman, están contribuyendo para hacer de la industria de las bebidas alcohólicas en México una cada vez más equitativa, en donde, según Daniela, se reconozcan las necesidades de todas y todos, y que la perspectiva de género no solo sea un acontecimiento cada 8 de marzo, sino un elemento en la columna vertebral de las empresas.

EL COMPORTAMIENTO DE LOS DESTILADOS EN MÉXICO

Por: Arturo Velázquez Horta

Han pasado milenios en los que la humanidad ha recurrido a un elemento para avivar el alma. El consumo de alcohol es lo más común en el entorno social y la evolución a ello ha sido marcada entre generaciones. Existen varias teorías en relación al origen del término “spirits” o bebidas espirituosas. Una de ellas es que el proceso de destilación, que comprende la evaporación de los primeros alcoholes, causó revuelo entre los destiladores del s. XIII, quienes pensaron que estos vapores eran los espíritus tomando forma.

Hoy en día los consumidores han avanzado en muchas formas, desde un lenguaje sofisticado hasta la manera de consumo que se ha llevado al diverso universo de categorías existentes. En la actualidad, la evolución ataca al entendimiento del mercado, las marcas comparten su cultura, el consumidor se informa, lee y exige el poder encontrar la mayor cantidad de marcas posibles en los establecimientos. La realidad es que los consumidores comienzan a gastar más en diversos canales de consumo.

CONSUMIDORES

7 de cada 10

Visita bares o restaurantes con más frecuencia que en años anteriores. [1]

5 de cada 10

Los visita para tomar bebidas alcohólicas. [1]

+ DE 72%

Eligen explorar las bebidas sin alcohol o con bajo contenido alcohólico. [1]

DOS TERCIOS

De los que prueban cócteles sin alcohol continuarán haciéndolo. [1]

Fuentes:
ANAM (Asociación Nacional de Abarrotes Mayoristas).
CGA by Nielsen.
Instituto Nacional de Estadísticas y Geográficas de México (INEGI).
Euromonitor Internacional.

EN MÉXICO

Los ingresos al mercado de bebidas alcohólicas -sin incluir cerveza- en un trimestre pasaron de:

3,061 a 6,414 millones de pesos

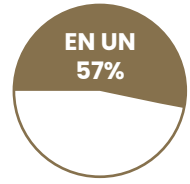
Concluyendo el año en **26,989** millones de pesos. [2]

Los mexicanos consumen un promedio de 65 litros de preparaciones alcohólicas.

En la actualidad, México rebasa a Japón como sexto consumidor de bebidas alcohólicas a nivel mundial. [3]

El crecimiento de las bebidas de lujo

han impulsado las ventas de bebidas como el brandy, whisky, tequila, ron, ginebra, vodka y licores.



El whisky creció un 28,8% siendo una de las bebidas con mayor crecimiento. [4]

Nuevos productos y lanzamiento de bebidas con sabores o mezclas han atraído a nuevos consumidores

Los productos premium o ediciones especiales impulsan la curiosidad y búsqueda de conocimiento de nuevos y asiduos consumidores

1. Destacan los estudios de mercado de CGA by Nielsen.
2. Según datos del Instituto Nacional de Estadísticas y Geografía (INEGI).
3. Según datos de Euromonitor Internacional.
4. Según datos de la Asociación Nacional de Abarrotes Mayoristas.

WHISKY REVÉS

SABOR Y PASIÓN LOCAL

En un mundo dominado por las marcas internacionales, hay destilerías locales que se destacan por su dedicación a la calidad, la innovación y la pasión, Revés es un excelente ejemplo de ello.

Destilería Revés tiene una estrecha relación con el mundo del vino, ya que Hans Backhoff, enólogo y CEO de Monte Xanic, y Yocelyn Biancamano, experta en agricultura ecológica, tienen un profundo conocimiento y aprecio por la cultura vinícola, lo cual ha influido en su enfoque y filosofía de producción de destilados.

Así nace este proyecto, de un juego de palabras de los apellidos de sus creadores, backhand que en español se traduce como “revés”. Ubicada en Ensenada, Baja California, cuentan con una colección artesanal de ginebra, whisky y vodka elaborados con maíz.

Destilería Revés nace con el objetivo de crear un mercado de destilados mexicanos, orgullosos de utilizar materia prima local, colaborar con agricultores de la región y trabajar en conjunto con la comunidad.

Además, la conexión con el mundo del vino enriqueció el proceso único de elaboración del whisky, fomentando una sinergia entre ambas industrias, con un intercambio de conocimientos entre el mundo del vino y de los destilados.

Actualmente no solo aportan a la economía regional, también resaltan los sabores mexicanos en cada bebida. La hoja santa como botánico de su ginebra, las barricas de mezcal oaxaqueño en el whisky reposado y sobre todo, el maíz que forma un carácter elegante en cada botella.

REVES
WHISKY
TERMINADO EN BARRICA
DE VINO Y OPORTO

REVÉS
DESTILADO ARTESANAL
REVES
WHISKY
ENSENADA, B.C. MÉXICO
TERMINADO EN
BARRICA DE MEZCAL

WOODFORD RESERVE

LA HISTORIA DE UN WHISKY DE CLASE MUNDIAL

La historia del famoso whisky americano, Woodford Reserve, se remonta a 1812, cuando el escocés James Crowe, contratado por la destilería Oscar Pepper Distillery, creó una bebida que se ha convertido en sinónimo de sabor y calidad. Este bourbon es reconocido por sus más de doscientos matices distintos, que van desde la piel agria hasta la dulce vainilla, y desde notas de almendra hasta matices florales. Además, es la bebida oficial del prestigioso Derby de Kentucky en Estados Unidos y el ingrediente esencial en el extravagante cóctel "Julepe de Menta" de mil dólares, favorito entre millonarios.

Como compañía productora de Woodford Reserve comenzó en 1797, cuando Elia Pepper construyó una pequeña destilería en Woodford. Inicialmente, la bebida producida tenía poco en común con el bourbon moderno, pero todo cambió con la llegada de James Crowe, un talentoso químico educado en la Universidad de Edimburgo. Crowe desarrolló la tecnología del "Ácido de la Hierba", que permitía un estricto control del proceso de fermentación y la obtención de una bebida rica en matices de sabor. También perfeccionó el proceso de envejecimiento del whisky, introduciendo la idea de utilizar barricas nuevas de roble quemado desde el interior hasta un ligero carbón.

A finales del siglo XIX, la compañía y la marca fueron vendidas a dos amigos, el comerciante James Graham y el corredor de whisky Leopold Labrot, cuyos nombres aún adornan la etiqueta del bourbon en la actualidad. Estos nuevos propietarios construyeron almacenes con condiciones óptimas para el envejecimiento de alcoholes, gracias a un microclima único de piedra caliza local.

Sin embargo, la producción se vio interrumpida por la Ley Seca, y la destilería fue transformada en una granja. No fue sino hasta 1994 cuando la destilería pasó a ser propiedad de Brown–Forman Corporation, y la producción de whisky fue completamente renovada. La planta fue reconstruida y modernizada, y en 2003, se lanzó el primer bourbon en los nuevos equipos, marcando el renacimiento de la destilería bajo el nombre Woodford Reserve.

"Desde Kentucky hasta México, el sabor inigualable de Woodford Reserve sigue conquistando paladares y brindando por la pasión por el bourbon."

Además, en 2009, el territorio de la destilería fue declarado la Reserva Nacional de Homeplace of Bourbon.

Woodford Reserve ha sido ampliamente reconocido en el siglo XXI con numerosos premios, incluyendo múltiples galardones en competencias como el Gold World Spirits Competition, International Spirits Challenge, y Premios SIP. También ha sido elogiado como "Mejor Whisky en su Clase" en los Premios New York Spirits y ha obtenido el título de "Whisky Innovador del Año de The Whiskey Magazine". Estos premios son testimonio de la dedicación de Woodford Reserve a la excelencia y la calidad en la creación de sus excepcionales licores.

Woodford Reserve es una destilería con una historia rica y un compromiso inquebrantable con la calidad. Su legado se ha mantenido a lo largo de los años, y su llegada a México representa la oportunidad de disfrutar de un bourbon excepcional que encarna la tradición y la artesanía de una de las bebidas espirituosas más icónicas de Estados Unidos. Desde Kentucky hasta México, el sabor inigualable de Woodford Reserve sigue conquistando paladares y brindando por la pasión por el bourbon. ¡Salud!

El Mint Julep: Un cóctel con historia y tradición

El Mint Julep es un cóctel con una historia fascinante y un legado que se remonta a tiempos ancestrales. Su nombre tiene raíces en la palabra árabe transformada "julab" o "agua de rosas", que se refería a las infusiones curativas de hierbas y flores. Inicialmente, estas infusiones se utilizaban con fines medicinales, pero los irlandeses llevaron esta moda a Estados Unidos, donde se transformó en algo completamente nuevo.

La versión de Mint Julep basada en bourbon, tal como la conocemos hoy en día, fue inventada en 1903 en Virginia, marcando el comienzo de su popularidad en el mundo de la coctelería.

En 1938, el Mint Julep adquirió un estatus especial al convertirse en la bebida oficial de las carreras de caballos tradicionales en Louisville, Kentucky. Estas competiciones ecuestres atraen a audiencias de todos los estados del sur de Estados Unidos, y durante los dos días del Derby, los fanáticos consumen más de 120,000 cócteles, que se sirven en tazas especiales de plata, añadiendo un toque de elegancia a la tradición.

Sin embargo, el Mint Julep también ha evolucionado para incluir una versión VIP muy especial, valorada en $1,000 dólares por copa. Esta variante exclusiva se sirve en copas de oro y se produce en un lote limitado de 50 piezas. Lo más destacado es que los fondos recaudados por la venta de estos "juleps dorados" se destinan a obras benéficas, específicamente para apoyar a los caballos más antiguos que ya no participan en las competencias. Esta versión de lujo del Mint Julep incluye ingredientes premium como hielo ártico, menta marroquí, azúcar de caña marrón de las islas del Pacífico y el prestigioso whisky "Reserva de Woodford".

[BEBIDAS EN MÉXICO]

M

[THE PERFECT SERVE]

GINEBRA

La ginebra es uno de los destilados más populares alrededor del mundo, y se ha adaptado para satisfacer el gusto de los consumidores debido a su distintivo sabor. El origen de la bebida se remonta al siglo XVII en los Países Bajos, donde se consumía por sus propiedades medicinales y curativas. A través de la historia se ha elaborado con los mismos ingredientes: enebro, hierbas y especias como cilantro, angélica, regaliz y cítricos.

El primer paso para la producción de la ginebra consiste en la maceración de los botánicos en alcohol neutro. Después, la destilación: la calidad dependerá del número de destilaciones, que refinan aún más el sabor.

Algunas regiones que producen el destilado han establecido regulaciones y estándares. La ginebra "London Dry Gin", por ejemplo, no establece su producción de origen en Londres, pero sí debe cumplir con algunos requisitos que limitan el uso de aditivos.

Otra clasificación es la "Old Tom Gin", que se originó en el siglo XVIII con la característica de ser ligeramente más dulce, y la "Plymouth Gin", producida en la ciudad del mismo nombre en Inglaterra. Otras variedades como la "Gin de frutas" o la "Sloe Gin" provienen de la infusión de sabores después de la destilación.

En los últimos años la producción de la ginebra artesanal ha resurgido para traer nuevas propuestas de sabor. Pequeñas destilerías locales alrededor del mundo experimentan con diversos botánicos y métodos de destilación que generan a su vez una gran diversidad de sabores inusuales y creativos. Algunas de las propuestas que se pueden ver en el mercado son botánicos como lavanda, pepino, pimienta rosa e incluso algas marinas.

Otra tendencia que se puede encontrar en el mercado es la ginebra de barril, que aumenta su calidad envejeciendo en barricas de roble, que aportan complejidad y tonos amaderados al destilado.

El mundo de la ginebra sigue evolucionando. Se ha ganado un respetable lugar dentro de la coctelería dejando huella en cócteles clásicos como el gin tonic, el Martini, el Negroni o el Tom Collins.

ÁNGEL GARCÍA

MEDITERRANEAN GIN
Colección de autor.
GIN MARE
CON DESTILADOS DE OLIVA, TOMILLO, ROMERO, ALBAHACA
700ml. Alc. 42,7% vol.

GIN MARE

La historia de Gin Mare comenzó en una capilla que data del siglo XVIII, y que se encuentra en un pueblo pesquero a las afueras de Barcelona. Ahí fue en donde, por primera vez, se elaboró esta ginebra que expresa el espíritu del Mediterráneo, el cielo azul y los aromas a romero, albahaca y tomillo. Gin Mare usa las técnicas tradicionales de la tierra que la vio nacer; pasa por una maceración y una destilación independiente que expresa todas las características de los botánicos. Concebida como un homenaje a los spots más icónicos del Mediterráneo, este destilado evoca aromas cítricos y recuerda a los paisajes y los colores vivos de su entorno.

Entre los botánicos que se usan para su elaboración destacan arbequina (una variedad de aceituna), albahaca, romero, tomillo, naranja, semillas de cilantro, lima, cardamomo y bayas de enebro. El resultado es un producto de esencia mediterránea y que recuerda a la Isla Capri, y que se destila, se macera y se embotella en su lugar de origen. Cada sorbo de Gin Mare recuerda a la esencia del Mediterráneo: vivir sin prisas, disfrutar del paisaje y sentir la arena en los pies.

GIN MARE & TONIC

POR GIN MARE

INGREDIENTES

2 oz de Gin Mare
Agua tónica 1724
Romero
Cáscara de naranja

PREPARACIÓN

En una copa globo colocar bastante hielo para mantener la copa lo más fría posible. Llenar el resto con Agua Tónica 1724 para potenciar el perfil de sabor de Gin Mare y lograr una bebida balanceada. Agregar cáscara de naranja y romero para decorar.

Gin Mare se destila y embotella en el Mediterraneo para exportarse al mundo. Se inspira en el estilo de vida, la gastronomía, el clima y la personalidad mediterráneos.

Cristalería y utensilios: Williams Sonoma.

Cristalería: Pottery Barn.

MARBELLA

POR GIN MARE

INGREDIENTES

2 oz de Gin Mare
¾ oz de Vermouth Blanco
¾ oz de Jugo de limón amarillo
¾ oz de Jarabe de tomillo y laurel
⅛ oz de Salmuera de aceituna
1 ¾ oz de Agua mineral
Aceituna manzanilla

Un gin con un perfil aromático muy diferente al de otras ginebras. Esto gracias al equilibrio de sus ingredientes tradicionales y a la perfecta combinación de aceitunas arbequinas, albahaca, tomillo y romero.

PREPARACIÓN

En un vaso highball colocar hielo. Posteriormente, verter todos los ingredientes dejando el agua mineral para el final. Decorar con aceituna manzanilla.

THE LONDON N°1
Especially crafted by our master distiller, in small batches
A traditional and elegant gin made in London
N°1 ORIGINAL BLUE GIN

GINEBRA

THE LONDON Nº1: UN GIN QUE EVOCA LA ESENCIA DE LA CAPITAL BRITÁNICA

La ginebra es una de las bebidas espirituosas más apreciadas en todo el mundo por su legado histórico, su gran complejidad botánica y su elegante sabor, resultado de una destilación de alta calidad. The London Nº1 rinde homenaje a la rica tradición de esta bebida de la ciudad de Londres, con una ginebra artesanal elaborada en pequeñas cantidades.

Su carácter único proviene del Pot Still, un alambique de cobre utilizado en el siglo XVIII para destilar a fuego lento y en pequeños lotes, y por supuesto su llamativo color azul proveniente de la maceración de flores de gardenia. Además, el uso de ingredientes puros como el agua de manantial del centro de Londres, bergamota, raíz de lirio y regaliz, además de los clásicos enebro, cilantro y angélica crean una complejidad exquisita.

Para garantizar la calidad excepcional de The London Nº1, el proceso de destilación se lleva a cabo con gran atención al detalle para la extracción cuidadosa de aromas y sabores de los 12 botánicos que incluye. Esto resalta las características únicas de cada elemento y crea una ginebra con una personalidad sublime y versátil, una opción ideal para aquellos que buscan una experiencia excepcional.

Verdaderamente destaca por su herencia histórica y por capturar el refinamiento que caracteriza a Londres. The London Nº1 es una bebida única de principio a fin, un esencial para elaborar cocteles clásicos o experimentar con su brillante tonalidad.

Cristalería: Williams Sonoma.

DRY MARTINI

POR THE LONDON NO. 1

INGREDIENTES

3 oz de The London No. 1
½ oz de Vermut seco

La suma de los detalles que conforman su personalidad -la calidad de sus ingredientes, su método de destilación, su color y el diseño de la botella- le confiere su singular carácter.

PREPARACIÓN

En un vaso mezclador, poner hielos y evolver con la cuchara de bar para enfriarlo. Retirar el exceso de agua. Añadir el vermut seco y The London No. 1. Mezclar bien y servir en una copa de cóctel fría. Decorar con una aceituna en un palillo.

LONDON TONIC

POR THE LONDON NO. 1

INGREDIENTES

1 ½ oz de The London No. 1
Agua Quina
Cáscara de limón amarillo
Bayas de enebro

PREPARACIÓN

En una copa de globo agregar bastante hielo. Enfriar la copa revolviendo el hielo con ayuda de una cuchara. Agregar la ginebra y posteriormente el agua fría lentamente inclinando la copa. Agregar las bayas de enebro y un twist de cáscara de limón amarillo.

Se elabora en pequeñas producciones en Londres. Su sabor único viene de la calidad de sus materias primas, además del estilo de destilación único llamado Pot Still, el cual emplea un alambique tradicional especial para la destilación de pequeñas cantidades.

Cristalería: Pottery Barn.

KAITO
Enrique Pestalozzi 1238, Del Valle Centro.

ASÍ DE FRESCO

POR PRIMA ROSA

INGREDIENTES

2 oz de Prima Rosa
1 oz de Limón amarillo
¾ oz de Jarabe natural
3 rebanadas de pepino fresco
6 hojas de menta

Se elabora con lavanda silvestre, rosas, epazote, jengibre, romero y salvia cosechados en el Valle de Guadalupe. También con hoja santa de Oaxaca y cáscara de lima de Yucatán. Todo esto combinado con una base clásica de bayas de enebro y semillas de cilantro.

PREPARACIÓN

En un shaker agregar el pepino y las hojas de menta y macerar. Agregar hielo, los ingredientes líquidos y agitar vigorosamente. Servir sin el hielo en una copa martinera. Decorar con una brocheta de pepino.

THE BOTANIST
22
FORAGED ISLAND BOTANICALS

THE BOTANIST

The Botanist es una ginebra super premium que se destila en Islay, una isla escocesa ubicada en el Archipiélago de las Hébridas. Se elabora en la famosa destilería de Bruichladdich usando uno de los dos últimos alambiques Lomond, el cual los locales conocen con su nombre de cariño: Betty la Fea.

Fundada en 1881 por los hermanos Harvey, la destilería recibió en 2020 la certificación B Corp por su arduo compromiso con el medio ambiente, con la comunidad a la que pertenece y su transparencia hacia el público.

Inspirado y creado en Islay, The Botanist Gin respira el aire de esta salvaje isla y sabe al terruño de su fértil tierra. Para hacer The Botanist, se usan 22 botánicos endémicos, pero no escasos o difíciles de conseguir, sino aquellos que existen en abundancia, para recolectarlos a mano sin afectar el entorno. Para ello, la marca cuenta con expertos en botánica y en forrajeo, que caminan por los bosques, setos vivos y jardines de la isla para obtener plantas locales. Luego alcanzan la proeza de secarlos sin usar ni siquiera un ventilador, en una isla en donde se tienen al menos 200 días de lluvia al año. El resultado es un gin que expresa los sabores de la tierra, y el esfuerzo de las manos que lo transforman.

Portavasos: Pottery Barn. Cristalería y utensilios: Williams Sonoma.

THE BOTANIST MINT FIZZ

POR THE BOTANIST

INGREDIENTES

1 ¾ oz de The Botanist
¾ oz de Jarabe de menta
¾ oz de Jugo de limón amarillo
¾ oz de Clara de huevo pasteurizada
Agua mineral
Menta
Matcha

PREPARACIÓN

En un shaker con hielo agregar todos los ingredientes líquidos excepto el agua mineral y agitar vigorosamente. Descartar el hielo del shaker y agitar de nuevo para dar más volumen a la mezcla. Se sirve en un high ball con hielo y se agrega el agua mineral incorporando suavemente con la cuchara de bar. Se decora con ramillete de menta y matcha espolvoreada.

Una ginebra artesanal que captura la esencia de la isla escocesa de Islay. Un líquido balanceado que se hace a partir de 22 botánicos de la isla.

GINTONIC CON PIMIENTA Y FRESA

POR MARTIN MILLER'S GIN

INGREDIENTES

1 ¾ oz de Martin Miller's Gin
Agua tónica premium
Fresas
Pimienta en grano

Una dry gin elaborada en Inglaterra que se separa en dos destilaciones. El destilado final integra agua de manantial de Islandia para obtener un resultado suave y cítrico.

PREPARACIÓN

Agregar hielo en una copa globo de manera generosa. Verter Martin Miller's Gin. Cortar las fresas en rebanadas de manera vertical, agregar a la copa. Colocar el agua tónica y finalizar con un par de pimientas.

Cristalería: Pottery Barn.

No. 3
DISTILLED in HOLLAND
TO A PROPRIETARY RECIPE CREATED BY
BERRY BROS & RUDD
JUNIPER – CITRUS – SPICE
LONDON DRY GIN
700 ML
No 3 ST JAMES'S STREET LONDON
ALC 46% VOL

NO. 3 LONDON DRY GIN: LA LLAVE QUE ABRE UN NUEVO CAMINO

Fruto del comerciante de vinos Berry Bros. & Rudd, una de las empresas más antiguas de Reino Unido de reputación legendaria en el mundo de las bebidas espirituosas, No. 3 London Dry Gin es un referente en su clase. Y es que está conformada por la combinación exacta de botánicos, un proceso muy especial de elaboración y el talentoso trabajo de destiladores guiados por David Clutton, el único Doctor en Ginebra del mundo.

La botella nos cuenta su historia con la llave de la casa de St. James Street No.3, el lugar donde se originó la receta de este destilado. El número tres, recuerda el balance de los elementos básicos en su ADN: el enebro, los cítricos y las especias, la clave que le dió cuatro veces el galardón de Mejor Ginebra del Mundo en el International Spirits Challenge.

Para hacerlo aún más único, No. 3 London Dry Gin emplea un sistema de alambiques de cobres artesanales con más de 100 años de antigüedad, brindando un estilo inigualable al líquido.

El tiempo que pasa en cada etapa de la producción y la cantidad de alcohol establecida se revisan tres veces antes de embotellarse, lo que acerca a No. 3 London Dry Gin a la perfección.

Impregnada de la esencia vibrante de Londres, y recordando su origen holandés son indispensables para resaltar las notas en cócteles clásicos. Su sabor equilibrado de tan solo seis botánicos cuidadosamente seleccionados de distintas partes del mundo, permite realzar los sabores de otros ingredientes y añade un toque de sofisticación a cada trago.

Cristalería: Williams Sonoma.
Charola: West Elm.

ST JAMES'S SPRITZ

POR NO. 3 LONDON DRY GIN

INGREDIENTES

1⅛ oz de No. 3 London Dry Gin
½ oz de Cordial de flor de sauco
7⅛ oz de Crémant
Romero
Toronja

El único gin nombrado 4 veces como el mejor del mundo por la San Francisco World Spirit Competition en 2023, International Spirits Challenge en 2019, 2020 y 2021 y por Choice Spirits Awards en 2021; forma parte del portafolio de Edrington. La misión al crear este destilado fue perseguir la perfección creando una ginebra minimalista y equilibrada. Entre el equipo que la desarrolló se encuentra Dr. David Clutton, la única persona en el mundo que tiene un PhD en Ginebra.

PREPARACIÓN

Rellenar una copa de vino con abundante hielo. Agregar todos los ingredientes líquidos y mezclar para enfriar. Si es necesario, agregar un poco más de Crémant. Decorar con una ramita de romero y una media luna de toronja.

NO. 3 LONDON DRY GIN Y KATY CASTRO

LA BÚSQUEDA DE LA AUTENTICIDAD

Katy Castro desempeñó un papel en las relaciones públicas de Edrington Group en México, donde desarrolló un profundo afecto por la empresa y los productos del portafolio. Entre ellos, Brugal 1888, el cual se convirtió en su favorito. La adquisición de acciones de No.3 London Dry Gin a Berry Bros & Rudd por parte de Edrington Group, brindó la oportunidad de introducir este destilado en México, permitiendo a Katy combinar sus habilidades para su crecimiento profesional.

Según Katy, la relevancia de la ginebra en México “ha ganado terreno en el gusto de los consumidores, incluso entre aquellos que tradicionalmente optan por líquidos transparentes como el vodka, el tequila y el mezcal”, afirma.

Respecto al papel de No.3 London Dry Gin en el mercado mexicano, Katy reconoce el desafío de conquistar los paladares locales, pero señala que el mercado está dispuesto a explorar nuevos destilados. “No.3 es especial y creo que el producto habla por sí solo”, declara. Su enfoque va más allá de la persuasión, apuntando a educar sobre el proceso de destilación y la singularidad minimalista de No.3 como ginebra de lujo con solo seis botánicos, desarrollada por el Dr. David Clutton. Además, su historial de haber sido nombrada cuatro veces como la Mejor Ginebra del Mundo refuerza la confianza en la marca.

Katy describe a su público principal como personas “ creativas, aventureras, espontáneas, artísticas, expresivas, independientes y originales”.

Williams Sonoma. Carrito: West Elm.

SOCAL TONIC

POR GIN DE LAS CALIFORNIAS CÍTRICO

INGREDIENTES

2 oz de Gin de Las Californias Cítrico
4 oz de Agua tónica
Rodajas de toronja
Hojas de hierbabuena

PREPARACIÓN

Agregar en una copa globo o vaso sidrero suficiente hielo y enfriar la copa. Agregar Gin de Las Californias Cítrico y agua tónica, posteriormente mezclar. Decorar con una rodaja de toronja y hojas de hierbabuena.

Una ginebra cítrica artesanal con doble origen destilada con botánicos traídos por migrantes a la región de las Californias, recolectados de ambos lados de la frontera.

BAJA TONIC

POR GIN DE LAS CALIFORNIAS NATIVO

INGREDIENTES

2 oz de Gin de Las Californias Nativo
4 oz de Agua tónica
Rodajas de limón amarillo
Hojas de salvia frescas y/o hojas de albahaca frescas

PREPARACIÓN

Agregar en una copa globo o vaso sidrero suficiente hielo para enfriar la copa. Agregar Gin de las Californias Nativo y agua tónica para posteriormente mezclar. Decorar con una rodaja de limón amarillo y hojas de salvia frescas y/o hojas de albahaca frescas.

Una ginebra única y artesanal elaborada con plantas endémicas y botánicos de ambos lados de la frontera

Mesa: Pottery Barn.

[THE PERFECT SERVE]

RON

El ron es un destilado originario de las regiones tropicales del Caribe, obtenido a partir de la fermentación y destilación de la melaza, un subproducto de la producción de azúcar. La melaza se somete a un proceso de fermentación, donde se añade levadura para transformar los azúcares presentes en alcohol. Esta fermentación puede durar varios días, permitiendo que los sabores se desarrollen y se enriquezcan.

Una vez que se ha completado la fermentación, el líquido resultante se destila en alambiques o columnas de destilación. Aquí se separan los componentes indeseables para obtener un jugo puro y de alta calidad. Dependiendo del tipo de ron que se desea producir, se pueden realizar destilaciones adicionales para refinar aún más el sabor y la textura. Después, viene el proceso de añejamiento en barricas. Ahí, el tiempo y la madera empiezan a dotar al líquido de carácter y personalidad.

Si se toma en cuenta que al menos cincuenta países en el mundo producen ron, la variedad de perfiles es amplia. Sin embargo, por su envejecimiento y proceso de elaboración resaltan ciertos tipos: el ron blanco se embotella después de máximo 36 meses. Este tipo de ron se caracteriza por su frescura y notas suaves.

Por otro lado, el ron dorado o añejo se somete a un período de envejecimiento en barricas —que van desde el roble blanco hasta el ex bourbon tatemado—, entre tres y seis años. Durante este tiempo, el ron adquiere matices y sabores provenientes de la madera, como notas de vainilla, caramelo o especias.

Además, existe el ron añejo extra, que se envejece durante períodos más largos, a menudo entre 5 y 12 años. Estos rones ofrecen una complejidad y suavidad excepcionales, con una amplia gama de sabores de mediana intensidad.

Es importante destacar que cada región productora de ron tiene sus propias características distintivas. En el Caribe, por ejemplo, encontramos rones con perfiles más ligeros y afrutados, mientras que en América Latina se producen rones con sabores más intensos y especiados.

FERNANDA LÓPEZ DÍAZ

BRUGAL
888
DOBLEMENTE AÑEJADO
RESERVA FAMILIAR
RON

BRUGAL

LA LEYENDA DEL RON DOMINICANO QUE CONQUISTA EL MUNDO

Originario de la República Dominicana, Brugal ha ganado renombre internacional gracias a su legado de más de 130 años, una tradición que ha perdurado a lo largo de cinco generaciones. Fundada en 1888 por Don Andrés Brugal Montaner, la destilería ha mantenido un compromiso inquebrantable con la calidad de cada botella de ron producida, motivo por el cual la materia prima proviene al 100% de los fértiles campos dominicanos.

Con gran pasión han perfeccionado esta emblemática bebida y todos sus procesos, destacando el uso de barricas de roble americano ex Bourbon y roble europeo que previamente contenían vino oloroso de Jerez para un envejecimiento extraordinario. La gama de sabores que ofrecen es tan sofisticada como complaciente, deleitando el paladar de los expertos con notas equilibradas y gran suavidad en boca.

Además de su excelencia en la calidad del ron, también se destaca por su compromiso con la sostenibilidad, con prácticas eco amigables en su proceso de producción, incluyendo el uso de energía renovable y la reutilización de subproductos de la destilación. Su filosofía siempre se ha inclinado por mantener un equilibrio entre la tradición y la responsabilidad ambiental, con la intención de continuar la elaboración de esta bebida de conocedores por muchos años más.

El ron es una bebida del Caribe con mucha historia, y es un verdadero placer degustar un producto refinado con el tiempo. En la actualidad, Brugal es la marca de ron más consumida en su país de origen, y ha llegado a México para deleitar los paladares de los más exigentes de la bebida.

Cristalería: Williams Sonoma.
Mesa: Pottery Barn.

ESPRESSO BRUGAL 1888

POR BRUGAL 1888

INGREDIENTES

1 oz de Ron Brugal 1888
1 oz de Café espresso
½ oz de Licor de café
½ oz de Jarabe Natural
Granos de café

PREPARACIÓN

En un shaker con abundante hielo agregar uno a uno todos los ingredientes excepto los granos de café. Agitar vigorosamente para lograr que la mezcla espume. Colocar en una copa martinera y decorar con tres granos de café sobre la espuma.

Brugal 1888, Doblemente Añejado, es un ron excepcional elaborado en República Dominicana. Combina los exquisitos sabores de las barricas ex Bourbon y ex Jerez a través de un proceso de doble añejamiento.

RON BRUGAL 1888 Y CARLOS BÁEZ

CONEXIÓN A TRAVÉS DE VIAJES, ENCUENTROS FORTUITOS Y UNA PASIÓN CRECIENTE POR EL RON

Su vínculo se originó mientras recorría distintos países, siguiendo los pasos de Don Andrés Brugal. Desde República Dominicana, donde reside Casa Brugal, hasta naciones como Chile, Argentina, Italia y España, Carlos trazó un viaje similar al del fundador. Fue en las calles de España que se topó con la marca Brugal. Como orgulloso dominicano, experimentó un momento de satisfacción al ver la marca más internacional de su país en tierras extranjeras.

Carlos regresó a su tierra natal, donde se reunió con su tío, un Maestro Ronero de Brugal de la cuarta generación.

Ahora, Carlos reflexiona sobre la relevancia del ron en la industria y cómo la categoría ha tomado un papel crucial en el mercado. La diversificación de productos, la implementación de innovaciones y el crecimiento en el consumo de rones premium son factores clave.

En cuanto al papel de Ron Brugal en el mercado nacional, Carlos destaca la marca Brugal 1888 como un ron innovador. Con más de 130 años de historia, se distingue por su perfil de sabor único y su proceso de doble añejamiento, que lo sitúa como pionero en su segmento.

Carlos describe a su público objetivo como aquellos que buscan experiencias placenteras y demandan productos de alta calidad; valoran la sofisticación, los procesos artesanales y lo exclusivo que ofrece Ron Brugal.

Brugal llegó a México en 2019 a través de Edrington. En poco tiempo, ganó la admiración de los paladares más exigentes, posicionándose como el tercer ron super premium de consumo en el país.

RON
DIPLOMÁTICO
RESERVA
EXCLUSIVA
DIPLOMÁTICO
RON ANTIGUO
RESERVA
EXCLUSIVA
RON · RUM · RHUM
PRODUCT OF VENEZUELA
PRODUIT DU VENEZUELA

DIPLOMÁTICO, EL RON VENEZOLANO

En el corazón de la selva tropical venezolana, a los pies del Monte Andino, se encuentra la destilería de Ron Diplomático. En este lugar se elabora uno de los rones más premiados del mundo.

La historia de Diplomático comienza en el siglo XIX, con Don Juancho Nieto Meléndez, un hacendado venezolano apasionado por las bebidas. En su hacienda, Don Juancho dedicó gran parte de su tiempo a la elaboración de rones.

En 1959, sus descendientes fundaron la empresa Ron Diplomático. La destilería se construyó en el mismo lugar donde Don Juancho había realizado sus experimentos, y se sigue utilizando la misma agua pura de la selva que él utilizaba para su producción.

El ron Diplomático se elabora a partir de la melaza de caña de azúcar, que se fermenta para obtener un líquido dulce y aromático. Luego, se añeja en barricas de bourbon, whisky, roble americano nuevo o jerez, durante un mínimo de dos años. El añejamiento en barricas de bourbon aporta aromas a vainilla y caramelo, mientras que el añejamiento en barricas de jerez aporta notas a frutos secos y especias.

El clima y la naturaleza de la selva tropical venezolana juegan un papel fundamental en el sabor de la bebida. El calor y la humedad de la región ayudan a que el ron se desarrolle de forma lenta y uniforme, adquiriendo las notas características del destilado.

La variedad de caña de azúcar utilizada también es importante. Para su producción, Diplomático solo utiliza caña de azúcar cultivada localmente, la cual se obtiene de un radio de 100 km alrededor de la destilería.

DIPLOMÁTICO ON THE ROCKS

POR DIPLOMÁTICO RESERVA EXCLUSIVA

INGREDIENTES

2 oz de Diplomático Reserva Exclusiva
Naranja
Cocoa en polvo

Un ron elegante, complejo y cuidadosamente elaborado por sus Maestros de la más pura miel de azúcar de caña. Se madura durante veinte años en barricas de roble. Ideal para beberse a sorbos.

PREPARACIÓN

En un vaso old fashion colocar un hielo gourmet y servir el ron Diplomático Reserva Exclusiva. Acompañar con medias lunas de naranja espolvoreadas con cocoa en polvo.

SIDECAR

POR DIPLOMÁTICO RESERVA EXCLUSIVA

INGREDIENTES

1 ⅔ de Diplomático Reserva Exclusiva
½ oz de Cointreau
⅔ oz de Jugo de limón amarillo
Azúcar

PREPARACIÓN

En un shaker agregar abundante hielo. Verter todos los ingredientes menos el azúcar. Mezclar vigorosamente. Escarchar con azúcar una copa martinera. Verter los ingredientes en la copa reservando el hielo.

Maridando un cuerpo único con un excelente balance, este ron ganador de múltiples reconocimientos es un referente para los amantes de los destilados. Perfecto para tomarse derecho o en sofisticados cócteles.

HANDCRAFTED RUM
FROM BARBADOS
MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703
BLACK
BARREL
DOUBLE CASK BLEND
RON

MOUNT GAY

DESTILANDO GRANDES HISTORIAS

Detrás de cada sorbo de ron Mount Gay yace una rica herencia con más de tres siglos de pasión.

Hoy, más que una marca de ron, es un emblema de artesanía, autenticidad y la esencia misma de la isla de Barbados.

Fundada en 1703, Mount Gay es reconocida como una de las destilerías más antiguas del mundo. Su legado está entrelazado con la gente de Barbados y la destilación de ron, un arte que ha sido refinado a lo largo de los siglos.

Además, Mount Gay también se enfoca en el desarrollo de productos de excelencia, por ello es la casa de la primera mujer Master Blender: Trudiann Branker, una profesional que vigila cada perspectiva de la elaboración. Año tras año se desarrollan ediciones especiales del mejor ron, perfeccionando el estilo de esta bebida espirituosa.

El proceso para fabricar cada etiqueta de ron está enfocado en embotellar la esencia de Barbados, motivo por el que cuidan desde la selección de las mejores cañas de azúcar hasta el envejecimiento en barricas de roble.

Cada botella de Mount Gay no solo contiene ron, sino también siglos de dedicación y cultura. Las características de sabor que se despliegan en cada gota hablan del espíritu de la isla.

Con el objetivo de honrar la artesanía y experiencia de la marca, cada botella aprovecha agua pura filtrada con coral que aporta pureza y suavidad en el proceso, resaltando la esencia de la tierra de la que proviene. Ese elemento orgánico es lo que convierte al ron en una bebida excepcional, una verdadera muestra de amor por Barbados.

Portavasos y carrito: Pottery Barn.
Cristalería: Williams Sonoma.

BANANA DAIQUIRI

POR MOUNT GAY BLACK BARREL

INGREDIENTES

1 ⅔ oz de Mount Gay Black Barrel
½ oz de Licor de banana
1 oz de Jugo de limón verde
½ oz de Jarabe de azúcar mascabado
Plátano deshidratado

PREPARACIÓN

En un shaker con abundante hielo agregar todos los ingredientes. Agitar vigorosamente por unos segundos. Servir en una copa coupette previamente enfriada. Decorar con una rodaja de plátano.

Mount Gay es la destilería de ron activa más antigua del mundo. Hecho artesanalmente desde 1703, que se beneficia de un terroir único, Barbados, que le brinda un perfil aromático único.

JUNGLE BIRD

POR MOUNT GAY BLACK BARREL

INGREDIENTES

1 ⅔ oz de Mount Gay Black Barrel
1 oz de Campari
1 ⅔ oz de Jugo de Piña
½ oz de Jarabe natural
Cereza
Penca de piña

PREPARACIÓN

En un shaker con bastante hielo agregar todos los ingredientes. Agitar vigorosamente la mezcla. Servir en una copa de vino con hielo. Decorar con la penca de la piña y la cereza.

Mount Gay Black Barrel madura de 3 a 7 años en barricas de whiskey americano. La mezcla termina en barricas de Bourbon profundamente carbonizadas durante 6 meses.

BIJOU DRINKERY ROOM
Av. Sonora 109-B, Hipódromo Condesa

Carrito y portavasos: Pottery Barn. Cristalería y utensilios: Williams Sonoma.

BARBADOS OLD FASHIONED

POR MOUNT GAY XO

INGREDIENTES

1 ⅔ oz Mount Gay XO
⅓ oz de Jarabe de rooibos con vainilla
1 dash de Angostura bitter de cacao
Naranja
Cereza maraschino

Añejado de 5 a 17 años, Mount Gay XO madura en 3 tipos de barricas: whiskey americano, Bourbon y Cognac. Mezcla rones de columna continua y de alambique para un perfil redondo y complejo.

PREPARACIÓN

En un vaso mezclador previamente enfriado y con mucho hielo, agregar los ingredientes y revolver con la cuchara de bar. Servir en un vaso old fashion con un cubo de hielo gourmet. Decorar con una media luna de naranja y una cereza maraschino.

[THE PERFECT SERVE]

VODKA

El vodka es una bebida neutra que se obtiene comúnmente a partir de la destilación de productos vegetales, como papa, cebada, uvas, centeno y trigo. Hay casos en los que incluso se llega a hacer de leche o cualquier otro tipo de azúcar fermentable.

Se extrae el jugo de alguno de los insumos, se lleva a fermentación, y al destilarse se obtiene como resultado un alcohol de alta pureza que alcanza aproximadamente los 95 grados de volumen alcohólico. Posteriormente es rectificado con agua para alcanzar un promedio legal de 40 grados.

Por lo que se puede interpretar de anécdotas populares y unos cuantos registros históricos, su origen se puede remontar al siglo XII, donde se habla de un producto al cual los rusos nombraron *zhiznennia vocla*, cuya traducción al español queda como agua de vida.

También se piensa que fue creado y promovido por los polacos con el nombre de *woda*.

No tiene Denominación de Origen ni un proceso estandarizado. Dentro de Estados Unidos de América, el vodka es referido como una simple mezcla de agua y alcohol, sin aroma ni sabor, y por esto mismo, suele ser la base de muchos licores. Fuera de este país, diversos fabricantes han elegido darle un sabor apenas perceptible usando hierbas o especias, pero no se menciona este añadido en las etiquetas.

En los últimos años, se ha construido una tendencia en el mercado que dirige la atención del comprador a vodkas fuertemente saborizados. Pero en cuestión de generalización, los vodkas son incoloros, con aroma puramente alcohólico y sabor de la misma naturaleza. Siendo perfectos para el desarrollo de una coctelería con más libertad creativa.

ALEJANDRA S. REYNOSO

BLACK DRAKO

POR DRAKO

INGREDIENTES

1 ½ oz de Vodka Drako
1 oz Jugo de limón amarillo
¾ oz de Jarabe natural
Zarzamoras
Hojas de Albahaca

PREPARACIÓN

Macerar en un shaker sin hielo de 3 a 4 moras y 3 hojas de albahaca. Agregar el hielo y posteriormente los ingredientes líquidos. Agitar vigorosamente para enfriar la mezcla. Servir en una copa chica con hielo. Decorar con una brocheta de moras y las hojas de albahaca.

Un vodka 100% a base de maíz, que se destila 5 veces y se filtra en carbón activado de coco y filtro de 400 micas. 100% natural, sin azúcar añadido.

Carrito y portavasos: Pottery Barn. Utensilios: Williams Sonoma.

TITO'S AMERICAN MULE

POR TITO'S VODKA

INGREDIENTES

1 ½ oz de Tito's vodka
½ oz de Jugo de limón
3 oz de Cerveza de jengibre
Limón

Tito's Vodka se elabora desde 1997 de manera artesanal y empleando métodos tradicionales en Austin, Texas.

PREPARACIÓN

Agregar abundante hielo a una taza de cobre. Verter todos los ingredientes en la taza, dejando la cerveza de jengibre para el final. Decorar con una rebanada de limón.

Cristalería y utensilios: Williams Sonoma.

ELIT MARTINI

POR ELIT VODKA

INGREDIENTES

2 oz de Elit Vodka
⅓ oz de Vermouth Dry
Limón amarillo o aceitunas

Cuenta con una puntuación platino de 97 puntos del Instituto de Cata de Bebidas. Ganador por 11avo año con medalla platino como el mejor vodka del año por el Beverage Testing Institute.

PREPARACIÓN

Llenar un vaso mezclador con hielo y añadir el vodka y el vermouth. Con una cuchara mezcladora enfriar la mezcla por aproximadamente 30 segundos. Colar sin hielo en una copa martinera previamente enfriada. Añadir finalmente el twist de limón o las aceitunas.

PORNSTAR ELIT MARTINI

POR ELIT VODKA

INGREDIENTES

1 ⅔ oz de Elit Vodka
1 oz de Jugo de maracuyá
½ oz de Jarabe natural
2 gotas de Esencia de vainilla
2 oz de Prosecco

PREPARACIÓN

En un shaker con hielo añadir los ingredientes excepto el prosecco. Agitar fuertemente por aproximadamente 10 segundos. Colar la mezcla sin hielos en una copa coupette previamente enfriada. Añadir el prosecco a la copa o servir como acompañamiento.

Creado con grano de una sola fuente, emplea una tecnología de punta inspirada en una antigua técnica única en la industria de filtración a -18° C.

Carrito y utensilios: Pottery Barn.
Cristalería: Williams Sonoma.

[THE PERFECT SERVE]

¿WHISKY O WHISKEY?

Si quieres volver loco a un escritor o especialista en cócteles y destilados, pregúntale si se escribe whisky o whiskey. De acuerdo a Amy Stewart en The Drunken Botanist, la palabra procede originalmente del gaelico *uisge beatha*, que significa "agua de vida". Con el uso cotidiano la palabra evolucionó a *whiskybae*, por lo que a principios del siglo XVIII la gente ya utilizaba palabras abreviadas como whiskie o whiskee.

En el siglo XIX, whisky era la grafía que se usaba en Escocia y Gran Bretaña, mientras que whiskey era la favorita en Irlanda y Estados Unidos. (Aunque la normativa estadounidense sobre bebidas alcohólicas se decanta por whisky en todos los casos menos uno). Whisky también se utiliza en Canadá, Japón y la India. Entre las similitudes que comparten tanto el whisky como el whiskey podemos decir que ambos pueden elaborarse con los mismos tipos de grano: cebada, trigo, centeno y maíz.

Whiskey

Irlanda fue el primer país en producir este destilado en 1608, de hecho, la destilería Bushmills es la pionera y más antigua del mundo. En esta región la norma dicta que el whiskey se debe destilar por lo menos tres veces y el grano se tuesta con aire caliente.

Scotch Whisky

Es una bebida de nacionalidad escocesa protegida por Denominación de Origen. Hay más de 100 destilerías en este país que exportan whisky a todo el mundo. Entre los tipos de whisky o 'scotch whisky' están los siguientes: Single Malt, Single Grain y Blended Whisky. The Macallan, Highland Park, Glenfiddich y The Glenlivet, son algunos ejemplos.

Algunos especialistas se esfuerzan por cambiar de una a otra grafía según el alcohol al que se refieran. Otros prefieren la grafía utilizada en su propio país. Para evitar confusiones al entrar a un bar, puedes pedir "scotch" al pedir un whisky escocés, un "bourbon" al pedir uno americano y un "whiskey" al pedir uno irlandés.

ANABEL OVIEDO

WOODFORD

La historia trasciende al tiempo, Woodford se elabora en lo que es una de las primeras instalaciones para destilar en Kentucky, y en Estados Unidos, que por su existencia desde 1812 se ha proclamado como Monumento Histórico Nacional para ese país. Más allá de este hito en la historia, en 1996 nace la marca con la intención de crear un bourbon en el que sobresalgan los cinco elementos base de esta bebida.

En primer lugar está la receta de granos que mezcla un 72% de maíz con 18% de centeno y un 10% de cebada que en conjunto aportan dulzor, especias y toques a nuez.

El agua es el elemento base de este destilado y proviene de las entrañas de la propiedad donde naturalmente es filtrada a través de la piedra caliza en el subsuelo para obtener una buena mineralidad y un líquido libre de hierro.

La fermentación de los granos en el agua es crucial y Woodford tiene uno de los procesos más largos en la industria donde este tiempo extra y las levaduras particulares ya añaden complejidad y sabor a la mezcla.

Sigue la destilación en la que una parte se realiza en alambiques de cobre y otra en destiladores de columna con lo que se obtienen dos resultados y una gama más amplia de sabores.

Por último, el toque especial lo da la crianza en barricas de roble blanco de primer uso, nuevas, y tostado intenso para dar un acabado balanceado al whiskey americano. Las barricas son tostadas en la cooperativa y tras llenarse se almacenan en espacios climatizados.

Sin embargo, el arte de los maestros destiladores de dos generaciones diferentes, Chris Morris y Elizabeth McCall, es crucial para mantener la continuidad y calidad de este bourbon.

Entre ambos realizan las mezclas de diferentes whiskeys en las que Chris aporta su conocimiento y trayectoria al ser miembro del Kentucky Bourbon Hall of Fame, mientras que Elizabeth como “Especialista Certificada en Destilados” agrega innovación al ser nombrada maestra destiladora en febrero de 2023.

ESTABLISHED 1812
DISTILLER'S SELECT
WOODFORD RESERVE
KENTUCKY STRAIGHT BOURBON WHISKEY
43.2% Alc. Vol.
0027
2866
CONT. NET. 750 ml

RESERVE BOULEVARDIER

POR WOODFORD RESERVE

INGREDIENTES

1 ½ oz de Woodford Reserve
⅚ oz de Carpano Classico
½ oz de Campari
⅓ oz de Chambord
2 oz de Prosecco
Rodaja de naranja deshidratada

Este perfectamente balanceado bourbon se comprende por más de 200 notas detectables al gusto.

PREPARACIÓN

En un vaso mezclador agregar suficiente hielo. Verter todos los ingredientes excepto el prosecco. Mezclar para enfriar. Servir reservando el hielo en una copa coupe o coctelera. Completar con el prosecco. Decorar con la rodaja de naranja deshidratada.

Cristalería: Williams Sonoma.

THE PERFECT MANHATTAN

POR WOODFORD RESERVE

INGREDIENTES

1 ½ oz de Woodford Reserve
¾ oz de Vermouth Carpano Antica Fórmula
2 dashes de Bitter de Angostura
Cereza

Cristalería: Williams Sonoma.

PREPARACIÓN

Agregar los ingredientes a un vaso mezclador con hielo. Revolver hasta que se enfríe y se diluya. Servir en una copa coupe. Decorar con una cereza.

Se produce en la histórica destilería de Woodford Reserve en el corazón de Kentucky.

Old No.7 BRAND
Jack Daniel's
JACK DANIEL'S
Old No.7 BRAND
Tennessee
SOUR MASH
WHISKEY
CONT. NET. 700ml 40% Alc. Vol.
DISTILLED AND BOTTLED BY
JACK DANIEL DISTILLERY
LYNCHBURG, TENNESSEE 37352 U.S.A.
EVERY DROP MADE IN LYNCHBURG TENNESSEE
QUALITY & CRAFTSMANSHIP SINCE 1866

JACK DANIEL´S

Jack Daniel's es la primera destilería registrada en Estados Unidos; se estableció en 1866 pero desde 1864 su fundador Jasper Newton Daniel, conocido como Jack, ya había encontrado la manera de hacer un whiskey más suave: filtrándolo a través de una capa de carbón, un proceso que toma una semana y que se sigue usando al día de hoy.

A pesar de que se estableció hace años, la destilería de Jack Daniel's ha pasado por momentos difíciles como la prohibición, una época en la que tuvieron que guardar toda su producción, pues no tenían permitido venderla. Una vez que terminaron las restricciones, los insumos escasearon, por lo que les tomó bastante tiempo retomar los niveles que elaboraban antes. Otro momento en el que se detuvieron los alambiques fue durante la Segunda Guerra Mundial, cuando dejaron de producir para apoyar al ejército estadounidense.

Pero las cosas empezaron a sonreír de nuevo para Jack Daniel's en 1947, cuando Frank Sinatra conoció y se enamoró de este whiskey, y con él, gran parte del mercado de Estados Unidos. Esta bebida acompañó a la escena de la música desde entonces y fue evolucionando mientras que presentaban otros productos además de su ya amado y conocido Old No.7, como Gentleman Jack.

La historia de amor entre Jack y Frank fue duradera. Se dice que se conocieron en un bar en Nueva York gracias a Jackie Gleason, amigo de Sinatra y showman. Él fue quien le sugirió al cantante esta bebida, inmortalizando la frase "Jack Daniel's. Ese es un buen lugar para comenzar." Desde entonces, Jack fue el compañero imprescindible de Frank; se acompañaron en el escenario, en el jet privado y hasta en el bolsillo. Para modelos de amistades ideales, esta.

GENTLEMAN JACK SOUR

POR GENTLEMAN JACK

Inspirado por el caballero original y fundador de la marca Jasper Newton Daniel, Gentleman Jack recibe un segundo filtrado en carbón para alcanzar una suavidad excepcional.

INGREDIENTES

2 oz de Gentleman Jack
1 oz de Jugo de limón
⅔ oz de Clara de Huevo
⅔ Jarabe
Bitter de angostura
Hierbabuena
Limón Amarillo

PREPARACIÓN

En un shaker sin hielo agregar los ingredientes líquidos excepto al bitter de angostura. Mezclar con fuerza para espumar la mezcla. Agregar hielos y volver a agitar con fuerza para enfriar la mezcla. En un vaso old fashion con hielo, verter el líquido. Agregar gotas del bitter de angostura sobre la espuma y decorar con un gajo de limón amarillo y la hierbabuena.

Cristalería y utensilios:
Williams Sonoma.
Portavasos: Pottery Barn.

JACK & COKE PEACH MULE

POR JACK DANIEL'S OLD NO. 7

Suavizado gota a gota a través de 3 metros de carbón de maple, madurado posteriormente en barricas de roble blanco americano hechas a mano por la casa. Este Tennessee Whiskey está listo cuando el Maestro Destilador lo aprueba, sin basarse en reglas ni tiempo. Se juzga por la forma en que se ve, su aroma y sabor.

INGREDIENTES

1 ⅔ oz de Jack Daniel's Old No. 7
1 ½ oz de Coca–Cola
1 oz de Puré de durazno
⅓ oz de Jugo de limón verde
1 oz de Cerveza de jengibre
Ramita de tomillo
Media luna de durazno

PREPARACIÓN

Agitar los ingredientes sin la Coca–Cola ni la cerveza de jengibre. Aplicar un colado fino a un vaso con hielos. Por último, agregar la Coca–Cola y la cerveza de jengibre, mezclar y decorar.

NIXTAMALIZADO
DE ACUERDO A
TÉCNICAS
TRADICIONALES
WHISKY
DE MAÍZ
ANCESTRAL
DESTILADO
EN ALAMBIQUES
DE COBRE
ALMA DE LA TIERRA
ABASOLO
EL WHISKY DE MÉXICO
HECHO EN MÉXICO
ELABORADO A PARTIR DE MAÍZ ANCESTRAL SELECCIONADO
POR SU SABOR. ESTE WHISKY OFRECE UN PERFIL COMPLEJO
Y SUAVE QUE ES ÚNICO Y EXTRAORDINARIO
Whisky De Maíz
43% Alc.Vol.
DESTILERÍA Y
BODEGA ABASOLO
Cont. Net
750 mL

ABASOLO

UNA EXPERIENCIA 100% MEXICANA

Hablar de desafiar los estereotipos del mundo del whisky con un innovador enfoque, es hablar de Abasolo, un producto mexicano único, destilado a partir de maíz cacahuazintle nixtamalizado. La destilería se encuentra en Jilotepec, en el Estado de México, en donde se dedican a la elaboración de esta bebida siguiendo métodos ancestrales de producción. El equipo de Abasolo trabaja con máiz cacahuazintle no transgénico y procesos meticulosos, preservando así los sabores auténticos del maíz, embotellando la tradición e identidad de México en este producto.

"El Whisky de México."

El maíz aporta una complejidad única al whisky y da un perfil de sabor diferenciado, lo que crea una experiencia de degustación más suave y dulce. Como parte de su compromiso por ofrecer experiencias únicas, Abasolo cuenta con un programa exclusivo de Barrica Seleccionada, una manera que permite a los amantes del destilado adquirir su propia barrica. Esta experiencia no solo permite seguir el proceso de cerca, también proporciona la oportunidad de embotellar una verdadera edición limitada y beber un destilado con historia propia.

Abasolo, el whisky que rinde homenaje a las raíces culturales de México y a su tradición ancestral del maíz, demuestra que la innovación y la pasión pueden trascender las fronteras tradicionales de esta bebida de conocedores.

Portavasos: Pottery Barn.

JILO OLD FASHIONED

POR ABASOLO WHISKY

INGREDIENTES

1 ½ oz de Abasolo Whisky
½ oz de Nixta Licor de Elote
2 dash de Angostura aromatic bitters
Naranja

Abasolo redefine la experiencia y el sabor del whisky, enalteciendo los más exquisitos aromas y sabores del maíz. Cuenta con notas a maíz tostado, vainilla y miel. Se produce en la primera y única destilería dedicada desde su nacimiento a la producción de whisky en México, ubicada en Jilotepec, Estado de México.

PREPARACIÓN

Agregar Abasolo y Nixta con el bitter en un vaso mezclador con hielo. Enfriar con una cuchara de bar y mezclar bien los ingredientes. Colar y servir en un vaso old fashion con hielo. Decorar con un gajo de naranja.

CHILLI SOUR

POR REVÉS WHISKY – NEGRA

INGREDIENTES

1 ½ oz de Revés Whisky – Negro
1 pieza de Clara de huevo
½ oz de Ancho Reyes
½ oz de Jarabe de maple
½ oz de Jugo de limón
½ oz de Jugo de lima
Rodaja de naranja deshidratada

PREPARACIÓN

En un shaker sin hielo, agregar todos los ingredientes líquidos y agitar vigorosamente para espumar la mezcla. Agregar los hielos y volver a agitar para obtener la mayor espuma posible. Servir en una copa coctelera y decorar con una rodaja de naranja deshidratada sobre la espuma.

Este whisky cuenta con una crianza de 3 años en barricas nuevas de roble americano. Posteriormente, se añeja por 6 meses en barricas de mezcal provenientes de un pequeño productor de Oaxaca.

REVÉS AZUL

POR REVÉS WHISKY – AZUL

PREPARACIÓN

En un vaso old fashion, colocar un hielo gourmet y servir 2 onzas de Revés Whisky – Azul.

Un lanzamiento de un pequeño lote edición limitada de dos mil botellas. Un whisky de maíz azul de 7 años en barrica nueva de roble americano que celebra la herencia mexicana con un maíz natural sin OGM de maíz nativo originario de México.

MANHATTAN MEETS ENSENADA

POR REVÉS WHISKY – ROJA

Cuenta con una crianza de 3 años en barricas nuevas de roble americano, después se añeja durante 6 meses en una combinación de barricas que contuvieron vino de Cabernet Sauvignon del Valle de Guadalupe y barricas de oporto estilo Tawny de California.

INGREDIENTES

2 oz de Revés Whisky – Roja
½ oz de Vermouth dulce
½ oz de Vermouth seco
Bitters de angostura
Aceituna

PREPARACIÓN

En un vaso mezclador agregar suficiente hielo y enfriar agitando con una cuchara de bar. Quitar el exceso de agua para posteriormente agregar todos los ingredientes líquidos. Agitar nuevamente los ingredientes para enfriar la mezcla. Servir reservando el hielo en una copa. Decorar con una aceituna.

CHAMPAGNE

El nombre de la zona de vinos espumosos más relevante de Francia proviene del latín Campinia que se refiere a una zona de vinos localizada al norte de Roma, y que poco a poco fue ganando trascendencia.

Antes del siglo XVII la vocación vinícola de esta zona era de blancos y rosados tranquilos que rivalizaban con los elaborados en Borgoña, pero fue el monje benedictino Dom Perignon quien accidentalmente produjo el primer vino espumoso.

El espumoso no fue aceptado de inmediato, aunque con el tiempo se fue ajustando al gusto del consumidor; los británicos hicieron la aportación de una botella más gruesa y estética que pudiera aguantar la presión del gas que podía ocasionar que las botellas regulares estallaran.

Durante el s. XVIII nacieron nuevas bodegas que siguen operando hasta la fecha; muchas de ellas aportaron mejoras en los procesos, como el licor de tiraje que sirve para agregar el azúcar para las levaduras que generan el gas o los pupitres, mesas con agujeros para realizar el removido de las levaduras muertas.

A finales del siglo XIX, y como el resto de Europa, Champaña fue atacada por la plaga de la filoxera, pero en el siglo siguiente el auge y fama de la bebida superó expectativas convirtiéndolo en el vino espumoso preferido por el consumidor.

Adicional a la ya alta gama de sus vinos, existen 17 grand crus o áreas con un nivel de calidad superior por las condiciones de suelo y clima, así como el trato de la materia prima desde el viñedo hasta la bodega. Esto resulta en etiquetas de producción limitada y alto precio, pero siempre existe un comprador ávido de obtenerlas.

Ante los embates del cambio climático en la última década se han realizado cambios en la denominación de origen para autorizar a poblaciones vecinas el cultivo de vides en mejores condiciones. Igualmente se han autorizado nuevas variedades de uva, como la Voltis, que resiste mejor a las nuevas condiciones del clima.

La zona de Champagne está en constante evolución ofreciendo la mejor calidad.

ÁNGEL RIVAS

BILLECART SALMON

No sólo los nombres en tendencia son los líderes en una buena champaña. Bodegas como Billecart Salmon son referentes de la historia de esta zona y que también tienen presencia en México.

La vinícola mantiene una extensión de cien hectáreas, pero sus productos se elaboran de un total de trescientas que están repartidas en cuarenta crus de Champagne lo que garantiza que la materia prima es de alta calidad.

Gran parte de la uva utilizada para la vinificación procede de un área situada en un radio de 20 km alrededor de Épernay, una de las dos ciudades principales de Champagne, donde conviven los grands crus de Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier. Además, hay terrenos cerca de la Montaña de Reims, la Côte des Blancs y el Valle del Marne.

Fue en 1818 cuando se inició la historia con Nicolas François Billecart, quien contrajo matrimonio con Elisabeth Salmon. De su unión se origina la sociedad de Nicolas con su cuñado Louis Salmon, amante de la enología. El primero se hace cargo de la actividad comercial de la bodega, mientras que el segundo de la elaboración de vinos. La Casa Billecart-Salmon se estableció en Mareuil-sur-Aÿ, lugar de origen de la familia.

Un siglo después, Charles Roland-Billecart, descendiente directo, se encuentra con una casa vacía y un inventario de setenta y cinco mil botellas en la bodega a su regreso de la guerra. Logra elevar la producción a doscientas diecisiete mil botellas para 1936.

La versión rosada de la casa no tenía la importancia que merecía y en los años 1970s, Jean Roland-Billecart, decide darle énfasis y obtener un vino con una capa pálida, un sabor caracterizado por el frescor y notas sutiles de frutas del bosque. Gracias a esta decisión el Brut Rosé se convierte en la cuvée icónica de la vinícola.

En la actualidad Mathieu Roland-Billecart, séptima generación de la familia, es quien comanda el rumbo de las etiquetas de la productora de Champagne e impulsa la presencia en mercados de todo el mundo, incluido México.

> "El Champagne madura al menos 36 meses sobre lías previo al degüelle y posterior comercialización. Aunque la ley sólo estipula cumplir 15 meses en bodega, Billecart Salmon da ese tiempo extra con la finalidad de otorgar al producto una complejidad y carácter únicos."

Hielera: Pottery Barn.
Bandeja: West Elm.

MARIDAJE SUGERIDO

Por Billecart Salmon Brut Rosé

Es acompañante perfecto de ensaladas de lechuga mixtas con nueces, quesos maduros o cremosos, jamones curados y aderezos agridulces. Sin embargo, la calidad e intensidad de los sabores de este champagne permite maridarlo con una carne de excelente marmoleo, o con pescados azules a las brasas, lomo de cerdo con salsa bordelesa, risotto de hongos mixtos con azafrán, selección de jamones curados y quesos premium. También queda muy bien con aguachiles o pescados frescos estilo sashimi. Simplemente ideal para brindar en un excelente momento.

Champagne Billecart Salmon Brut Rosé destaca por sus notas a frutos rojos, cítricos y flores. En boca se siente su acidez, su frescura y su elegancia. Para asegurar una experiencia ideal, sirve este champange, que proviene de los mejores terruños de la región, entre los 8 y los 10 grados centígrados.

Cristalería: Williams Sonoma.

LANSON

Entre las casas de Champagne más antiguas existentes se encuentra Maison Lanson que fue fundada en 1760. Aún conserva la tradición familiar e independencia, así como los mismos valores que la han acompañado por más de 260 años.

Al igual que otros íconos de bodegas de vino, la Cruz Lanson, que es el emblema de la vinícola, nace en 1798 cuando el hijo del fundador era miembro de la Orden de Malta y decide utilizar el símbolo junto al nombre familiar. Después de varios rediseños la cruz todavía representa apertura y hospitalidad.

Éste no ha sido el único episodio que ha unido a Lanson con otra nación, también desde 1900 la casa permanece como proveedora oficial para la Familia Real Británica y desde 1977 como patrocinadora del torneo de tenis en Wimbledon.

Todo el éxito se debe a la cuidada calidad que imprime la bodega con sus productores de uva que cubren más de cien diferentes crus (parcelas de viñedos), de los que la mitad son grands crus y premier crus. Sin embargo, mantienen cincuenta y siete hectáreas de territorio propio, donde dieciséis ya se manejan bajo principios orgánicos y biodinámicos.

En la parte de elaboración también cuentan con el maestro de bodega Hervé Dantan que perpetúa esa misión de contar con productos perfectos.

Entre ellos está Le Rosé, elaborado desde hace más de 60 años, con la consigna de ofrecer un vino de tonalidades salmón pálido y mucha frescura. La frutalidad es uno de sus sellos distintivos ante otros espumosos rosados de la zona.

"Siendo uno de los primeros vinos rosados de Champagne, Le Rosé de Lanson se beneficia de más de 60 años de experiencia de la casa en su elaboración. Es reconocido por su color pálido y la característica frescura que recuerda a Le Black Label Brut."

Hielera: Pottery Barn.

MARIDAJE SUGERIDO

Por Lanson Le Rosé

Excelente para acompañar pastas cremosas con hongos mixtos, selección de quesos, jamones curados y charcutería. También se recomienda con pollo asado a la leña, salmón en salsa de eneldo, puré de papa rústico al romero o tacos de ternera con guacamole. Así como con comida rica en especias como un pollo al curry, papas rostizadas con paprika, makis y sashimis con salsa ponzu. Simplemente para brindar en un gran momento.

Lanson Le Rosé presenta en copa notas a frutos rojos, cítricos y rosas. En boca, este champagne hecho con Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay se siente fresco y mineral, cracterísticas que se acompañan con las notas florales y citricas. Sírvelo entre los 6 y 8 grados centígrados para una mejor experiencia.

Cristalería: Williams Sonoma.

LOUIS ROEDERER

Una de las casas de Champagne con más fama y popularidad es Louis Roederer cuyos inicios son en 1776, pero es hasta que el personaje homónimo hereda la tradición en 1833 y tiene la visión de expandir los viñedos para tomar control sobre la elaboración de los vinos.

Es a mediados del siglo 19 que adquiere tierras en los Grand Crus de Champagne y comienza un estilo más innovador, contrario al de la época. Se enfoca en el viñedo porque cree que la calidad proviene desde el origen, mientras que otros siguen comprando uva.

Su sucesor, Louis Roederer II, está motivado por la misma visión paciente de la champaña, la misma concepción patrimonial de la finca y la misma audacia instintiva. Justo para 1870 las etiquetas ya están presentes en Estados Unidos y en la mesa del Zar Alejandro II, de Rusia.

Para 1876, Louis Roederer enfoca sus esfuerzos en lanzar un "cuvée de prestigio" bajo el nombre Cristal que se convertiría en la etiqueta icónica de la vinícola y años más tarde, el siguiente heredero, Léon Olry Roederer perfiló el Brut Premier cuyo ensamblaje también lleva el sello emblemático de la casa.

Generaciones más adelante, Jean-Claude Rouzaud, agrónomo y enólogo, vuelve a concentrarse en las parcelas de los viñedos manteniendo los ideales de la familia por mantenerse lo más independiente posible.

Hoy Louis Roederer está dirigida por Frédéric Rouzaud, que representa la séptima generación de la familia. Con la misma paciencia y una inquebrantable fidelidad a su vocación creativa la bodega expide actualmente más de tres millones de botellas por año hacia todo el mundo sin perder el enfoque de su creador.

"La hermosa madurez continental de la añada se expresa con una fruta explosiva y madura, y con texturas densas y concentradas."

Hielera: Pottery Barn.
Carrito: Williams Sonoma.

MARIDAJE SUGERIDO

Por Louis Roederer Rosé

Acompañante ideal de pastas cremosas o con salsas a base de jitomate. También se sugiere con selección de quesos, empanadas de carne, elote o espinacas a la crema. Por su perfil es excelente para maridar con jamones curados y charcutería. Se puede acompañar también con pollo a las brasas, pescados grasos como el salmón, puré de coliflor o tacos de arrachera con salsa de molcajete. Va bien con la comida asiática como la cantonesa, el sushi, sashimi o teppanyaki. En resumen, un champagne idóneo para brindar en un gran momento.

En cada copa de champagne Louis Roederer encontrarás notas a grosella, naranja y flores. En boca, el vino se siente goloso y con un balance entre el dulzor y la acidez. Este rosado de Pinot Noir y Chardonnay es elegante y refrescante, perfecto para hacer de cualquier ocasión una celebración.

Cristalería: Williams Sonoma.

LICORES

Los licores son bebidas alcohólicas que se distinguen por su alta concentración de azúcar y sabores aromatizados. Su origen se remonta hasta la Edad Media, cuando con la combinación de hierbas naturales y alcoholes destilados, se crearon como remedios medicinales designados para la clase alta. Fue hasta el siglo XVI que comenzaron a emplearse como aperitivos y digestivos, con una producción más extensa y convirtiéndose en elemento fundamental de la coctelería clásica.

A diferencia de otras bebidas alcohólicas, los licores no se producen mediante la fermentación de ingredientes naturales, sino la destilación, infusión o maceración de diversas especias, frutas, flores, hierbas, granos, semillas e inclusive maderas. Esta primera etapa brinda el perfil distintivo de cada licor, al que posteriormente se le añaden azúcares para equilibrar y suavizar su sabor.

Su graduación alcohólica varía entre 15 a 55%, mientras que su contenido de azúcar mínimo es de 100 gramos por litro. Su nivel de concentración de azúcar no sólo permite clasificar los licores entre dulces, semidulces y amargos, sino que también les confiere un carácter suave que los hace atractivos para quienes prefieren las bebidas menos astringentes. Los licores también se caracterizan por su amplia variedad aromática, derivando en perfiles de sabor únicos y populares dentro de la coctelería, esto gracias a que aportan complejidad y versatilidad a las bebidas.

Debido a que existe una enorme cantidad de licores en el mundo, sólo algunos de ellos cuentan con denominación de origen, lo que significa que su producción está regulada y restringida a un territorio en específico. Entre los más populares se encuentran el Limoncello, el Frangelico y el Strega.

MARÍA JOSÉ FERRANT NOO

WILLIAMS
SONOMA

LICOR
43
CUARENTA Y TRES
ORIGINAL
SECRETA RECETA FAMILIAR, DE ORIGEN ESPAÑOL,
ELABORADA CON CÍTRICOS MEDITERRÁNEOS
E INGREDIENTES BOTÁNICOS SELECCIONADOS
700 ml
LICOR DE CÍTRICOS Y
EXTRACTOS VEGETALES
CARTAGENA-ESPAÑA

LICOR 43: LA PASIÓN ESPAÑOLA EN CADA GOTA

Cuando se trata de bebidas icónicas, Licor 43 se destaca como un símbolo de la pasión y la excelencia española. Gracias a su interesante historia y su receta única este licor se volvió un esencial de las barras y un indispensable de la sobremesa.

La historia de Licor 43 se remonta al año 209 a.C. en el territorio que hoy se conoce como Cartagena, al sureste de la península ibérica, donde se elaboraba una combinación típica de frutas y hierbas de color dorado llamada Liqvor Mirabilis. Con la conquista romana, se prohibió la elaboración de este producto de la región, y aunque algunos pocos desafiaron el mandato en secreto, el licor desapareció por un tiempo.

No fue hasta 1946 que una familia apasionada por el aromático elixir retomó la receta para desarrollar un licor único, con ingredientes naturales provenientes del Mediterráneo. Inspirados en la emblemática tentación de la costa española, Diego Zamora con el apoyo de sus hermanos, trabajaron para sacar al mercado un producto digno de su pasado.

Su sabor distintivo nace de la equilibrada selección de 43 ingredientes, de ahí su nombre. El complejo perfil aromático es producto de su cuidadosa maceración, la proporción exacta de cada elemento, un reposo de por lo menos seis meses en tanques de acero inoxidable, tratamiento en frío que reafirma los sabores característicos y el uso de microfiltros para obtener una sedosidad inigualable. El resultado embotella cítricos frescos, extractos herbales, dulzura frutal, y un gusto floral delicado, empapado de un legado español irrefutable.

LICOR
43
CUARENTA Y TRES
ORIGINAL
SECRETA RECETA FAMILIAR DE ORIGEN ESPAÑOL
ELABORADA CON CÍTRICOS MEDITERRÁNEOS
E INGREDIENTES BOTÁNICOS SELECCIONADOS
CONT. NET.
700 ml
31% Alc. Vol.
LICOR DE CÍTRICOS Y
EXTRACTOS VEGETALES
CARTAGENA-ESPAÑA

Hoy, Licor 43 se destaca en la barra gracias a sus propiedades sensoriales. Su carga aromática se presta para una amplia variedad de cocteles, algo que favorece las características y sabores del mismo espectro y añade una dimensión única a las preparaciones. No es sorpresa que sea la pareja perfecta del café, una bebida compleja con una historia igual de robusta, que con sabores complementarios explota lo mejor de ambos mundos. Por ello, si hay un coctel que se asocia estrechamente con Licor 43, definitivamente es el Carajillo. Este icónico coctel fusiona la gama floral, herbal y frutal de ambas bebidas, ofreciendo una trago ideal para disfrutar después de la comida.

Comprometidos con la sostentabilidad y el medio ambiente, la tercera generación de esta empresa familiar se ha encargado de alinear sus acciones con los objetivos mundiales que la ONU ha marcado. El tratamiento de residuos, la energía utilizada y el diseño de los envases ecológicos, son vigilados y certificados para continuar la elaboración responsable de este licor durante muchos años más.

A lo largo del tiempo, Licor 43 ha evolucionado y se ha expandido, adaptándose a las tendencias y gustos contemporáneos. Sus diferentes variantes y ediciones limitadas, exploran nuevos sabores y presentaciones, pero su esencia y su compromiso con la calidad y la tradición han permanecido intactos desde el inicio.

CARAJILLO MAZAPÁN

POR LICOR 43 ORIGINAL

INGREDIENTES

2 oz de Licor 43 Original
2 oz de Café espresso caliente
1 oz de Leche de almendra
2 dulces de mazapán

PREPARACIÓN

En un shaker con hielo agregar el Licor 43, posteriormente agregar el café espresso y la leche de almendra. Moler el mazapán y agregarlo al shaker. Agitar vigorosamente para incorporar bien los ingredientes. Vaciar la mezcla en un vaso con hielo previamente escarchado con mazapán.

Las características de esta marca no sólo dependen de los 43 ingredientes empleados. El tiempo y la temperatura de su manufactura son un factor importante para la receta final.

CARAJILLO SHAKEADO

POR LICOR 43 ORIGINAL

Licor 43 posee notas de sabor únicas y un tono dorado gracias a su antigua receta donde se mezclan 43 ingredientes naturales.

INGREDIENTES

2 oz de Licor 43 Original
2 oz de Café espresso caliente

PREPARACIÓN

En un shaker con hielo agregar el Licor 43 para posteriormente agregar el café espresso.
Agitar con fuerza para hacer espuma.
Servir en un vaso con hielo.

MARGARITA

POR COINTREAU L'UNIQUE

Cointreau es un viaje aromático que captura los intensos aromas de las cáscaras dulces y amargas de la naranja. Pasa por una destilación corta e intensa que produce una compleja paleta con más de 40 notas aromáticas.

INGREDIENTES

1 oz de Cointreau L'Unique
1 ⅔ oz de Tequila blanco
⅔ oz de Jugo de limón
Rodaja de limón verde

PREPARACIÓN

En un shaker con hielo agregar el Cointreau, el tequila y el jugo de limón. Agitar vigorosamente para enfriar la mezcla. En un vaso old fashion previamente escarchado con sal, agregar hielo y servir la mezcla. Decorar con una media rodaja de limón verde.

Carrito, cristalería y portavasos: Pottery Barn.
Utensilios: Williams Sonoma.

COSMOPOLITAN

POR COINTREAU L'UNIQUE

INGREDIENTES

⅔ oz de Cointreau L'Unique
⅔ oz de Stolichnaya
⅔ oz de Stolichnaya Orange
⅔ oz de Jugo de limón
⅔ oz de Jugo de arándano
Naranja

Cristalería, carrito y portavasos: Pottery Barn. Utensilios: Williams Sonoma.

PREPARACIÓN

En un shaker con hielo agregar todos los ingredientes. Agitar vigorosamente para integrar y enfriarlos. Servir en una copa coctelera previamente enfriada. Decorar con twist de naranja.

La historia de Cointreau inició en 1849 con dos hermanos. La tradición ha pasado de generación en generación desde entonces, con una alquimia única. Cointreau es una oda a la naranja que ganó más de 300 premios.

SARPARITA

POR POLI SARPA ORO

INGREDIENTES

1 ⅔ oz de Sarpa Oro - Grappa
⅔ oz de Jugo de limón
⅔ oz de Triple Sec
2 cucharadas de Jarabe natural
2 cucharadas de Brandy Italiano de Poli Naranja

Cristalería: Pottery Barn.
Charola: West Elm.

PREPARACIÓN

En un shaker con abundante hielo, agregar uno a uno todos los ingredientes. Agitar vigorosamente para integrarlos y enfriar la mezcla y servir en una copa de cóctel reservando el hielo. Decorar con cáscara de naranja.

Un destilado que tiene como base 60% Merlot y 40% Cabernet Sauvignon. Cuenta con denominación de origen de la región de Veneto en Italia.

Base y portavasos: Pottery Barn.

NIXTA TONIC

POR NIXTA LICOR DE ELOTE

INGREDIENTES

2 oz de Nixta Licor de Elote
½ oz de Jugo de limón
4 oz de Agua tónica
Rodaja de Limón deshidratada

Se produce en Bodega y Destilería Abasolo, destilería dedicada a honrar la cultura milenaria del maíz en México. Para su elaboración se utiliza maíz cacahuazintle, en donde se cosechan los mejores elotes tiernos y maduros de temporada. Se utiliza la técnica milenaria de nixtamalización para obtener los aromas y sabores más finos que el maíz mexicano es capaz de regalar.

PREPARACIÓN

En un vaso con hielo agregar todos los ingredientes. Decorar con una rodaja de limón deshidratada. Perfumar con twist de limón y descartar.

[LUGARES]

L

BARRA MÉXICO

La importancia de los bar shows y cocktail festivals en la industria del alcohol puede pasar desapercibida, sin embargo ayudan a expandir, profesionalizar y educar a la industria que continúa en evolución.

En México tenemos el primer y único bar show de Latinoamérica: Barra México. Con ocho ediciones, esta plataforma es liderada por dos mujeres, Paula García, con formación en derecho quien reside en Ciudad de México; y Ara Carballo, con formación en finanzas quien radica en Ámsterdam, Países Bajos.

Ambas buscan profesionalizar la industria en nuestro país, así como promover a México y sus productores en un espacio de inclusividad, alineándose —a lo largo de sus ediciones— con organizaciones como World Meetings Forum Foundation para emplear a personas con discapacidad motriz en el evento o acreditándose en múltiples ediciones como un evento climate positive posicionándose como el primero en la industria.

Actualmente, la plataforma está abierta al público, en ella participan restaurantes y bares en un cocktail festival; además de marcas nacionales e internacionales de destilados, vinos, licores y cerveza artesanal como expositores en tastings y seminarios dentro de la villa.

MAURICIO BERZUNZA

HANDSHAKE
Colonia Juárez

50 BEST BARS

Uno de los principales ejes de la industria del bar en el mundo se llama “The World ‘s 50 Best Bars™”, una plataforma de clasificación de los bares a nivel global, conocido como el ranking con mayor credibilidad y autoridad que al mismo tiempo se ha convertido en la cara política de la industria.

Los líderes de la industria a nivel global se concentran en esta esfera, y año con año juegan sus mejores cartas para lograr entrar o escalar en esta relevante plataforma que reúne a 650 votantes anónimos, de los cuales el 25% son periodistas especializados, el otro 25% son viajeros expertos en coctelería y el 50% restante se compone entre bartenders y propietarios de bares.

Las reglas son simples, cada votante tiene en total 7 votos, de los cuales al menos 2 deben estar ubicados fuera de su país de residencia y por regla este deberá haberlos visitado personalmente dentro de los 18 meses anteriores a la votación.

Quienes se encargan de elegir a los votantes son los miembros de “The World’s 50 Best Bars Academy”, un selecto grupo de especialistas que reciben este privilegio por su trayectoria y aportaciones a la industria. La Academia se extiende por todo el mundo en 25 regiones y la distribución de los votantes está diseñada para reflejar el nivel de desarrollo, la sofisticación y la especialización de la industria del bar, además de influir en la concentración de bares en cada región.

“The World’s 50 Best Bars™” ha sido publicado desde el 2009 pero fue en el 2017 cuando fue adquirido por la compañía William Reed™ quien realmente ha posicionado la marca a nivel global y ha segmentado la lista a un nicho mucho más específico. Además del ranking global, existen dos subdivisiones regionales, “Asia’s 50 Best Bars™” que se publica desde el 2016 y “The 50 Best Bars North America’s™” desde el año 2022.

México empezó a figurar en el ranking desde sus primeras etapas cuando este era mucho más amplio, los primeros establecimientos de nuestro país en la lista fueron “Coco Bongo” de Cancún en el año 2010, seguido por “La Capilla Tequila” de Tequila, Jalisco en el 2012, y “Licorería Limantour” que ingresó al ranking en el año 2014 y desde entonces ha permanecido en él.

El formar parte de alguna de estas listas es un gran motor para los bares mexicanos que cada año elevan su nivel y desarrollan nuevas estrategias para conseguir formar parte o escalar dentro del ranking. “The World’s 50 Best Bars™” es una de las plataformas de exposición global con mayor trascendencia para cada uno de los bares, sus talentos, conceptos e innovaciones; lo que deriva en beneficios sustanciales tanto para el negocio como en el desarrollo del capital humano, dando como resultado una industria nacional más competitiva y evolucionada año con año.

LESLIE JAIME

CASA PRUNES
Chihuahua 78, Roma Norte

WORLD CLASS COCKTAIL

Para ser el mejor bartender del mundo se deben de conocer las reglas del juego. Contar con disciplina, comprensión, formación, entrenamiento y estar rodeado de la gente indicada, aquella que esté dispuesta a compartir conocimiento.

Desde 2009, año con año Diageo busca a nivel mundial, en más de 60 países, a aquellos exponentes detrás de las barras que están redireccionando el mundo de la coctelería, con la finalidad de innovar la industria y hacer historia.

Esta competencia mundial tiene como principal objetivo fomentar la creatividad, la innovación y la cultura por la coctelería para transformarla en mejores experiencias hacia los consumidores y la hospitalidad. La convocatoria está abierta para cualquier mixólogo dispuesto a prepararse y enfrentar diversas etapas de pruebas a nivel local, regional e internacional —si representará al país de origen—, las cuales son evaluadas por un panel de expertos de la industria. Durante este periodo, los participantes deben demostrar técnica, habilidades, talento, rapidez, capacidades, creatividad y conocimiento; por su parte, los jueces definen quién es capaz de explorar más allá de sus límites, resolver desafíos y ser disruptivos.

"World Class es la competencia más importante de coctelería a nivel mundial, ya que gracias al desarrollo de la plataforma por parte de Diageo se realizan diferentes retos con cada una de sus marcas del portafolio Reserve, convirtiéndola en la más completa y sobresaliente del resto de los concursos de coctelería", asegura, Israel Barón, de Casa Prunes, ganador de World Class México 2023.

"Existe un antes y un después de World Class. Inicia con un camino de mucha dedicación frente a cada uno de los retos, es pesado; pero al final es satisfactorio y te das cuenta que todo vale la pena cuando se hace con amor. Dirían por ahí: 'lo que no se sufre, no se goza'. Ganar World Class México 2023 llega con un completo cambio de vida desde la forma de pensar hasta cómo ves las cosas. Es una enorme responsabilidad ser campeón, a partir de ello en todo momento estás siendo evaluado, pero nada es imposible si estás dispuesto a trabajar con disciplina, ese es mi consejo para las nuevas generaciones", revela el responsable de representar a México en la final mundial de Diageo World Class 2023 en Sao Paulo, Brasil.

Aunado al concurso, World Class es una plataforma en la que los bartenders encuentran información de alto valor respecto a tendencias, recetas y datos, así como talleres, pláticas y cursos para capacitarse dentro del mundo de los destilados. A lo largo de su existencia ha documentado y enseñado a más de 400 mil bartenders a nivel mundial.

EMMA SIBAJA GONZÁLEZ

LICORERÍA LIMANTOUR
Álvaro Obregón 106, Roma Norte

LOS CIMIENTOS DE UNA INDUSTRIA

En las últimas décadas hemos sido testigos de la diferencia marcada entre cantineros y bartenders y, en los últimos años, estos se han convertido en mixólgos especializados que incorporan a sus cócteles técnicas que elevan la experiencia a un nivel que se compara muy de cerca con los grandes restaurantes alrededor del mundo.

Sin dejar de lado el folklor mexicano y la enorme riqueza cultural de nuestras cantinas, en un escenario en el que los *cocktail bars* se distinguen de los bares de toda la vida, es maravilloso reconocer el trabajo e investigación detrás de estos sitios en los que los tragos se construyen, ya no en las barras, sino en laboratorios.

Hemos pasado de tragos simples, clásicos y replicables, a drinks que requieren subrecetas, maceraciones, redestilaciones y máquinas de centrifugado que consiguen equilibrar los sabores e incluir notas puntuales de alcohol, y que viajan recorriendo países en tour para compartir la esencia y personalidad de cada bar.

Vale la pena reconocer a los pioneros de esta evolución, Pata Negra, por ejemplo, que a pesar de la polémica que pueda existir en torno al bar, fue escuela de reconocidos bartenders que hoy vemos despuntar; Licorería Limantour, responsables del movimiento *fine drinking* en México y los primeros en entrar a la aclamada lista The 50 Best Bars; y por supuesto, Jules Basement, que aunque ya ha cerrado, trajo a la ciudad un concepto fresco y novedoso en el que acceder a un local de comida mexicana, abrir la puerta del refrigerador y descender a un bar oscuro y misterioso, nos abrió la mente.

Hoy, experimentamos la inclusión de cada vez más bares mexicanos en las listas globales y gente de todo el mundo cruzando fronteras para probar lo que en nuestro país se está haciendo. Será maravilloso ser participes de la evolución en los próximos años de nuestra experiencia líquida.

MARIANA TOLEDANO

TLECAN
Álvaro Obregón 228-2, Roma Norte

BARES CUYA PROMESA REPOSA EN LA SINCERIDAD

La promesa de los siguientes bares parte del pacto que hacen con la calidad y con sus clientes. Los listados a continuación tienen como eje conductual la raíz fundamental del renombre: el gusto de los consumidores.

Tlecan, Ciudad de México

Bajo la luz tenue de este lugar se desdobla el orgullo y gusto hacia los destilados predilectos del país. Su carta, entre otras cosas, es un repaso cuidadoso de mezcales artesanales y ancestrales, y otros destilados que vienen directo de los productores.

El gusto por los frutos de la tierra mexicana también se imprime en la temporalidad de su oferta. Como respuesta a la producción en masa, Tlecan ofrece sabores que varían de acuerdo a la cosecha.

Ticuchi, Ciudad de México

Recibe a los comensales una mezcla de terciopelo, madera y concreto, todos bañados por la delicada luz que emiten las velas sobre las mesas. Ticuchi ocupa el espacio que una vez tuvo Pujol y lo hace magníficamente.

La barra de este lugar palpita con destilados de Oaxaca. Ticuchi establece diálogos sobre calidad, sabores y maestros mezcaleros. Un espacio donde la cultura del agave y la excelencia gastronómica se fusionan con maestría.

Bekeb, San Miguel de Allende

Tras Bekeb se funde uno de los destinos de mayor crecimiento del país. El bar responde a las expectativas del lugar con coctelería contemporánea y artesanal que se desenvuelve en el lujo. Sobre lo cotidiano y lo simple se cimenta la propuesta finamente diseñada de Bekeb.

El menú enaltece los sabores y aromas del país al tiempo que ofrece un ambiente relajado con las mejores postales de San Miguel de Allende.

De la O, Guadalajara

Lejos de la pretensión pero cerca de la singularidad, este bar ofrece cócteles hechos con tepache, pulque y una larga lista de destilados.

La carta se compone de tragos clásicos, tragos revolucionarios y tragos que autodenominan “de la nobleza” como contraparte.

ANDREA MENDOZA GALINDO

FIFTY MILS

EL EPICENTRO DE LA COCTELERÍA INNOVADORA EN FOUR SEASONS
CIUDAD DE MÉXICO

Desde su inauguración en 2015, Fifty Mils ha cautivado a los amantes de la coctelería en la Ciudad de México con su visión audaz de ser uno de los mejores bares de la metrópoli. Ubicado en el prestigioso Four Seasons Hotel, este oasis de bebidas y ambiente sofisticado ha desafiado con éxito la noción de que solo está destinado a los huéspedes del hotel, abriendo sus puertas al público en general y estableciéndose como un punto de referencia en la escena de los bares de la ciudad.

La ubicación de Fifty Mils en el seno de un hotel de lujo brinda no solo un aura de elegancia, sino también un nivel de seguridad y comodidad que atrae tanto a los locales como a los visitantes. La constante afluencia de huéspedes que exploran las delicias de este establecimiento contribuye a su ambiente vibrante y acogedor. Más allá de ser un simple bar, Fifty Mils se ha consolidado como un espacio de encuentro, donde los apasionados por la coctelería pueden socializar y disfrutar de creaciones únicas.

Uno de los aspectos más notables de Fifty Mils es su capacidad para nutrir el talento local y fomentar la innovación en la coctelería. El bar ha sido el trampolín para numerosos bartenders talentosos que han dejado su huella tanto a nivel nacional como internacional. A medida que la escena de la coctelería en México ha florecido en los últimos años, este bar ha sido una fuerza impulsora, liderando con ideas frescas y conceptos innovadores que han marcado tendencia en la industria.

La clave de su éxito radica en la combinación de la tradición con la vanguardia. A medida que Fifty Mils avanza hacia el futuro, sigue comprometido con su esencia clásica y su enfoque en la sostenibilidad. En su búsqueda por mantenerse a la vanguardia, el bar planea introducir nuevas cartas de cócteles temáticos, que prometen deleitar los sentidos de los clientes sin renunciar a su característico espíritu. Esta evolución le asegura que continúe siendo un destino emocionante y atractivo para los amantes de la coctelería en constante búsqueda de nuevas experiencias.

Fifty Mils ha redefinido la escena de la coctelería en la Ciudad de México desde su inauguración en 2015. Con una historia de formar talentos y marcar tendencias, Fifty Mils promete un emocionante capítulo futuro con sus cartas temáticas y su firme compromiso con la excelencia en la coctelería.

BALTRA BAR
Iztaccihuatl 36D, Condesa

[GLOSARIO]

G

A
APERITIVO
Una bebida que se sirve antes de la comida para estimular el apetito.

B
BITTER
Ingredientes amargos, como el Angostura, que se utilizan en cócteles para equilibrar sabores.

C
CHASER
Una bebida que se consume después de un trago de licor para suavizar el sabor.

D
DASH O GOLPE
Medida mínima de un ingrediente que aporta sólo un toque.

E
ESCARCHAR
Humedecer el borde de un vaso para impregnar con algún ingrediente.

F
FROZEN
Cocteles preparados con hielo molido en licuadora.

G
GARNITURA
Adorno o decoración que se coloca en la parte superior de un cóctel, como una rodaja de limón o una cereza.

J
JIGGER
Un medidor utilizado para medir la cantidad precisa de licor en un cóctel.

M
MACERACIÓN
Proceso de dejar ingredientes en alcohol durante un tiempo para extraer sabores.

N
NEAT
Un licor que se sirve sin hielo ni mezcladores, generalmente en un vaso pequeño.

O
ONZA
Equivale a 30 mililitros.

S
SHAKER
Un utensilio utilizado para mezclar cócteles agitando los ingredientes con hielo.

SHOT
Una pequeña cantidad de licor que se consume de un solo trago.

SPRITZ
Un cóctel ligero y refrescante hecho con vino, agua con gas y aperitivos.

T
TWIST
Una fina tira de piel de cítricos, como limón o naranja, que se retuerce sobre el cóctel para liberar sus aceites esenciales.

Z
ZUMO FRESCO
Jugo recién exprimido de frutas, utilizado en cócteles para un sabor más fresco y natural.

Israel Lara

Fernanda López Díaz

Mauricio Berzunza

Cristina Cruz

Emma Sibaja González

Alejandra Reynoso

Lorena Tirzo

Arturo Velázquez Horta

Andrea Vázquez

María José Ferrant

Leslie Jaime

AGRADECIMIENTOS

Perrier - Nestlé Waters, Casa Cuervo, Casa Dragones, Casa Lumbre, Destilería Revés, Mezcal San Cosme, Rémy Cointreau, Casa Pedro Domecq, Mezcal Oro de Oaxaca, Diageo México, Vodka Elit, Grupo Edrington, Secretos del Vino, Loco Tequila, Another Company, Brown Forman, Liverpool, Pottery Barn, West Elm, Williams Sonoma, BLN Brands, Casa Don Ramón, Grupo Corona, Casa Armando Guillermo Prieto, Grupo Campari, Fratelli Branca Distillerie, Salones Centurión de American Express. Barra México, Airbnb, Dimas Estudio, Mondrian Mexico City Condesa, Andaz Mexico City Condesa, Volga, Casa Miravalle, Casa Oliva.

Alejandra González, Amaya Medrano, Andrea Naves, Karla López Hernández, Andrés Sanchez Tena, Iván Tellez, Diego Novelo, Estefanía Payes, Luisa Bolland, Hans Backhoff, Bertha González Nieves, Daniela Guerra, Fabien Le Serrec, Paulina Ximena Maier Ugalde, Karina Zidane, Karime Beltrán, Karla Elizalde Penilla, Paola López, Kennia Salazar Ruiz, Tarek Maksoud, Jennifer Gines, Gloria Isadora, Samantha García, Yahel Peláez, Paola Melo, María José Campos, Adrián Avila, Katy Castro, Lorena de Alba, Melissa Uribe, Jessica Abrego, Pilar Álvarez Jasso, Gabriel y Leonardo Velázquez, Omar Cuéllar, Stephanie Petersen Bermudez, Mary José Laso, María Vázquez, Natalia Maciel, Mónica Romero Ramírez, Valeria Gil, Daniela Marentes, Jerome Seignon, Jorge Calleja, Ximena López, Karen Acosta, Oscar Ardid, Valeria Jimenez, Pamela Alvarez, Javier Zafra, Adriana Alducín, Jennifer Serrano, Marcela Contreras, Ernesto Acuña Lucke, Abraham Ayala, Teresa Gancedo Onieva, Alberto Roa, Guadalupe García Hernández, Julio César Mena, Marco Dorantes, Axel Pimentel, César Dimas, Marco Cisneros, Paula García, Mario Payan, Tania Sicairos, María José Amezcua, Gabi Telepman, María Dolores Martínez.

THE DRINK BOOK TOMO II

© 2023 Prototipo K9 México, S.A. de C.V.
© 2023 Revista El Conocedor

Dirección general: Esaú Pérez
Dirección de publicidad: Brenda Calderón
Dirección comercial: Arturo Velázquez
Dirección editorial: Israel Vázquez
Editor Junior: Mary Elizalde
Dirección de arte y diseño: Ma. Teresa Zúñiga
RP, experiencias y cuentas: Grace Uribe
Coordinadora editorial: Isabel Martínez
Gerente comercial: Rocco Ramos

Servicios profesionales externos
Textos: Andrea Vázquez | Lorena Tirzo | Ángel Rivas | Alejandra S. Reynoso | Cristina Cruz | Israel Lara | Anabel Oviedo | Ángel García | Fernanda López | Leslie Jaime | Mauricio Berzunza | Emma Sibaja | Andrea Mendoza
Arte y diseño: Jassiel Rivera | Marcela Hernández
Fotografía: Edgar Xolot
Video: Giovanni Marini | Diana Guerrero

Todos los derechos reservados. Queda prohibida la reproducción total o parcial, sin la autorización escrita del editor.

PRIMERA EDICIÓN, noviembre 2023

Esta obra se terminó de imprimir en los talleres de
Comercializadora y Servicios Roma 73, S.A. de C.V.
Blvd. Barrio de Guadalupe México C.P. 37289

EL CONOCEDOR