

THE
DRINK
BOOK



THE
DRINK
BOOK







[INTRODUCCIÓN]

I

S

[SUMARIO]

- 6 BIENVENIDA
 - 8 ACERCA DE ESTE LIBRO
-

10 **CÓMO EMPEZAR**

- 12 HERRAMIENTAS
 - 14 CRISTALERÍA
 - 16 TÉCNICAS
 - 18 CÓMO MONTAR UNA BARRA
 - 24 CÓMO ELEGIR LO MEJOR DE LO MEJOR
 - 30 LA IMPORTANCIA DEL AGUA
-

34 **CÓMO MEZCLAR**

- 36 TEQUILA
 - 60 MEZCAL
 - 88 WHISKY
 - 106 RON
 - 126 GIN
 - 138 COGNAC
 - 152 SPIRITS
-

168 **CÓMO DISFRUTAR**

- 170 LOS CLÁSICOS
- 194 DIRECTORIO
- 198 GRACIAS





BIENVENIDOS

The Drink Book surgió, como otros grandes proyectos que trascenderán en la historia, en medio de la pandemia, que más que ponernos en aprietos nos hizo buscar nuevos retos. Definitivamente el encierro nos volvió autodidactas y puso en nuestras manos la enorme posibilidad de dedicar tiempo a explorar nuevos intereses y perseguir nuestros deseos más profundos y arraigados. En lo que a nosotros respecta, nos sumergimos en la andanza de crear, por primera vez, un libro a partir de una de nuestras grandes pasiones, el mundo de las bebidas.

No conocemos mejor manera de acercar la cultura del coctel a cualquier persona que encuentre, por casualidad o causalidad, este libro, que haciendo equipo con las marcas que nos han acompañado durante quince años y que son las mejores para llevar toda la experiencia de vivir entre las barras del mundo, a sus hogares.

Los enamorados de los libros siempre valoraremos las publicaciones físicas, la sensación de un buen papel y las texturas que comunican las grandes fotografías, pero tenemos que reconocer que el estar en posiciones remotas durante tantos meses impulsó que la oferta digital adquiriera una nueva relevancia en el mundo, y The Drink Book no se podía quedar atrás, así que fuimos más allá del papel y nos vinculamos de manera audiovisual.

De esta forma, les damos la bienvenida a una publicación que tiene vida en lo físico, pero que también habita en el lenguaje digital, por medio de videos y ampliaciones en nuestras plataformas que acortan la distancia entre quienes confeccionamos esta guía práctica y quienes disfruten de ella.

Bienvenidos a una herramienta que, para nosotros, es un detonante del lujo más grande que podemos poseer, el tener tiempo para hacer lo que más nos gusta y compartirlo con las personas que más amamos.



ESAÚ PÉREZ

Director de El Conocedor



ACERCA DE ESTE LIBRO

La idea de hacer *The Drink Book* nació de nuestros lectores y amigos, fieles seguidores de cada publicación de *El Conocedor* y que esperan ansiosos cada edición de nuestra *Guía de Vinos*. La coctelería y lo que sucede de frente, detrás y alrededor de las barras es un tema que nos apasiona tanto como la cocina y el vino, y dedicar un esfuerzo conjunto de este calibre a ellas nos parecía algo tan necesario como emocionante.

Cada receta que encontrarás en estas páginas fue probada entre amigos. Con el pretexto de reunirnos para fotografiar los tragos, botellas y procedimientos, no tardamos en darnos cuenta de la aventura en la que el proceso se estaba convirtiendo, una llena de emociones que buscamos transmitir en cada sección de este libro y que, estamos seguros, podrás revivir cada vez que lo consultes para recrear ese coctel que tienes en mente.

Si bien, este libro, el mismo que tienes en las manos, fue pensado como el perfecto *coffee table book*, resultó ser también una guía práctica de coctelería que reúne secretos y técnicas infalibles para crear bebidas como todo un profesional en casa. Quisimos darle, además, un sello de los tiempos en los que vivimos añadiendo un código escaneable que lleva al lector a un video con la preparación de cada receta.

En *El Conocedor* no somos bartenders -al menos no de tiempo completo-, pero tenemos una experiencia invaluable de viajes, aventuras cocteleras y fascinación particular con algunos tragos que no paran de sorprendernos; todo este expertise es el que nos permite llevar lo mejor de las barras a tu hogar, seguros de que sabemos lo que hacemos.

Estamos emocionados por pensar en cada lector de este libro hojeando sus páginas y esperando con ansias la oportunidad de preparar todos los cocteles que contienen. Les avisamos de una vez: la moraleja es que cualquier ocasión es buena para preparar uno.



MARIANA TOLEDANO

Directora editorial



GONZALO GARCÍA

Redacción



[CÓMO EMPEZAR]

C



HERRAMIENTAS

Cuchara de bar o bailarina

Ayuda a mezclar vasos altos, a servir bebidas espumosas sin destruir la carbonatación, a medir cantidades pequeñas de ingredientes y permite mezclar sin pelear con el hielo.

Jigger

La coctelería tiene algo de química y usar la cantidad exacta de cada ingrediente es crucial. Consigue uno o dos jiggers, de distintas medidas y estilo.

Shaker

Lejos de lo que su nombre indica, no tiene la única función de mezclar un coctel agitado. Puedes hacer cualquier preparación, y vienen en muchísimos estilos y tamaños.

Vaso mezclador

Sin duda, el mejor amigo del trago casual. Hay de cristal, metal y cerámica, y son un gran aditamento para una barra de casa por su versatilidad y buen gusto.

Colador gusano

Aunque algunos shakers vienen con colador incluido, es excelente tener uno de estos a la mano para evitar inconsistencias en la textura de tus preparaciones.

Colador fino

Algunos cocteles con jugos naturales de frutas requieren un colado extra para alcanzar la pulcritud. No escatimes en adquirir esta herramienta que elevará tus bebidas.

Cuchillo

Tener uno bien afilado en tu barra es la mejor manera de enfrentar hasta la petición más extravagante de tus invitados, querrás cortar frutas y lograr el garnish perfecto.

Tabla de corte

Mantener tu barra en perfecto estado es fácil cuando los líquidos no están en contacto directo con ella. Una tabla de madera, plástico o mármol es fundamental.

Exprimidor de cítricos

Solo nos damos cuenta de su gran utilidad cuando no tenemos uno a la mano; un buen exprimidor es grande -no solo exprimirás limones-, resistente y no se dobla.

Macerador

Esta herramienta te ayuda a extraer los sabores más frescos de tus ingredientes en el shaker o incluso en el mismo vaso en el que los vas a tomar.

Pelador

En la vida hay pocas cosas tan buenas como el aroma de la piel de un cítrico recién cortado. Un pelador con buen filo es extraordinario para dar vida a un coctel inolvidable.

Pinzas

La mejor forma de llevar el hielo de tu hielera a tu copa es con unas pinzas impecables. Puedes encontrarlas en todos los rangos de precio, pero opta por unas de buena calidad.



WILLIAMS-SONOMA
BAR TOOLS
ACCESSOIRES DE BAR
ASSORTED TIPS COCKTAIL PICKS
TIQUE-FRUITES ASSORTIS
SET OF 6 • ENSEMBLE DE 6



Cristalería, carrito y herramientas:
Williams Sonoma Inc

CRISTALERÍA

Vaso old fashioned

El tipo de vaso más versátil que puedes tener en tu barra. Su altura lo hace perfecto para tragos cortos como el Negroni o, como su nombre indica, el Old fashioned; ésta facilita la proporción correcta de hielo a líquido para lograr el coctel perfecto sin mucho esfuerzo.

Vaso high ball

Alto, delgado y elegante, este favorito de la coctelería clásica es excelente para tragos que se diluyen con un poco de agua (natural, mineral o tónica) o que llevan mucho hielo. Piensa en una Cuba Libre o un Bloody Mary y tendrás la imagen perfecta de este vaso en la mente.

Copa martini

Este clásico de las barras del siglo XX no puede faltar en tu casa si lo tuyo es llevar la experiencia al máximo. Nada dice “sé lo que estoy haciendo” como servir un trago tan distinguido como el Martini en una copa angulada y refinada.

Copa flauta

Aunque su especialidad son los vinos espumosos, este tipo de copa sirve bien para cocteles como el French 75 o la Mimosa -que, por supuesto, se preparan con champagne-. La copa flauta eleva estos cocteles, por lo que elegir una de calidad es importante.

Copa coupé

La regla es servir cualquier espumoso en una copa alta, sin embargo, hace apenas unas décadas, servir champagne en una copa pequeña era la mejor manera de hacerlo. Este tipo de copa es extraordinaria para cocteles frescos y de alto contenido alcohólico.

Copa cognac o globo

Esta copa baja y redondeada fue diseñada específicamente para disfrutar y descifrar los aromas y sabores del destilado francés por excelencia. En este libro encontrarás una gran presencia de cognac, por lo que tener una a la mano nunca estará de más.

Vaso pilsner

A pesar de que su nombre hace pensar que existe un vaso distinto para cada tipo de cerveza, la realidad es que, con este elegante y mítico vaso de cristal, tendrás lo necesario para enfrentarte a cualquier estilo cervecero del mundo.

Vaso tequilero o veladora

El mezcal y el tequila se beben derechos. Ten siempre a la mano un juego de vasos tequileros de una o dos onzas, o bien, unas veladoras de cristal o cerámica para sentirte en Oaxaca mientras bebes ese mezcal que llevas tanto tiempo queriendo probar.



TÉCNICAS

Stired o mezclado

Solo necesitas un vaso mezclador y una cuchara de bar. La ciencia está en conseguir la velocidad y el número de vueltas correctas para que el hielo se diluya lo suficiente para balancear la bebida sin añadir demasiada agua a la mezcla de tu coctel.

Shaken o agitado

Para llevar a cabo esta técnica solo necesitas un shaker y la paciencia suficiente para lograr el resultado correcto. El agitado de tu coctel hace que el hielo se rompa en trozos minúsculos que ayudan a enfriar más eficientemente, diluyen los ingredientes y dan textura al trago.

Blended o licuado

Muchos lo conocen como frappé, pero es una técnica que los bartenders de ciudades tropicales dominan desde mucho antes de que esa palabra se usara. Consiste en preparar tu trago en una licuadora con mucho hielo, lo que mezcla todos los líquidos en una misma consistencia y da como resultado una bebida refrescante.

Build o construcción

Por sencillo que parezca, servir todos los ingredientes de tu coctel en el mismo vaso en el que vas a disfrutarlo, es una técnica que tiene nombre. Un coctel construido es el que preparas añadiendo los ingredientes uno tras otro, directamente sobre el hielo.

Muddling o machacado

Algunos cocteles requieren de un mortero de mano para macerar ingredientes como frutas y hojas dentro del vaso, esto asegura la frescura y la mayor concentración de aromas naturales dentro del mismo vaso en que se bebe.

Escarchado

Consiste en cubrir el borde del vaso o copa con algún polvo, ya sean sales aromáticas, cenizas o cualquier otro ingrediente finamente molido. Utilizar esta técnica permite añadir sabores y texturas diferentes a un coctel, sin comprometer la mezcla de líquidos que lo hacen. Recomendamos hacerlo únicamente en la mitad del vaso.



CÓMO MONTAR UN BAR EN CASA

BY WILLIAMS SONOMA INC

Bares, restaurantes, las casas de nuestros amigos, e incluso, algún carrito de servicio nos hicieron darnos cuenta de la precisión y esfuerzo que hay detrás del trabajo de montar una barra. Desde la cristalería hasta los utensilios, pasando por el carrito o mueble que le da vida y, obviamente, los elementos que la componen; cada elección es importante al momento de representar nuestra personalidad, gustos e intereses en una parte fundamental de todo hogar.

Más allá de las botellas que seleccionamos, montar una barra no es tarea fácil, ni siquiera para los más conocedores. Afortunadamente, en México ya hay marcas que nos ayudan a encontrar no solo los elementos de la mejor calidad, sino que existe una variedad de productos para todos los gustos para hacer del resultado algo tan único como el espacio en el que vivimos.

Recomendamos empezar con un mueble con rueditas que nos permita llevar el bar a cualquier parte de la casa, así evitamos que nuestros invitados tengan que caminar demasiado para armar su trago y logramos que el bar funcione tanto en la sala como en la terraza.

Pensar en los licores y destilados, esenciales de cualquier barra, siempre es complicado. Empieza por lo que te gusta: gin, tequila, ron, whisky, cognac y mezcal son clave; un aperitivo italiano es bueno para romper el hielo en cualquier reunión y un digestivo es un cierre extraordinario para una cena extraordinaria. No olvides tener listos algunos licores que ayuden a preparar cocteles sencillos, así como una botella de vino espumoso (por si acaso).

No es necesario tener muchísimas botellas para que tu barra sea funcional, basta con hacer un análisis de lo que prefieres beber y seleccionar las etiquetas que te resulten más versátiles. Recomendamos elegir siempre una de gama alta para disfrutar su perfil y otra creada especialmente para mezclar.

Pottery Barn es el lugar ideal para buscar un carrito de bar versátil, estético y funcional; mientras que en West Elm encontrarás opciones mucho más clásicas y elegantes con un toque mid century precioso.



Carrito de bar y herramientas:
Williams Sonoma Inc



Carrito de bar y herramientas:
Williams Sonoma Inc

Ahora, la cristalería. Atrás quedaron los días de tener diez copas que hicieran juego con tus vasos. La copa en la que se sirve es tan importante para un coctel como sus ingredientes mismos y, hacerlo tan encantador como tú quieras es la parte más divertida de tener un bar en casa. Es bueno tener a la mano copas altas para una noche de vino, así como vasos bajos adaptables a cocteles como el Negroni y el Old Fashioned hasta agua mineral.

Una jarra para mezclar de estilo vintage, vasos inconfundibles y copas con un diseño moderno pero clásico son algunos de nuestros hallazgos favoritos en West Elm. Productos que, estamos seguros, nuestros invitados recordarán y querrán tener en su casa también.

Elegir la hielera perfecta es casi tan importante como tener a la mano hielo de calidad. Un buen hielo es fundamental para un gran coctel -o cualquier bebida-. Optar por hielo gourmet y almacenarlo en una hielera que haga juego con tu carrito y que no ocupe toda la superficie es la manera perfecta de prepararte para una tarde inolvidable.

Crear garnituras y jarabes tú mismo es más fácil de lo que parece. Williams-Sonoma es nuestra tienda favorita para elegir las herramientas y utensilios para preparar todo lo necesario para cada reunión.



 Herramientas y charola:
Williams Sonoma Inc

*Lo más importante es elegir
herramientas funcionales
que se acoplen a nuestras
necesidades y estilo.*

Visita

williams-sonoma.com.mx,

potterybarn.com.mx,

westelm.com.mx

para encontrar muchísimas

opciones muy lindas.

Siguiendo estos pasos, ya tienes lo básico para un bar en casa, pero la mejor forma de terminarlo es añadiendo un toque chic con accesorios que vayas coleccionando durante tus compras: jiggers, pinzas, coladeras y porta vasos a juego con tu bar y tu casa son esenciales. Además, puedes usar flores, frutas, botellas lindas para envasar tus preparaciones y objetos únicos para decorar tu barra y añadirle tu firma.

En ocasiones, la coctelería parece intimidante por la cantidad de garnituras y jarabes que se necesitan; sin embargo, prepararlas tú mismo es más fácil de lo que parece.

Las conversaciones no inician solas, a veces necesitan un empujoncito y, para eso, los libros son espectaculares. Incluye en tu bar algunos libros interesantes sobre cocina, vino, bebidas y cultura; siempre habrá alguien que se sienta inspirado por los colores, las fotografías y los títulos en sus portadas.





Rack para vino:
Williams Sonoma Inc



No te olvides de dedicarle un espacio especial al vino en tu barra. Aunque sabemos que los destilados y licores serán los protagonistas, tener una o dos botellas de vino blanco, tinto y espumoso harán que tu selección dé el salto de un bar casero a la barra de un conocedor que sabe que todo lo que necesita para una gran reunión está en ese rincón de su departamento.

Sabemos que cada cabeza es un mundo y que, leyendo esto, ya estarás imaginando el bar perfecto en cada espacio de tu casa. Para suerte de todos, Williams Sonoma Inc nos tiene cubiertos llenándonos de inspiración con objetos de cada una de estas marcas en williams-sonoma.com.mx, potterybarn.com.mx, westelm.com.mx, a donde te recomendamos ir para encontrar mil ideas que hacen que montar tu bar sea una tarea un poco más sencilla.

CÓMO ELEGIR LO MEJOR DE LO MEJOR

Todos hemos estado ahí: un supermercado, rodeados de anaqueles llenos de botellas de destilados. Están los que nunca habíamos visto, los clásicos de siempre y los conocidos por su gran calidad, que sabemos que son elogiados por los expertos, y estamos deseosos de explotar su máximo potencial.

Al momento de elegir los básicos del bar, siempre recomendamos tener dos botellas de cada destilado, uno premium (el ideal para armar el coctel perfecto) y otro pensado para mezclarse sin miedo. Pero cuando se habla de destilados premium, la elección tampoco es fácil, y por eso, siempre es bueno adentrarse en la cultura de cada uno de ellos, para encontrar lo mejor de lo mejor.

Hace unos años, pensar en juntar lo mejor de Francia, Escocia, México y Argentina podía sonar extravagante, pero en la actualidad, conseguir una selección de los mejores productos —destilados, vinos y espumosos—, y tenerlos siempre a la mano en casa, es más fácil que nunca. Estas son algunas de las etiquetas que recomendamos como imprescindibles en tu barra.

Un infaltable es el whisky escocés, un destilado que es, sin duda, un universo en sí mismo. Las diferencias entre Highlands, Lowlands, Campbeltown, Speyside e Islay hacen que tener una botella de al menos dos de estas regiones sea un must. Nosotros elegimos dos de nuestras regiones favoritas por su perfil y personalidades propias. Para representar Islay, elegimos Ardbeg, un single malt con más de dos siglos de historia que se adapta a un trago que sabe tan moderno como se puede: el Bloody Mary con scotch y tocino. De la región de los Highlands elegimos Glenmorangie, un whisky single malt con diez años de añejamiento y un carácter único, ideal para utilizarse en combinación con vermouth dulce y amaros italianos, para darle un giro a cocteles clásicos como el Manhattan.



BLOODY MARY

BY WHISKY SINGLE MALT
ARDBEG

INGREDIENTES

60 ml de whisky Ardbeg
15 ml de jugo de limón
Top de jugo de tomate

PREPARACIÓN

Integra muy bien los ingredientes en un vaso alto con hielo. Termina con aceitunas, tocino y una rama de apio.

GINGER LEMON – ORANGE MINGLE

BY WHISKY SINGLE MALT
GLENMORANGIE

INGREDIENTES

45 ml Glenmorangie Original
10 ml de aperitivo amargo
15 ml de jugo de limón
10 ml jugo de naranja
2 gotas de bitter de naranja
2 cdas de mermelada de naranja

PREPARACIÓN

Mezcla los ingredientes en un shaker con hielo, sirve en una copa y decora con una flor comestible.





PULPALINDO

BY TEQUILA VOLCÁN
DE MI TIERRA

INGREDIENTES

60 ml de Tequila
Volcán de mi Tierra
45 ml de pulpa de tamarindo
15 ml de jugo de limón
90 ml de jugo de naranja
15 ml de Ancho Reyes

PREPARACIÓN

Mezcla los ingredientes en un shaker con hielo, sirve en una copa escarchada con sal de gusano y decora con un twist de limón amarillo.

Cuando hablamos de tequila, especialmente estando en México, la oferta de etiquetas premium que nos presentan virtudes únicas, es interminable, no cabe duda de que es una elección complicada. Afortunadamente, desde 2017, Volcán de mi Tierra llegó para iluminar nuestras barras. Esta casa ofrece un tequila blanco de notas herbales, cítricas y especias, multipremiado a nivel mundial, perfecto para combinar en preparaciones de todos los días y tener siempre a la mano. Una elección que se vuelve clara por su versatilidad y personalidad premium que no olvida sus raíces jaliscienses.



PARÍS DE NOCHE, ¿O DE DÍA?

BY HENNESSY VERY SPECIAL

París de Noche es sin duda uno de los cocteles más arraigados a nuestra cultura. Descubre cómo preparar esta receta y su versión diurna en la página 146.

Ir más allá de lo establecido es lo que hacemos y, Hennessy Very Special es, sin duda, la opción a elegir cuando buscamos disfrutar el momento a nuestra manera. A pesar de su naturaleza exclusiva e inconfundible, este destilado ha sabido hacerse un lugar propio en la cultura moderna, encontrando siempre un momento para disfrutarse tanto en los días en casa como en las noches fuera. Versátil y extrovertido, permite mezclarse con un sinfín de ingredientes para convertirse en el protagonista ideal de cualquier coctel.



La tradición de beber champagne con hielo se remonta a los años sesenta, al sur de Francia, en Saint Tropez.

El toque especial para tu barra es una botella de champagne, un vino de la mejor calidad que siempre es bueno tener a la mano, pues uno nunca sabe cuándo surgirá una ocasión especial. Algo que hay que tener en mente es que abrir una botella de champagne no tiene que ser intimidante ni algo premeditado. Con Moët & Chandon Ice Imperial los días de guardar una botella por años quedaron atrás; enfría esta botella a 7° C y colócala en una cubitera de champagne, llénala con hielo y agrega agua; sírvela en una copa de vino con más hielo y disfruta.



CLERICOT TORRONTÉS

BY TERRAZAS DE LOS ANDES

INGREDIENTES

250 ml de Terrazas de los Andes Torrontés Reserva
 500 ml de soda de durazno con cereza Perrier
 30 ml de jugo de limón
 60 ml de jarabe natural
 Duraznos, fresas
 y ciruelas en trozo

PREPARACIÓN

Vierte los ingredientes en una jarra y deja reposar. Sirve en copas frías con un poco de fruta.

En una barra no puede faltar el vino. Otra decisión compleja, limitada por el espacio en nuestro carrito de bar pero que se hace un poco más fácil cuando sabemos lo que buscamos. Recomendamos optar por un vino blanco con una personalidad propia. Terrazas de los Andes, una bodega argentina con ADN francés y tres décadas de experiencia produciendo vino en Mendoza ofrece una etiqueta de Torrontés que se ha convertido, añada con añada, en un clásico de nuestras reuniones. No importa si a nuestros invitados les gustan los vinos afrutados, secos o simplemente distintos, Terrazas de los Andes Torrontés Reserva es capaz de satisfacer los paladares más exigentes y de sorprender a los menos adentrados en el mundo del vino. Sírvelo refrescado, en una hielera al centro de la mesa o con una mezcla de frutas de temporada en Clericot, aquí no hay reglas.



SOURCE
perrier
Captured at the Source in France

LA IMPORTANCIA DEL AGUA

BY PERRIER

El protagonista en un coctel es, casi siempre, un destilado. Sin embargo, en la mayoría de las veces, existen ingredientes secundarios sin los cuales, dicho trago no sería el mismo. Piensa en un Mojito, en un Gin & tonic, o un París de día, tragos tan sencillos en los que la calidad del agua que se emplea para mezclarlos se convierte en elemento primordial de su sabor. El agua –natural, mineral, tónica o en forma de hielo– es entonces el eterno acompañante de la coctelería y, utilizar la mejor agua posible, es algo que siempre está en la mente del mixólogo.

En el caso del agua de manantial, es su composición lo que le otorga el sabor.

Es este equilibrio de minerales, en conjunto con la carbonatación lo que le dan a un agua el perfil que puede hacer o deshacer el coctel.

En el caso del agua de manantial, es su composición lo que le otorga el sabor. Es este equilibrio de minerales, en conjunto con la carbonatación lo que le dan a un agua el perfil que puede hacer o deshacer el coctel.

Cuando se habla de agua mineral, lo natural es siempre lo mejor. La presencia de su burbuja, su equilibrio y frescura, hacen de Perrier el agua ideal para mezclarse con diferentes destilados y en coctelería. La burbuja, el elemento clave de la sinfonía que contiene cada botella, ayuda a resaltar los aromas no tan volátiles de algunos ingredientes en un trago (como jugos, macerados y frutas frescas), haciéndolos mucho más persistentes y aumentando la textura de la bebida.

Perrier es agua naturalmente gasificada y carbonatada que surge de un manantial con gas en Francia, lo que la diferencia por completo de su competencia.

El día de hoy, tras siglos de extracción de agua del mismo manantial, el agua y el gas se cosechan por separado para después mezclarse en un proceso en el que el tradicional sabor de la casa y la tecnología se entrelazan para ofrecer una constancia sin igual en la industria. El equilibrio único de los minerales del manantial y el agregado de una suave efervescencia le otorgan su característico sabor puro y fresco.



El perfect serve de Perrier sugiere refrescar la botella (como se haría con un vino blanco o espumoso) y servirla directo en el vaso, sin hielo ni garnitura, como aperitivo. Esta es la confianza que la casa tiene en su calidad, la muestra perfecta de que ‘el champagne de las aguas’ es un ingrediente que no puede faltar en tu barra.

Se estima que la fuente de la que se extrae cada gota de Perrier tiene unos 100 millones de años de antigüedad, sin embargo, fue en los tiempos del Imperio Romano que el ser humano la conoció por primera vez. Ubicado en Vergèze, un pequeño poblado en el sur de Francia, el manantial tomó el nombre de la compañía en 1903 y, desde entonces, se ha embotellado en las características botellas verdes con forma de maza de madera.

La marca se popularizó enseguida y la euforia por probarla cruzó el mundo. Fue la primera agua mineral natural gasificada que se envasó en Estados Unidos, convirtiéndose en un artículo de primera necesidad en las casas y restaurantes a finales de los setenta. Desde entonces, Perrier supo relacionarse con personajes y artistas que elevaron la personalidad de la marca, estableciendo una estrecha conexión con la creatividad, el arte y el estilo de vida moderno. Actualmente, todas las botellas de Perrier se envasan en la propiedad en Vergèze y se exportan a más de 140 países de todo el mundo.

Perrier & Juice es el más reciente lanzamiento de esta icónica casa de agua francesa, con un toque delicioso de sabor, con mezclas extraordinarias de fruta. Son perfectas para crear cocteles y mocktails.





Pero el éxito de Perrier no se debe solo a una extraordinaria imagen y relaciones; existe mucha ciencia detrás del sabor de un agua que muchos no saben explicar por qué, pero les gusta. Su fuente se alimenta de tres tipos de agua. La primera se filtra naturalmente por grava; la segunda, pasa por una capa de piedra caliza muy porosa (un suelo similar al que se encuentra en la región de Champagne) y, la última, se filtra de abajo hacia arriba en una capa de magma volcánico que da origen al manantial de Perrier.

Pocas marcas en el mundo tienen la posibilidad de tener dos fuentes diferentes: una de agua y otra de CO₂, lo cual no es nada común. La posterior inyección de 7g de gas carbónico naturalmente extraído por cada litro de agua hace que éste se disuelva de manera única y que se genere una serie de sensaciones tras cada sorbo.

Por su equilibrio mineral y tipo de efervescencia, Perrier combina a la perfección con destilados especiados como el whisky, el bourbon y algunos roncs con paso por barrica, pues son aromáticos y las burbujas contribuyen a su volatilización bastante bien. Sin embargo, en donde la calidad de Perrier se muestra por completo es cuando se mezcla con ingredientes tropicales, a los que potencializa y equilibra perfectamente.



[CÓMO MEZCLAR]

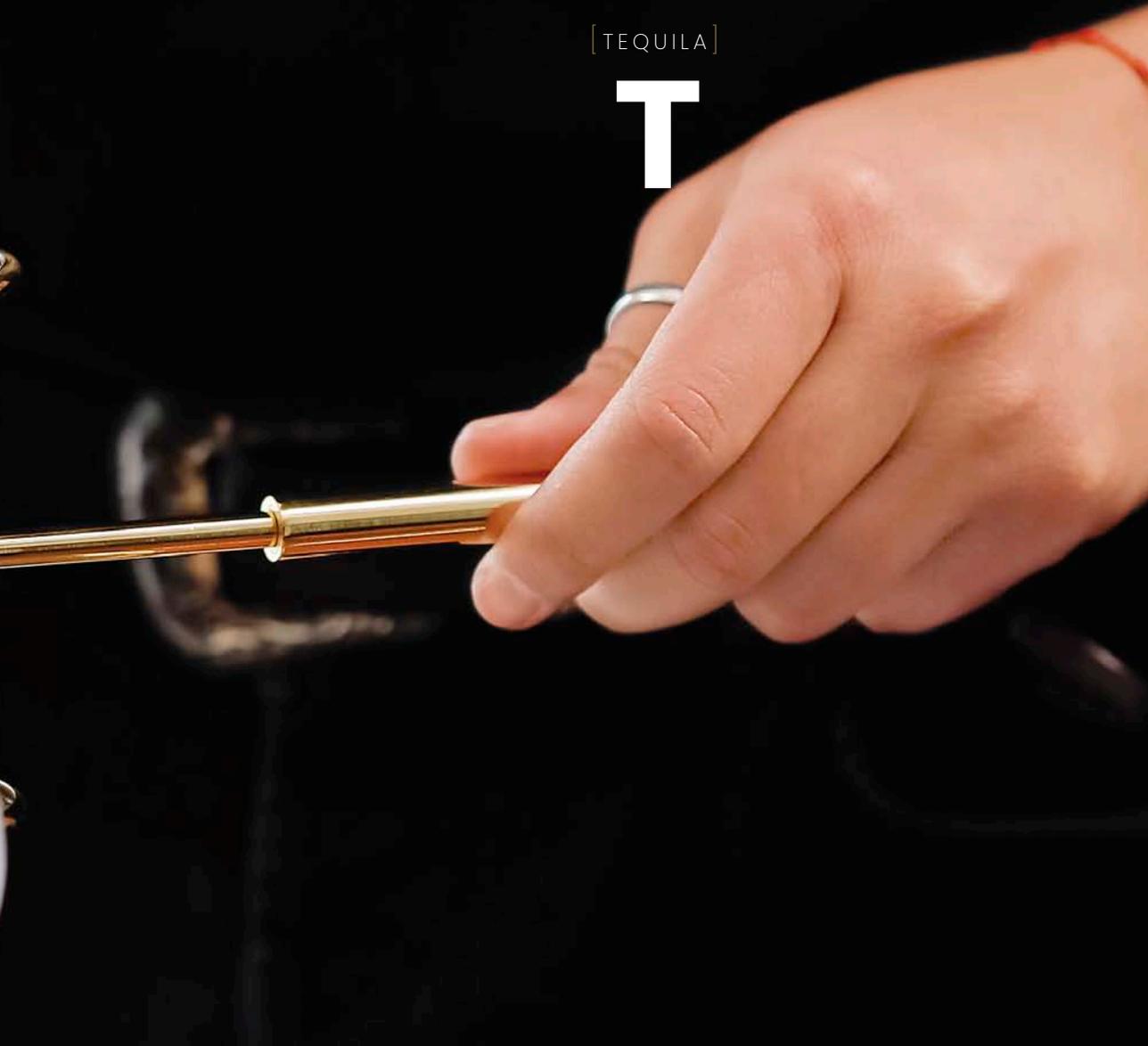
C





[TEQUILA]

T





[THE PERFECT SERVE]

TEQUILA DON JULIO

CREADO PARA MARCAR EL RUMBO DE LA INDUSTRIA
Y SER EL LEGADO DE GENERACIONES

La historia de Don Julio es casi tan mexicana como la del tequila mismo. Es la historia de un hombre que revolucionó la industria al priorizar la calidad sobre la cantidad, plantando con sumo cuidado cada agave en el terreno y espacio ideales para crecer y madurar con paciencia antes de ser cosechadas, solo seleccionando las partes más jugosas de las piñas, estableciendo estándares de calidad únicos para su tiempo.

Don Julio González se propuso la idea de crear su propio tequila en 1942. Sin mucho a la mano, pero con mucha pasión, consiguió socios que le ayudaron a fundar su primera destilería. De principio a fin, su visión fue diferenciarse de los demás productores de su época y, cuando llegó el momento de embotellar su creación, cambió los paradigmas sirviendo su destilado

en botellas bajas que podían descansar en la mesa y se convertirían en el epicentro de la sobremesa por generaciones.

Cada gota de tequila Don Julio nace en la región de Los Altos, en Jalisco, y son los barriles de roble blanco el elemento clave para lograr el perfil deseado en cada una de sus etiquetas. El control de tiempos de guarda, de temperaturas y niveles de humedad son el legado de experiencia que Don Julio heredó a cada una de las personas que hoy trabajan en la destilería La Primavera.

En la actualidad, esta casa forma parte del vasto portafolio internacional de destilados de Diaego, con la misma pasión por la excelencia que caracterizaba a Julio González, como un recuerdo constante de lo que inspiró la creación del primer tequila de lujo a nivel mundial.

“La pasión por el detalle,
la calidad y lo artesanal
definieron a Don Julio González
desde el primer día.
Esa misma pasión sigue viva hoy”.

JUAN PABLO MOLINAR,
Embajador de Don Julio.

TEQUILA CASA DRAGONES

PEQUEÑOS LOTES Y EXTRAORDINARIA PASIÓN, UNA BOTELLA A LA VEZ

Teniendo la innovación, el cuidado de los detalles y la precisión como principales objetivos, Casa Dragones fue fundada en 2009 por Bertha González Nieves, la primera maestra tequilera del mundo. Hoy busca ser una de las casas tequileras que transformen la industria hacia el futuro, a través de la innovación y una producción moderna.

Su prestigio y renombre internacional son fruto de la dedicación y meticulosa atención al detalle que pone en su elaboración. Con no más de 500 botellas por lote, modernización constante de los procesos, y el firmado, etiquetado y numerado de cada botella a mano, la casa deja claro que las tradiciones se crean con esfuerzo y no sólo con el paso del tiempo.

Una botella a la vez se dice fácil, pero en Casa Dragones se lo toman en serio. Cada botella de cristal de su tequila Joven se produce a mano en la Ciudad de México con cristal puro libre de plomo con la técnica tradicional de pepita por uno de los pocos artesanos que la dominan, además lleva un listón negro atado a mano en honor al escuadrón de caballería de los Dragones, combatientes de la Independencia de México que se convirtieron en inspiración de la marca. Para Tequila Casa Dragones Añejo Barrel Blend, colaboraron con una de las tonelerías más reconocidas para crear dos tipos de barricas, de roble francés y roble americano nuevas, seleccionadas por sus sabores y características singulares encontrando un balance perfecto entre ambas maderas para complementar el sabor emblemático de Casa Dragones.

“Los tequilas de Casa Dragones son aplaudidos por su pureza, suavidad y elegancia.

Casa Dragones Joven es ideal para beberse solo o acompañando la comida, mientras que su expresión Blanco funciona perfectamente en un coctel cuando los sabores e ingredientes están a la altura”.



TEQUILA MAYORAZGO CRISTALINO

GRANDEZA CON MÁS DE UN SIGLO DE TRADICIÓN TEQUILERA

Tequila Mayorazgo es el primogénito que llega a tomar el control de los negocios de la familia y que se convierte en líder en una industria tan importante como competida. Dicha familia es La Madrileña, una empresa con más de cien años de experiencia haciendo tequila y que, apenas hace unas décadas, decidió mostrarle al mundo de qué era capaz, lanzando su propia marca.

La gama completa de Mayorazgo se produce en el municipio de Tototlán, en los Altos de Jalisco -misma región en la que se cultiva el agave con que se elabora-, utilizando la misma fórmula con más de 30 años de historia. Sus tequilas se diferencian por un especial proceso de reposo en contenedores de acero inoxidable que les permite estabilizarse a nivel molecular, antes de someterse a un añejamiento de seis meses en barricas de roble blanco de segundo uso, que previamente se utilizaron para madurar bourbon.

Pero, para convertirse en la etiqueta bandera de la casa, Mayorazgo Cristalino pasa por un filtrado en carbón activado, un proceso que sucede en frío y a presión y que tiene como objetivo retirar el color y las pequeñas partículas de madera que la barrica le otorga. Es así como obtiene una textura muy especial, un tequila sedoso y fácil de beber.

Mayorazgo Cristalino es diseñado para disfrutar en compañía; para la sobremesa o con el postre, derecho, helado o en coctelería; su frescura y gran cuerpo lo posicionan como un digno heredero de una dinastía del más alto prestigio internacional.

“Una delicada y sutil mezcla de elementos maduros y jóvenes que dan como resultado un producto imponente y destacado, haciéndolo uno de los mejores en su categoría a un precio justo”.



TEQUILA 100% AGAVE
MAYORAZGO
CRISTALINO
35% Alc. Vol.
CONT. NET. 750 ml
TEQUILA REPOSADO · AGAVE AZUL

AGAVE AZUL
ORC. REPOSADO

MAYORAZGO



Mayoraazgo

TEQUILA COSMOS

ÚNICO Y ENIGMÁTICO, HECHO CON CONCIENCIA Y MAGIA

Con enorme conocimiento y dominio de la naturaleza del agave, una nueva firma se posiciona como protagonista de la escena actual del tequila. Único y enigmático, proveniente del Valle de Tequila, Jalisco, Tequila Cosmos fusiona desde su origen, los métodos tradicionales con procesos innovadores.

Nace con la clara idea de que producir el destilado que nos representa en todo el mundo, es un compromiso importante; uno que asumen con el propósito de redefinir la palabra especial. Sensibilidad, experiencia y calidad sin precedentes son los valores que rigen a la marca desde su concepción.

Tequila Cosmos se añeja durante cinco años en barricas de roble americano de primer uso, con lotes limitados a cuatro mil botellas. Respeto aún la visión original de la marca con una producción para un círculo cercano de amigos y familia que hoy se traduce en exclusividad a nivel mundial.

Hoy, la casa ofrece dos etiquetas, cada una con una personalidad única, fruto de coincidencias y suma de todo lo que hay detrás de ellas: Tequila Cósmico Añejo Cristalino y Tequila Cosmos Extra Añejo Cristalino. El primero de ellos preserva la esencia del agave azul con un paso de trece meses en barrica de roble americano que lo hace excepcional para mezclarse en coctelería fresca y atrevida; mientras que el segundo se distingue por un olfato redondo, cítrico y amaderado, suave y distinguido gracias a sus cinco años de añejamiento, pensado para disfrutarse solo o acompañado de un postre sutil.

“La singularidad de Tequila Cosmos se inspira en los vinos de alta gama. Partimos de las cualidades únicas de cada lote y creamos el tequila ideal para quienes valoran un sabor excepcional, ideal para degustar y disfrutar”.



TEQUILA SAN MATÍAS CRISTAL

EL ARTE DE HACER HISTORIA Y PERMANECER PRESENTE

Una compañía fundada hace más de 135 años, 100% mexicana y que ha sabido posicionarse como un líder de la industria tequilera, es el perfecto ejemplo de lo que sucede cuando la dedicación, la tradición y la experiencia son los valores que rigen cada una de sus decisiones. Fundada en 1886, Casa San Matías es hoy liderada por Carmen Villareal desde la región de Los Altos, en Jalisco. Sus productos –un total de diez etiquetas de todas las clases y tipos– se encuentran en diez países alrededor del mundo, resaltando las características de su tierra y manteniendo una calidad excepcional. San Matías Cristal nació hace apenas unos años como una expresión rejuvenecedora de la casa. Es un tequila añejo cristalino con 18 meses de maduración, suave y fácil de beber; ideal para disfrutarse derecho y a temperatura ambiente, o en cocteles sutiles.

En esta tradicional casa tequilera, todos los destilados se crean con agave proveniente de Los Altos de Jalisco y se elaboran utilizando procesos artesanales -desde los hornos de mampostería hasta el proceso de la tahona- que tienen por objetivo ser el sello único de la familia. Su tequila se añeja en barricas de roble blanco americano de segundo uso que previamente almacenaron bourbon, pasando por un proceso de filtración para la extracción del color, manteniendo la esencia del agave.

En la actualidad, San Matías Cristal es pieza clave para comprender cómo es que una empresa con más de un siglo de historia sigue vigente y demostrando que con herencia, talento y capital mexicano se pueden lograr cosas que impacten al mundo entero.

“San Matías Cristal es el resultado de un viaje que 135 años de tradición y experiencia han dejado a Casa San Matías”.



1886

TEQUILA

SAN MATIAS
CRISTAL

Cont. Net: 750ml ANEJO - 100% AGAVE

DON JULIO ICED TEA

BY TEQUILA DON JULIO REPOSADO

INGREDIENTES

40 ml (1 ½ oz) de Tequila Don Julio Reposado

50 ml (1 ⅔ oz) de té negro

25 ml (¾ oz) de jugo de limón

15 ml (½ oz) de jarabe de agave



Reposado durante ocho meses en barriles de roble blanco americano, Don Julio Reposado tiene un sabor suave y elegante.

PREPARACIÓN

Integra los ingredientes en un vaso alto.

Decora con una rodaja de limón y hierbabuena.

Mezcla ligeramente con una cucharilla.



DON LIMONADA

BY TEQUILA DON JULIO 70

INGREDIENTES

- 40 ml (1 ½ oz) de Tequila Don Julio 70
- 1 limón en pedazos
- 15 ml (½ oz) de jarabe de agave
- Hojas de menta
- Top de agua mineral Perrier

PREPARACIÓN

Mezcla los ingredientes en un shaker, llénalo de hielo y agita hasta enfriar. Cuela y sirve el coctel en un vaso alto, agrega un top de agua mineral Perrier. Decora con una ramita de menta.

Don Julio 70 Añejo Cristalino es la culminación de siete décadas de conocimiento e innovación, un tequila suave y complejo.





 Vaso y herramientas:
Williams Sonoma Inc

CLERICOT DE VERANO

BY TEQUILA CASA DRAGONES BLANCO

INGREDIENTES

- 30 ml (1 oz) de Tequila Casa Dragones Blanco
- 45 ml (1 ½ oz) de Jerez Fino
- 15 ml (½ oz) de jugo de limón verde
- 15 ml (½ oz) de jarabe de romero
- 50 ml (1 ⅔ oz) de aloe vera
- 30 ml (1 oz) de jugo de pepino
- 1 rodaja de limón
- 2 uvas verdes

Casa Dragones Blanco es 100% puro de Agave Azul, producido en pequeños lotes, con un proceso innovador enfocado en la pureza del agave.

PREPARACIÓN

Vierte los ingredientes en un vaso frío y mezcla muy bien. Decora con uvas y una rodaja de limón.

THE BOARDROOM

BY TEQUILA CASA DRAGONES AÑEJO

INGREDIENTES

- 45 ml (1 ½ oz) de Tequila
- Casa Dragones Añejo
- 7.5 ml (¼ oz) de Espíritus Empíricos Ayuuk
- 7.5 ml (¼ oz) de Vermout Navazos Manzanilla
- 1 cucharada de crema de cacao Giffard

Casa Dragones Añejo es 100% puro de Agave Azul, que logra un carácter distintivo al añejarse en dos barricas diferentes, roble francés y americano nuevas.

PREPARACIÓN

- Mezcla todos los ingredientes en una copa coupé muy fría.
- Remueve a temperatura adecuada.
- Decora con polvo de café.





PAMA-RITA

BY TEQUILA MAYORAZGO CRISTALINO

INGREDIENTES

- 30 ml (1 oz) de Tequila Mayorazgo Cristalino
- 30 ml (1 oz) de licor de granada Pama
- 15 ml (½ oz) de licor de naranja Controy
- 25 ml (¾ oz) de jugo de limón
- 7.5 ml (¼ oz) de jarabe natural Madrileña

PREPARACIÓN

Mezcla los ingredientes en un shaker, llénalo de hielo y agita hasta enfriar. Cuela y sirve el coctel en un vaso corto escarchado con sal.

Mayorazgo Cristalino es un tequila con una delicada y sutil combinación de elementos maduros y frescos que se enlazan en perfecto balance.



POMEGRANATE COLLINS

BY TEQUILA MAYORAZGO CRISTALINO

INGREDIENTES

45 ml (1 ½ oz) de Tequila Mayorazgo Cristalino

30 ml (1 oz) de licor de granada Pama

15 ml (½ oz) de jugo de limón amarillo

25 ml (¾ oz) de jarabe de salvia

Top de agua quina

Top de agua mineral Perrier

Pama es elaborado con granada californiana 100% natural, vodka premium y un delicioso toque de tequila. Perfecto para coctelería.

PREPARACIÓN

Mezcla los ingredientes en un shaker,

llénalo de hielo y agita hasta enfriar.

Cuela sobre un vaso alto y rellena

con partes iguales de agua mineral y quina.



Hielera, vaso y carrito:
Williams Sonoma Inc





DEAR MAMA

BY TEQUILA SAN MATÍAS CRISTAL

INGREDIENTES

- 40 ml (1 ½ oz) de Tequila San Matías Cristal
- 80 ml (2 ⅔ oz) de aloe vera
- 10 ml (⅓ oz) de miel de agave
- 3 fresas en trozo
- 6 hojas de hierbabuena
- Ramillete de hierbabuena



El resultado de un extraordinario viaje de 135 años de tradición, San Matías Cristal es el tequila ideal para mezclar.

PREPARACIÓN

- En un shaker agrega tres fresas y macéralas.
- Agrega el resto de los ingredientes, llénalo de hielo y agita hasta enfriar.
- Sirve en una copa martinera realizando un doble colado.
- Decora con una fresa y hierbabuena.

SANGRÍA CRISTALINA

BY TEQUILA SAN MATÍAS CRISTAL

INGREDIENTES

45 ml (1 ½ oz) de Tequila San Matías Cristal
150 ml (5 oz) de vino blanco Moscato macerado
25 ml (¾ oz) de jarabe natural
Durazno, fresa y ciruela para macerar
Top de agua mineral Perrier
Ramillete de hierbabuena

Las sensaciones más puras y luminosas del agave azul se expresan profundamente en San Matías Cristal, un tequila brillante.

PREPARACIÓN

En una copa de vino con hielo vierte los ingredientes y mezcla ligeramente. Agrega un poco de fruta de la maceración y rellena con agua mineral Perrier. Decora con un ramillete de hierbabuena dándole una palmada para activar sus aromas.



PALOMA SILVER

BY TEQUILA PATRÓN SILVER

INGREDIENTES

60 ml (2 oz) de Tequila Patrón Silver

30 ml (1 oz) de jugo de limón

45 ml (1 ½ oz) de jugo de toronja

Top de agua mineral Perrier



PREPARACIÓN

Mezcla los ingredientes en un shaker, llénalo de hielo y agita hasta enfriar.

Cuela sobre un vaso con hielo escarchado con sal y termina con agua mineral Perrier.

Tequila Patrón Silver se elabora de forma artesanal, con un proceso lento y natural, paso a paso, en los Altos de Jalisco.





*Hecho con conciencia
y con una historia mágica
detrás de cada una de sus
botellas, Tequila Cósmico
es una celebración a México.*

PREPARACIÓN

Vierte todos los ingredientes
en una copa coupé.
Mezcla suavemente
con ayuda de una bailarina.
Decora con una hoja de lavanda.

CASIOPEA

BY TEQUILA CÓSMICO

INGREDIENTES

45 ml (1 ½ oz) de Tequila Cósmico
25 ml (¾ oz) de jugo de durazno
60 ml (2 oz) de espumoso Asti
Gotas de limón amarillo



TEQUILA ESPRESSO

BY TEQUILA RESERVA DON ARMANDO

INGREDIENTES

45 ml (1 ½ oz) de Tequila Reserva
Don Armando Cristalino Extra Añejo
60 ml (2 oz) de leche de avena
60 ml (2 oz) de café frío

100% de agave con doble destilación, Tequila Reserva Don Armando, es añejado en finas barricas de roble blanco por cinco años.

PREPARACIÓN

Lleva todos los ingredientes a la licuadora.
Sirve en un vaso corto y decora
con avena y canela.





SWEET DREAM

BY TEQUILA LAS GARRAFAS

INGREDIENTES

- 40 ml (1 1/3 oz) de Tequila
- Las Garrafas Cardenal Rojo
- 40 ml (1 1/3 oz) de jugo de toronja
- 30 ml (1 oz) de jarabe natural
- Top de kombucha Las Garrafas
- Pétalos de Rosa



Vaso y charola:
Williams Sonoma Inc

PREPARACIÓN

Mezcla los ingredientes en un shaker, llénalo de hielo y agita hasta enfriar. Cuela y sirve el coctel en un vaso con hielo escarchado con sal Las Garrafas. Termina con un top de kombucha. Decora con un twist de toronja.

Creado a partir de agave maduro de la región Valles, Las Garrafas Cardenal Rojo es un tequila Reposado Cristalino delicioso.







[MEZCAL]

M



[THE PERFECT SERVE]

REAL MINERO

PROFUNDO RESPETO DE LA HERENCIA,
UN HOMENAJE A LA FAMILIA

Lorenzo Ángeles Mendoza siguió los pasos de su padre -y de su abuelo antes de él- de hacer destilados de agave tal cuál se hacía hace siglos en su región natal, Santa Catarina Minas, en Oaxaca, contribuyendo al legado cultural de la región. Real Minero nace de una larga tradición en torno al agave, una herencia que mantiene una identidad y cultura enormemente arraigadas en una población que ha transmitido la experiencia de destilar el agave de generación en generación. La casa fundada por la familia Ángeles retoñó durante un crecimiento exponencial en la demanda –nacional e internacional– por estos destilados de agave mexicano. Y, aunque esto parecería una gran noticia para una empresa dedicada a producir y vender un destilado de agave tradicional de la mejor calidad, la familia se dio cuenta del abandono del campo

y del riesgo que se vería en apenas unos años si no se cuidaba el ecosistema en el que crecen las plantas de las que se extrae el destilado.

Con esta idea en mente, en 2018, Real Minero pasó de ser una casa destiladora a convertirse también en un centro de investigación de la mano del Proyecto LAM; una iniciativa que tiene por objetivo rescatar, conservar y propagar especies de agave en peligro de extinción para así, asegurar materia prima para los productores por muchos años. La meta es generar ciencia desde el campo y para ello han pactado alianzas con instituciones y centros de educación con el fin de crear conexiones entre quienes generan el conocimiento y quienes hacen uso de él. No se requiere ser una gran empresa para generar conocimiento, pero sí se requiere estar dispuesto para compartirlo.

“El Proyecto LAM cierra un círculo virtuoso que permite producir las semillas que utilizamos para cultivar plantas de especies en peligro de extinción y con un gran valor biológico para el campo”.

FAMILIA ÁNGELES

MEZCAL OJO DE TIGRE

RAÍCES MEXICANAS, RIQUEZA CULTURAL. EL MEZCAL PARA TODOS

Ojo de Tigre se produce utilizando prácticas artesanales y dos tipos de agave, dos viejos conocidos de la escena mezcalera que producen un destilado suave y balanceado, combinando el sabor dulce y ahumado del maguey Espadín de Oaxaca que converge con la complejidad herbal del maguey Tobalá de Puebla. Las notas de caramelo y frutos secos contrastan con la frescura herbal, otorgando un equilibrio como ningún otro, brindando un sabor que invita a todos a conocer el mundo del mezcal. Es un mezcal que cuida hasta el último detalle de su proceso, desde la selección de magueyes sustentables hasta el envasado, reflejándose en el destilado final.

Los corazones de maguey, que toman aproximadamente de siete -Espadín- a 14 años -Tobalá- en madurar, se cocen en un horno cónico de piedra en donde arden con madera de pino y encino bajo tierra por aproximadamente una semana. El resultado de esta cocción se muele en una tahona hasta formar una pasta que se fermenta de manera natural, con las levaduras que hay en el aire, en tinas de madera durante unos diez días para obtener alcohol.

Tanto el líquido como el mosto fermentados se destilan dos veces en pequeños alambiques de cobre para obtener un mezcal artesanal, que abre el paladar a levaduras silvestres, aromas rurales y el recuerdo del campo por la noche. En Ojo de Tigre, la tradición se exalta para fusionarse con lo urbano en perfecta armonía. Por eso, es perfecto para mezclar en un abanico de nuevos clásicos que resultan tan familiares como refrescantes.

“Tomar mezcal no debería ser intimidante. Con esta premisa en mente, una casa mezcalera nacida en la última década está cambiando la forma en la que mexicanos y extranjeros conocen y reconocen el mezcal, fusionando la tradición con la tendencia.”



MEZCAL  ARTESANAL

100% AGAVE

OJO DE TIGRE

100% AGAVE

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
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA
HECHO EN MÉXICO  NÚM. 0649X



MEZCAL  ARTESANAL

100% AGAVE

OJO DE TIGRE

100% AGAVE

CATEGORÍA: Mezcal Artesanal
CLASE: Reposado
ESTADO: Oaxaca / Puebla
MAGUEY: Espadín / Tobalá
HORNO: Cónico de Piedra
DESTILACIÓN: Alambique de Cobre
GRADUACIÓN: 37% Alc. Vol.
CONTENIDO: Cont. Net. 750 ml
HECHO EN MÉXICO  NÚM. 012X

MEZCAL ORO DE OAXACA

TRADICIÓN, PERSISTENCIA Y CALIDAD QUE PERMANECE EN EL TIEMPO

Antes de que el mezcal se convirtiera en el destilado de moda, antes de que el ancestral destilado de agave se posicionara como el icono global que hoy representa, una empresa familiar, fundada por Don José López Escobar, ya era un estandarte dentro y fuera de Oaxaca de una naciente revolución en la producción de mezcal. Mezcal Oro de Oaxaca es fruto de la riqueza de una tierra generosa y de una sabiduría milenaria que se expresa en las manos de cada uno de sus trabajadores y en el paladar de sus maestros mezcaleros, quienes han sabido guiar y mantener una marca por más de 80 años.

Ocho años son necesarios para que cada planta de agave Espadín -el único que utiliza la familia- madure y se encuentre lista para convertirse en mezcal. Sus piñas se cocinan durante 72 horas entre fuego, humo y vapores para despertar sus azúcares naturales, que se muelen con piedra y se fermentan por un mínimo de seis días en tinas de madera para convertirlos en alcohol. Una doble destilación da origen a la pureza de Oro de Oaxaca, líquido balanceado y embotellado, gusano de maguey incluido, con el mismo proceso desde hace 36 años.

No existe mejor garantía de calidad que la persistencia y Mezcal Oro de Oaxaca la presenta con una etiqueta que no ha cambiado en décadas, manteniendo a la familia López Mateo a la cabeza de la producción de un destilado clásico, no solo en las grandes ciudades, sino en Oaxaca mismo, tierra de mezcaleros que, aún hoy, lo eligen para sus celebraciones más especiales.

“Desde hace 31 años, cada botella de Oro de Oaxaca se crea con la misma técnica ancestral que se ha pulido durante generaciones, utilizando sólo una cuidada selección de las mejores plantas de la región para ofrecer un mezcal tradicional”.



Oro de Oaxaca

RESADO DE ORIGEN

38% Alc. Vol.

Cont. Net. 750 ml

MEZCAL
ARTESANAL

100% AGAVE ESPADÍN
ABOCADO CON GUSANO



Oro de Oaxaca

HECHO EN MEXICO
DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA

PRODUCTO DE TRAZA PRODUCCION DOMESTICA. LA BEBIDA DE
CASA. HECHO EN OAXACA, MEXICO. 100% AGAVE ESPADIN. 38% ALC/VOL.

MEZCAL MITRE

UN MEZCAL CONTEMPORÁNEO QUE CATAPULTA A MÉXICO HACIA EL MUNDO

En las plantaciones de agave de Santiago Matatlán, Oaxaca, sucede magia cuando Don Tacho selecciona las plantas que están listas para convertirse en mezcal y guardarse en botellas con forma de cabeza de jaguar, que serán el transporte de las maravillas de esta tierra a todo el mundo.

Mezcal Mitre es el producto de un sueño de Claudio Román y Mauricio Hernandez, el de ser embajadores del mezcal en el mundo, mismo que cumplió de la mano de la familia de Don Tacho y sus hijos, una leyenda viva en el mundo del mezcal que se convertiría en el maestro de un proyecto que ha sido galardonado a nivel mundial. La única forma de conseguir un mezcal internacionalmente reconocido es cuidando al máximo la producción, usando la sustentabilidad como brújula. La intervención de Don Tacho y su familia en cada paso de su elaboración, desde el sembrado de la semilla hasta el envasado y etiquetado a mano, garantiza un producto artesanal tan auténtico como el que se bebe en el corazón de la región de los Valles Centrales de Oaxaca. Mezcal Mitre Espadín es la mejor expresión de un mezcal ideal para tomarse solo. Un destilado cristalino y brillante, con aromas complejos que recuerdan a cítricos y herbáceos, con un ligero toque ahumado que lo hace ideal para servir en combinaciones inusuales pero que despiertan la curiosidad del más aventurero. Mezcal Mitre Triple Agave es una singular mezcla de Tepextate, Espadín y Jabalí, ideal para paladares expertos mientras que Mezcal Mitre Ancestral es ahumado, discreto y bien integrado, con una interesante nota mineral por su destilación en olla de barro.

“Fundamos la empresa con el objetivo de representar la fusión del México contemporáneo y elegante, con lo artesanal y tradicional. El objetivo era lograr un producto de gran calidad, con alto beneficio calidad-precio para el consumidor”.



FLECHADOR DEL SOL

BY REAL MINERO

INGREDIENTES

45 ml (1 ½ oz) de Real Minero Espadín

60 ml (2 oz) de Green Chartreuse

120 ml (4 oz) de chocolate oaxaqueño caliente

Real Minero es un homenaje al entrañable oficio de destilar el agave, a la historia familiar de los palanqueros originarios de Oaxaca.

PREPARACIÓN

Con un molinillo, bate el chocolate caliente para generar espuma.

Mezcla los ingredientes en una taza de barro.



TUMBA NO. 7

BY REAL MINERO

INGREDIENTES

- 45 ml (1 ½ oz) de Real Minero Espadín
- 30 ml (1 oz) de Dolin Blanc
- 30 ml (1 oz) de Yellow Chartreuse

PREPARACIÓN

Mezcla los ingredientes en un shaker, llénalo de hielo y agita hasta enfriar. Cuela el coctel en una copa Nick & Nora y agrega un twist de cáscara de limón amarillo.

La tradición de Real Minero se remonta al siglo XIX, en el pueblo de Santa Catarina Minas; hoy es uno de los destilados de agave mexicanos más valorados del mundo.





 Charola y vaso:
Williams Sonoma Inc

AMATISTA

BY MEZCAL OJO DE TIGRE

INGREDIENTES

50 ml (1 ½ oz) de Mezcal Ojo de Tigre Joven

15 ml (½ oz) de jugo de limón

15 ml (½ oz) de concentrado de jamaica

15 ml (½ oz) de miel de agave

60 ml (2 oz) de ginger beer

PREPARACIÓN

Mezcla los ingredientes en un shaker,

llénalo de hielo y agita hasta enfriar.

Cuela el coctel en un vaso geométrico
y termina con un top de ginger beer.

Decora con rodajas de limón
y una rama de romero.

*Lo mejor de dos terruños:
el Espadín de Oaxaca y el
Tobalá de Puebla dan como
resultado un mezcal sutil,
ahumado y frutal.*

GEMA

BY MEZCAL OJO DE TIGRE

INGREDIENTES

45 ml (1 ½ oz) de Mezcal Ojo de Tigre Joven
 15 ml (½ oz) de Ancho Reyes Verde
 30 ml (1 oz) de zumo de pepino
 15 ml (½ oz) de jarabe natural
 15 ml (½ oz) de jugo de limón
 20 ml (¾ oz) de agua mineral Perrier

PREPARACIÓN

Mezcla los ingredientes en un shaker, llénalo de hielo y agita hasta enfriar. Cuela el coctel en un vaso geométrico, termina con un top de agua mineral y remueve ligeramente. Decora con rodajas de pepino.

Las pachitas o anforitas de antaño de Ojo de Tigre son una invitación a enlazar el mundo urbano con el rural, en armonía y hermandad.



MEZCAL ARTESANAL
OJO DE TIGRE
 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
 DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA
 HECHO EN MÉXICO BR-0649X



ESPADÍN DE MAZAPAN

BY MEZCAL ORO DE OAXACA

INGREDIENTES

- 45 ml (1 ½ oz) de Mezcal Artesanal Oro de Oaxaca
- 60 ml (2 oz) de crema de maguey sabor nuez Oro de Oaxaca
- 45 ml (1 ½ oz) de leche evaporada
- ½ mazapán desmoronado

PREPARACIÓN

Mezcla los ingredientes en un shaker, llénalo de hielo y agita hasta enfriar. Sirve el coctel en un vaso lleno de hielo escarchado con jugo de naranja y mazapán. Decora con una rama de canela sopleteada para ahumar.



El sabor de la tierra oaxaqueña se impregna en este mezcal a través del gusano, una tradición con más de 170 años de identidad y legado.

AÑEJO DE OAXACA

BY MEZCAL ORO DE OAXACA

INGREDIENTES

45 ml (1 ½ oz) de Mezcal
Oro de Oaxaca Añejo
3 frambuesas
1 hoja de menta

PREPARACIÓN

En una copa flauta fría introduce una hoja de menta y haz presión en el borde. Agrega las frambuesas y vierte el mezcal.

Para Oro de Oaxaca, observar y comprender el ciclo perfecto de la naturaleza en los campos de agave es parte esencial del arte de hacer mezcal.





SANGRE DE JAGUAR

BY MEZCAL MITRE ORIGEN

INGREDIENTES

- 45 ml (1 ½ oz) de Mezcal Mitre Origen
- 20 ml (¾ oz) de jugo de limón
- 60 ml (2 oz) de Clamato
- 1 dash de Jugo Maggi
- 1 dash de salsa inglesa
- 5 gr de chile Tajín
- Top de cerveza

Elaborado en el corazón de Oaxaca, Mezcal Mitre Origen es una oda a la tradición de los terruños mezcaleros.

PREPARACIÓN

En un vaso lleno de hielo escarchado con Tajín, vierte los ingredientes e integra. Termina con un top de cerveza y decora con una varita de apio.



YAGA

BY MEZCAL MITRE ORIGEN

INGREDIENTES

60 ml (2 oz) de Mezcal Mitre Origen
20 ml ($\frac{2}{3}$ oz) de jarabe de romero
10 ml ($\frac{1}{3}$ oz) de jugo de limón amarillo
100 ml (3 $\frac{1}{3}$ oz) de ginger beer
Jugo de una toronja

*Mezcal Mitre Origen
es la fusión del México
contemporáneo y elegante
con lo más artesanal
y tradicional del país.*

PREPARACIÓN

Mezcla los ingredientes en un shaker,
llénalo de hielo y agita hasta enfriar.
Cuela el coctel en una copa fría
y termina con un top de ginger beer.



Copa, charola y herramientas:
Williams Sonoma Inc





NEGRONI MEZCALINO

BY MEZCAL SIETE MISTERIOS

INGREDIENTES

40 ml (1 ½ oz) de
Mezcal Siete Misterios
Ensamble Cuishe | Espadín
2 golpes de Bitter Herbolaria
Mole Oaxaqueño
30 ml (1 oz) de Bitter Pallini
30 ml (1 oz) de Dolin Rouge



Un ensamble balanceado de dos agaves, Espadín/Cuishe, en el que se combinan exitosamente los aromas de ambas plantas que le otorgan expresividad y riqueza.

PREPARACIÓN

Lleva todos los ingredientes a un vaso mezclador con hielo. Remueve con la cuchara de bar durante 30 segundos. Cuela fino sobre un vaso old fashioned lleno de hielo. Decora con una cuña de naranja.

NAKED & FAMOUS

BY MEZCAL SIETE MISTERIOS

INGREDIENTES

- 25 ml (¾ oz) de Mezcal
- Siete Misterios Doba Yej
- 25 ml (¾ oz) de Chartreuse Amarillo
- 25 ml (¾ oz) de Aperol
- 25 ml (¾ oz) de jugo de limón

PREPARACIÓN

Mezcla los ingredientes en un shaker, llénalo de hielo y agita hasta enfriar. Cuela fino sobre una copa Nick & Nora fría.

*Un mezcal bien balanceado,
con carácter para disfrutarse
solo y fuerza para mezclarse
en los mejores cocteles
sin perder su esencia.*



MEZCALITA ROJA

BY MEZCAL CORDÓN CERRADO

INGREDIENTES

- 45 ml (1 ½ oz) de Mezcal Cordón Cerrado
- 30 ml (1 oz) de Cointreau
- 30 ml (1 oz) de jugo de limón
- 30 ml (1 oz) de miel de agave
- ½ taza de frutos rojos

Un mezcal artesanal de principio a fin, desde la selección del agave maduro hasta el envasado y etiquetado manual en San Dionisio Ocotepéc.

PREPARACIÓN

Lleva todos los ingredientes a la licuadora y mezcla con un par de hielos.

Sirve en un vaso corto escarchado con chile en polvo.

Decora con un par de frutos rojos.



Vaso y charola:
Williams Sonoma Inc





MEZCAL MULE

BY MEZCAL SAN COSME

*Originario de Santiago
Matatlán, Oaxaca,
Mezcal San Cosme preserva
las antiguas tradiciones
prehispánicas con un mezcal
100% de agave Espadín.*

INGREDIENTES

45 ml (1 ½ oz) de Mezcal San Cosme
30 ml (1 oz) de miel de abeja
30 ml (1 oz) de jugo de limón
15 ml (½ oz) de extracto de jengibre
Top de agua mineral Perrier

PREPARACIÓN

Mezcla los ingredientes en un shaker, llénalo de hielo y agita hasta enfriar.
Cuela en un vaso corto con hielo y agrega un top de agua mineral.
Decora con una rodaja de toronja deshidratada y un ramillete de hierbabuena.





RITUAL PERFECTO

BY SEÑORÍO MEZCAL JOVEN

INGREDIENTES

120 ml (4 oz) de Señorío Mezcál Joven

Rodajas de naranja

Trozos de piña

Sal de gusano

Señorío Joven nace de la herencia oaxaqueña, resultado de dos destilaciones de distintas intensidades y perfiles de sabor y aroma.

PREPARACIÓN

Sirve el mezcál en dos vasos veladora.

Coloca la fruta sobre un plato negro de barro y disfruta con sal de gusano.



FUEGO

BY SEÑORÍO MEZCAL REPOSADO

INGREDIENTES

45 ml (1 ½ oz) de Señorío Mezcal Reposado
25 ml (¾ oz) de jugo de limón
30 ml (1 oz) de jugo de naranja
60 ml (2 oz) de jugo de mango
1 - 2 rodajas delgadas de chile serrano
5 ml (¼ oz) de jarabe natural

Madurado en barricas de roble americano por cuatro meses con notas de agave cocido, madera, ligeros destellos ahumados y toques de especias como la pimienta.

PREPARACIÓN

Lleva todos los ingredientes a la licuadora y mezcla con suficiente hielo. Sirve en un vaso corto y decora con chile serrano. Disfruta con ate de membrillo sobre un plato de barro.





APPLETINI

BY SEÑORÍO MEZCAL AÑEJO

INGREDIENTES

45 ml (1 ½ oz) de Señorío Mezcal Añejo

30 ml (1 oz) de Calvados

45 ml (1 ½ oz) de jugo de manzana

25 ml (¾ oz) de jarabe de canela

PREPARACIÓN

Mezcla los ingredientes en un shaker, llénalo de hielo y agita hasta enfriar.

Cuela sobre una copa coupe y decora con un abanico de manzana.

Disfruta con una tableta de chocolate amargo en un plato de barro.



*Señorío Mezcal Añejo
reposa en barricas de roble
americano durante un año
para alcanzar un perfil único
en sabor y cuerpo.*



RAMBO LA MULA

BY MEZCAL MONTELOBOS ESPADÍN

INGREDIENTES

- 60 ml (1oz) de Mezcal Montelobos Espadín
- 30 ml (1 oz) de jugo de limón
- 15 ml (½ oz) de concentrado de jengibre
- 15 ml (½ oz) de jarabe de agave
- 30 ml (1 oz) de agua mineral Perrier

PREPARACIÓN

Mezcla los ingredientes en un shaker, llénalo de hielo y agita hasta enfriar. Cuela el coctel sobre un tarro lleno de hielo. Termina con agua mineral y decora con una ramita de romero y limón.

Un mezcal de balance perfecto y complejidad extraordinaria, elaborado con el mejor agave espadín orgánico a través de métodos artesanales.

 Charola y colador:
Williams Sonoma Inc





 Charola y vaso:
Williams Sonoma Inc

PASIÓN MEZCALERA

BY MEZCAL RESERVA DON ARMANDO

INGREDIENTES

30 ml (1 oz) de Mezcal Reserva Don Armandito

30 ml (1 oz) de jugo de limón

30 ml (1 oz) de jugo de maracuyá

15 ml (½ oz) de jugo de naranja

1 cda de mango

1 cda de miel de agave



*Fruto de un delicado
proceso de elaboración
con fermentación natural
y doble destilación.
Un mezcal reposado
en barricas de roble.*

PREPARACIÓN

Lleva todos los ingredientes a la licuadora y mezcla con suficiente hielo. Cuela sobre un vaso corto escarchado con Tajín.

BLUE PARADISE

BY MEZCAL LAS GARRAFAS

INGREDIENTES

40 ml (1 ½ oz) de Mezcal Las Garrafas Mono Azul

20 ml (¾ oz) de miel de abeja Las Garrafas

Top de jugo de toronja

Top de agua mineral Perrier

Inspirado en la alegría absoluta del Mono Azul, Las Garrafas ha creado un mezcal excepcional de Espadín y Salmiana.

PREPARACIÓN

Vierte los ingredientes en un vaso alto con hielo.

Agrega un top de jugo de toronja y otro de agua mineral Perrier.

Integra con ayuda de una cucharilla.

Decora con una toronja deshidratada.







[WHISKY]

W



[THE PERFECT SERVE]

BUCHANAN'S WHISKY

UN SCOTCH ÚNICO, ADMIRADO
POR LOS CONOCEDORES DE TODO EL MUNDO

Detrás de una marca con más de un siglo de historia, hay una gran historia de vida, en este caso la de James Buchanan, un hombre que incursionó en el negocio del whisky, creó su propia mezcla y fundó una compañía en Glasgow en 1884. El reconocimiento no tardó en llegar para un whisky fuera de lo común, con un personaje como James Buchanan al frente, pues un año más tarde ganó el contrato para convertirse en el único proveedor de whisky escocés de la Cámara de los Comunes y, 16 años después, también lo sería de la realeza británica. Para 1907, Buchanan's ya abastecía de whisky al emperador de Japón y a la Corte Real Española. Desde hace más de cien años, cada botella de Buchanan's se decora con símbolos que hacen alusión a la historia de James y su excepcional mezcla, con especial

atención a los detalles. Selladas personalmente por su fundador en algún punto, el sello rojo representa no solo el compromiso del hombre, sino de toda su dinastía, por entregar el mejor producto. El diseño de la botella se inspira en las cantimploras del Ejército Británico de la Primera Guerra Mundial y, el verde que las distingue, se inspira en las laderas inhóspitas de las Highlands de Escocia.

En la actualidad, la destilería ofrece seis etiquetas de acuerdo a su tiempo y proceso de añejamiento. Buchanan's 12 DeLuxe es el clásico imprescindible por su sabor suave y afrutado que permite servirlo en las rocas o mezclado, Buchanan's 18 es la máxima expresión de la grandeza de la casa, mientras Buchanan's Master es una mezcla única de maltas provenientes de cada región de Escocia.

“En cada una de las botellas de Buchanan's se encuentran condensados más de cien años de experiencia y compromiso con la calidad, que dan como resultado una mezcla única”.

JUAN PABLO MOLINAR,
Embajador de Buchanan's Whisky.

ABASOLO WHISKY

UNA INVITACIÓN A DESCUBRIR EL SABOR DEL MAÍZ ANCESTRAL MEXICANO

Una de las ventajas de los destilados que no cuentan con una denominación de origen controlada es que se pueden producir en cualquier parte del mundo. Con esta idea presente, mucho ingenio y el respaldo de Casa Lumbre, Iván Saldaña creó el primer whisky 100% de maíz cacahuazintle en el mundo: Abasolo Whisky.

Cada gota de este whisky mexicano se produce y añeja en Destilería y Bodega Abasolo, ubicada en Jilotepec, Estado de México, a 2400 msnm -una de las más altas del mundo-, que emplea a jóvenes locales, capacitándolos en el comercio de maíz y producción de whisky, contribuyendo a la economía local.

De sabor suave, genuino y diferente de cualquier otro whisky en el mundo, Abasolo destaca por su materia prima, presente en notas de maíz tostado, vainilla y miel, gracias al proceso de nixtamalización al que se someten los granos para liberar todos los sabores del maíz.

Para producirlo, una parte del maíz utilizado es malteada, mientras que otra se nixtamaliza, tuesta y muele para después mezclarse ambas en tanques de agua caliente donde reposa antes de fermentarse durante 120 horas utilizando levadura de champagne, la cual soporta mayores concentraciones de azúcar y ralentiza el proceso para enriquecer el perfil del whisky. El resultado de esta fermentación se destila dos veces en alambiques de cobre y se añeja en barricas de roble blanco americano por dos años en una bodega abierta en la que las fluctuaciones del clima tienen un importante efecto sobre el destilado.

“No cabe duda de que, cuando la creatividad y el respeto por las tradiciones se encuentran, es suficiente para ofrecerle al mundo un producto único y que fusiona dos culturas tan distantes como singulares.”



WHISKY
DE MAIZ
ANCESTRAL

DESTILADO
EN ALAMBIGUES
DE COBRE

ALMA DE LA TIERRA



ABASOLO

EL WHISKY DE MEXICO

100% MAIZ ANCESTRAL

HECHO EN MEXICO

ELABORADO A PARTIR DE MAIZ CRIOLLO SELECCIONADO
POR SU SABOR, ESTE WHISKY OFRECE UN PERFIL COMPLEJO
Y SUAVE QUE ES UNICO Y EXTRAORDINARIO

Whisky De Maiz
43% Alc. Vol.

DESTILERIA Y
BODEGA ABASOLO

Cont. Net.
750 mL

AUCHENTOSHAN SCOTCH WHISKY

TARDA MÁS, CUESTA MÁS, PERO VALE LA PENA

A diferencia de un sinnúmero de whiskies que se producen en Escocia, Auchentoshan entiende la ciudad como el lugar donde la artesanía tradicional se encuentra con el pensamiento progresista, ofreciendo un enfoque innovador del single malt con un verdadero sentido de lugar y propósito, todo ello partiendo de la inspiración de Glasgow desde 1823.

Auchentoshan tiene una historia de casi dos siglos produciendo whisky escocés de la mejor calidad. El carácter limpio y complejo comienza con cebada óptica malteada. La cebada, suavemente horneada y sin triturar deja que el sabor de Auchentoshan brille a través de todo lo que sale de su destilería en Glasgow.

Esta destilería escocesa es una de las seis ubicadas en las Lowlands y se distingue por un proceso de triple destilación que sube de 8 a 81% el nivel de alcohol en la cerveza de destilería -el resultado de la fermentación de los granos-. Ninguna otra destilería escocesa insiste en la destilación triple de cada gota de whisky.

El roble tiene una gran influencia en el sabor del whisky, por lo tanto, no es de extrañarse que aquí se dedique tanto esfuerzo y tiempo en seleccionar con precisión las barricas adecuadas para la guarda de este preciado líquido. Barriles usados anteriormente en bourbon, jerez o vinos de alta gama se convierten en elemento esencial en la creación de Auchentoshan: cuando el destilado y la madera se combinan, trabajan juntos durante muchos años, dando el color y sabor deseados al whisky.

“Cuando se piensa de dónde proviene un whisky, imaginamos un paisaje idílico y plagado de ríos que bañan los pies de las destilerías. Lo cierto es que no todos se producen en el campo, hay algunos que encuentran en la ciudad su hogar desde hace siglos.”

1823

AUCHENTOSHAN
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

AGED 12 YEARS
DELICATE AND LAYED
MATURATION
DISTILLERY MANAGER
FRANCIS CONLON

700 ml e
alc. 40% vol.

AND BOTTLED IN SCOTLAND

CONT. NET. 700 ml WHISKY ESCOCÉS 40% Alc. Vol.

AUCHENTOSHAN
DISTILLERY

WHISKY REVÉS

DESTILADOS CON EL CARÁCTER DE UN MÉXICO MODERNO

La escena del whisky no es igual a lo que era hace apenas unos años; en muchos rincones del mundo surgen productores que buscan romper con lo establecido. Destilería Revés nace dentro de este contexto.

Revés fue fundado en 2018 con el propósito de hacer destilados con ingredientes de la más alta calidad y de origen local. Aunque el maíz, el centeno y la cebada son la materia prima, la unión de sus fundadores, Yocelyn Biancamano y Hans Backhoff, no podría haber sido mejor para que un proyecto como éste fuera un éxito. Biancamano es una experta en agricultura ecológica que ha dedicado sus esfuerzos a apoyar a agricultores mexicanos a implementar programas orgánicos para exportar a los Estados Unidos; mientras que Backhoff es un maestro enólogo con amplia experiencia internacional, CEO de la bodega Monte Xanic y líder indiscutible del terreno enológico nacional.

Destilería Revés tiene hoy tres etiquetas de whisky. Revés Azul se caracteriza por estar hecho de maíz azul con seis años de añejamiento en barricas de roble americano nuevas. Revés Negro se añeja por tres años en las mismas barricas de roble americano, pero se le añaden seis meses en barricas de mezcal de Oaxaca, que le otorgan al whisky un final ahumado, persistente y único. Revés Rojo sustituye este último proceso por seis meses en barricas de Cabernet Sauvignon de Valle de Guadalupe y Oporto Tawny de California, celebrando las dos mejores regiones vinícolas de Norteamérica con un paladar lleno de frutas y taninos.

“Nuestros destilados están hechos con ingredientes de alta calidad, de origen local y embotellados en nuestra destilería en Ensenada. Son bebidas que enaltecen la tradición, el respeto por la naturaleza y la conexión con la tierra que los hace posibles.”



MASTER BUBBLES

BY WHISKY BUCHANAN'S MASTER

INGREDIENTES

30 ml (1 oz) de Whisky Buchanan's Master

15 ml (½ oz) de jugo de limón

½ cucharada de mermelada de naranja

Top de vino espumoso

Hecho a partir de una mezcla de whiskies elegidos al punto de maduración, Buchanan's Master, combina un enfoque innovador de mezcla con el estilo característico de Buchanan's.

PREPARACIÓN

Agrega la mermelada en el fondo de una copa coupé muy fría.

Integra el resto de los ingredientes muy fríos.

Aromatiza y decora con un twisit de naranja.





PENICILLIN

BY WHISKY BUCHANAN'S 18

INGREDIENTES

- 50 ml (1 2/3 oz) de Whisky Buchanan's 18 Special Reserve
- 25 ml (3/4 oz) de jugo de limón amarillo
- 20 ml (2/3 oz) de miel de agave
- 3 slices de jengibre

PREPARACIÓN

- Coloca el jengibre en un vaso mezclador y macéralos.
- Agrega el resto de los ingredientes y agita con hielo hasta integrar.
- Sirve en un vaso corto con hielo.
- Decora con jengibre.

Esta mezcla de whiskies madura individualmente en barricas de jerez europeo por mínimo 18 años para lograr una increíble profundidad de carácter y extrema suavidad.





JILO BROWN DERBY

BY ABASOLO WHISKY

INGREDIENTES

45 ml (1 ½ oz) de Abasolo Whisky

30 ml (1 oz) de jugo de toronja natural

15 ml (½ oz) de jarabe de miel

Con un perfil de sabor único, Abasolo es elaborado en México a partir de maíz ancestral cacahuazintle nixtamalizado.

PREPARACIÓN

Mezcla los ingredientes en un shaker,

llénalo de hielo y agita hasta enfriar.

Cuela y sirve el coctel en una copa.

Decora con una rodaja de toronja.

AUCHI & ALE

BY AUCHENTOSHAN WHISKY

INGREDIENTES

- 30 ml (1 oz) de Auchentoshan Whisky
- 20 ml (2/3 oz) de jugo de limón verde
- 20 ml (2/3 oz) de jarabe de miel
- 90 ml (3 oz) de cerveza IPA

*Identidad y carácter
distinguen a Auchentoshan,
un Lowland Single Malt
de triple destilación
con 200 años de historia.*

PREPARACIÓN

Mezcla todos los ingredientes en un vaso de metal con mucho hielo. Integra con ayuda de una bailarina y termina con una cuña de limón.





ENSENADENSE

BY WHISKY REVÉS AZUL

INGREDIENTES

- 60 ml (2 oz) de Whisky Revés Azul
- 25 ml (¾ oz) de jugo de limón
- 15 ml (½ oz) de jarabe de agave
- 3 rodajas de pepino
- 5 hojas de menta

PREPARACIÓN

Agrega los ingredientes al shaker y macera el pepino y la menta. Llénalo de hielo y agita hasta enfriar. Cuela sobre un vaso corto escarchado con polvo de tortilla tatemada. Decora con menta y una rodaja de pepino.

El maíz azul es el protagonista de Revés Azul, un whisky mexicano añejado seis años en barricas de roble americano nuevas.



INGREDIENTES

45 ml (1 ½ oz) de Dewar's 12 años
30 ml (½ oz) de St Germain
150 ml (3 oz) de agua mineral Perrier

PREPARACIÓN

Vierte los ingredientes en un vaso highball con hielo y rellena con agua mineral Perrier. Integra de forma delicada con ayuda de una cucharilla de bar. Decora con flores comestibles.

 Vaso y herramientas:
Williams Sonoma Inc

DEWAR FLOWER

BY WHISKY DEWAR'S 12 AÑOS

La suavidad extra de Dewar's 12 años es lograda gracias a su proceso de doble añejamiento que enaltece las malts escocesas.





OLD FASHIONED

BY WHISKY GRANGESTONE

INGREDIENTES

60 ml (2 oz) de Whisky Grangestone

1 terrón de azúcar

15 ml (½ oz) de agua mineral Perrier

1 dash de Angostura Bitters



Vaso y charola:
Williams Sonoma Inc

Grangestone es el ejemplo perfecto de la calidad y carácter de un whisky de la región de las Tierras Altas de Escocia.

PREPARACIÓN

Coloca un terrón de azúcar en un vaso corto.

Cúbrela con un dash de Angostura Bitters, whisky y agua mineral.

Deja reposar dos minutos y tritura el terrón con cuidado.

Sirve un hielo grande e integra los ingredientes.

Decora con un twist de naranja y limón.

JOHNNIE GINGER

BY WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL

INGREDIENTES

40 ml (1 ½ oz) de Whisky
Johnnie Walker Black Label
10 ml (⅓ oz) de jugo de limón
Top de ginger ale

Johnnie Walker Black es un verdadero icono, creado solo con whiskies de mínimo 12 años de añejamiento de las cuatro regiones de Escocia.

PREPARACIÓN

Vierte los ingredientes en un vaso con hielo y rellena con ginger ale. Integra de forma delicada con ayuda de una cucharilla de bar. Decora con una rodaja de limón.







[RON]

R



[THE PERFECT SERVE]

BACARDÍ GRAN RESERVA 10 AÑOS

MEZCLADO CON MAESTRÍA Y DETERMINACIÓN
BAJO EL SOL DEL CARIBE

Abrazando la tradición, pero aceptando a la vez que las nuevas generaciones de fanáticos del ron buscan un concepto diferente de 'lo clásico', Bacardí Gran Reserva 10 años se erige como un must en la cava de quien sabe que los mejores tragos no necesitan presentación.

Añejado durante un mínimo de diez años -la casa fundada por Facundo Bacardí asegura que la gota más joven en cada botella supera esta edad- bajo el maravilloso sol del Caribe, este ron dorado, semiseco y afrutado está hecho cuidadosamente para quienes gustan de saber cuándo y dónde nació lo que están bebiendo.

El sello lacrado del murciélago dorado es la portada que este destilado muestra al mundo, además de su principal identificador en los anaqueles de las mejores barras del mundo; un sello

que significa salud, fortuna y unión familiar desde hace más de cien años.

Bacardí Gran Reserva 10 años se elabora en pequeños lotes únicamente en Puerto Rico. Cada una de sus botellas está numerada, permitiendo a quien la pruebe rastrear su historia y conocer el año en el que el ron más joven se añadió al barril que se utilizó para esa botella.

Es bien sabido entre los conocedores del ron que un año de añejamiento en el Caribe equivale a tres años en un clima más frío, como el de Escocia. Es justo esa la razón de que diez años sean suficientes para producir un ron con la máxima expresión de su tierra, su gente y su historia.

Por su balance entre frutalidad, especias y notas caramelizadas, la elección de este destilado para nuestra barra perfecta era más que evidente.

“Es el ron ideal para la sobremesa.
Como digestivo y para acompañar
una tabla de quesos o postres dulces
con sabores de vainilla y chocolate”.

RICARDO NAVA,

Embajador de Bacardí en México y el Caribe

BACARDÍ CARTA BLANCA

EL REY DE LOS RONES ES EL RON DE TODOS

Cuando Facundo Bacardí invirtió su capital en una destilería de ron de gran calidad en Cuba, en 1862, no podría siquiera imaginar el impacto que traería al mundo. Bacardí no solo fundó una marca universalmente conocida, sino que inventó el proceso para crear un ron ligero, seco y balanceado que se convertiría en un estándar para la producción global.

Hoy un sinfín de cocteles son casi sinónimo del ron que crearía con la idea de ofrecer un destilado digno de todos los cubanos. Bacardí Carta Blanca es, sin duda, el ron más famoso del mundo, uno que da vida, en cada una de sus gotas, a una historia de lucha incansable, de lecciones y dominio de una técnica que pocos se han atrevido a dominar.

Suave, aromático y de ligeras notas florales y afrutadas que lo hacen ideal para mezclar; perfectamente equilibrado para no dominar ni desaparecer al mezclarse con ingredientes cotidianos, Carta Blanca es producto de años de práctica y conocimiento.

Todos podemos identificarnos con la historia del pionero, del exiliado, del que quería hacer las cosas diferente, pero pocos podemos imaginar lo que es perderlo todo y, a partir de ello, construir un imperio y convertirse en pieza clave de las barras del mundo.

No podemos pensar en un legado mejor que el que Don Facundo Bacardí dejó a su familia. Tras seis generaciones de maestros roneros y más de un siglo y medio de historia, la familia Bacardí sigue produciendo un ron que representa el indomable espíritu del Caribe.

“Bacardí Carta Blanca se ha mantenido con un perfil de sabor consistente por más de 150 años, creado con nuestra cepa de levadura propietaria, añejado en barricas de roble blanco y pulido con una combinación secreta de carbones activos”.



VOLUME 2: DENMARK
GATHER JOURNAL
GETAWAY
KINFOLK
What a long, strange trip it's been. - Grateful Dead
VOL. 2, NUMBER 12, SUMMER 2018

BACARDÍ AÑEJO

UN RON DESAFIANTE, DISPUESTO A CAMBIAR LOS PLANES

Nacido en 1862 como una de las cuatro fórmulas originales creadas por Don Facundo Bacardí en Cuba, Bacardí Añejo se reafirma como pieza clave del éxito de la casa del murciélago en el mundo. Carácter, versatilidad y elegancia son adjetivos clave para describir un clásico que se reinventa constantemente, conservando el mismo perfil que ha tenido por más de un siglo: auténticamente latino, sofisticado y carismático. La clave del éxito de Bacardí Añejo está en la mezcla. Tomando rones de entre un amplio abanico de edades de añejamiento, esta combinación secreta da como resultado un destilado perfecto para servirse con refresco de cola o ginger ale, hasta siendo el twist en tragos largos clásicos como el Moscow Mule -sustituyendo al vodka- o el Jaibol, tomando el lugar del whisky. Su carácter suave y amaderado, cremoso, avainillado y especiado lo colocan en un extraordinario punto medio entre los rones pensados exclusivamente para mezclar y aquellos que están hechos para tomarse solos, permitiendo una variedad de combinaciones tan familiares como sorprendentes.

Bacardí Añejo es para quienes buscan salir de la rutina, alejarse de los sabores y aromas a los que están acostumbrados; un ron tan amistoso como singular y que contiene en su mezcla la historia de generaciones de personas que pusieron cara a la adversidad y que, simplemente, cambiaron los planes a su manera.

“Siguiendo el proceso creado por Don Facundo, Bacardí Añejo utiliza una selecta combinación de rones añejados el tiempo suficiente en barricas de roble americano para obtener un característico y complejo perfil aromático que se disfruta”.



Fascinating
AGED RUM

ESTABLECIDO EN 1862
BACARDÍ COMPANY LIMITED

BACARDÍ
AÑEJO

“ ROR CARTA SELECTA ”

ESTADOS UNIDOS MEXICANOS

ESTABLECIDO EN 1862
SANTIA
UNA EMPRESA DE LA
FAMILIA BACARDÍ
HECHO EN MEX

PERFECT SERVE

BY RON BACARDÍ GRAN RESERVA 10 AÑOS

INGREDIENTES

45 ml (1 ½ oz) de Ron Bacardí
Gran Reserva 10 años
Queso Brie
Mermelada de naranja
Galletitas saladas gourmet

*Mezclado con maestría,
Bacardí Gran Reserva 10 años
se añeja en barriles por un
mínimo de diez años bajo
el espléndido sol del Caribe.*

PREPARACIÓN

Sirve el ron en un vaso old fashioned.
Acompaña con el queso
y las galletas con mermelada.



PERFECT SERVE

BY RON BACARDÍ
GRAN RESERVA 10 AÑOS

INGREDIENTES

45 ml (1 ½ oz) de Ron Bacardí
Gran Reserva 10 años
chocolate oscuro semiamargo

PREPARACIÓN

Sirve el ron en un vaso old fashioned.
Acompaña con un par de tabletas
de chocolate oscuro semiamargo.

*Bacardí Gran Reserva 10 años
es un ron de lujo,
caracterizado por un
perfecto balance de vainilla
caramelizada y roble.*





DAIQUIRÍ

BY RON BACARDÍ CARTA BLANCA

INGREDIENTES

50 ml (1 ⅔ oz) de Ron Bacardí Carta Blanca

25 ml (¾ oz) de jugo de limón

2 cdas. de azúcar refinada

Bacardí Carta Blanca es un clásico ron blanco moldeado con una mezcla secreta de carbón vegetal.

PREPARACIÓN

Mezcla los ingredientes en un shaker,

llénalo de hielo y agita hasta enfriar.

Cuela y sirve el coctel en una copa coupé.



MOJITO BY RON BACARDÍ CARTA BLANCA

INGREDIENTES

50 ml (1 ⅔ oz) de Ron Bacardí Carta Blanca

25 ml (¾ oz) de jugo de limón

2 cdas. de azúcar refinada

12 hojas de hierbabuena

30 ml (1 oz) de agua mineral Perrier

La suavidad inconfundible de Bacardí Carta Blanca lo hace un ron blanco perfecto para cocteles clásicos.

PREPARACIÓN

Agrega el azúcar, la hierbabuena y el jugo de limón en un vaso alto.

Macera suavemente, agrega hielo picado y ron. Mezcla muy bien con ayuda de una cucharilla y completa con agua mineral Perrier.

Decora con un ramillete de hierbabuena fresca.





FLOR DE LUNA

BY RON BACARDÍ CARTA BLANCA

INGREDIENTES

- 45 ml (1 ½ oz) de Ron Bacardí Carta Blanca
- 15 ml (½ oz) de St Germain
- 30 ml (1 oz) de aloe vera
- 7.5 ml (¼ oz) de jugo de pepino
- 5 ml (¼ oz) de jugo de limón
- 1 dash de aceite de ajonjolí

PREPARACIÓN

- Mezcla los ingredientes en un shaker, llénalo de hielo y agita hasta enfriar.
- Cuela y sirve el coctel en un vaso corto con mucho hielo.
- Decora con una hoja de piña.



Diez años fueron necesarios para que Don Facundo perfeccionara Bacardí Carta Blanca, un ron suave y sutil.

AÑEJO REMIX

BY RON BACARDÍ AÑEJO

INGREDIENTES

50 ml (1 ⅔ oz) de Ron Bacardí Añejo

100 ml (3 ⅓ oz) de ginger ale

Splash de jugo de piña

Creado con una combinación de rones añejados en roble americano, Bacardí Añejo es un ron extraordinario.

PREPARACIÓN

En un vaso alto con hielo agrega los ingredientes y mezcla con una cucharilla. Decora con una rodaja de limón verde.



Herramientas, charola y carrito:
Williams Sonoma Inc





 Colador y jigger:
Williams Sonoma Inc

AÑEJO HIGHBALL

BY RON BACARDÍ AÑEJO

INGREDIENTES

50 ml (1 ⅔ oz) de Ron Bacardí Añejo

100 ml (3 ⅓ oz) de ginger ale

15 ml (½ oz) de jugo de limón verde

2 dashes de Angostura Bitters

Bacardí Añejo es el perfecto punto medio entre los rones para mezclar y aquellos para beberse solos.

PREPARACIÓN

En un vaso alto con hielo agrega los ingredientes y mezcla con una cucharilla. Rellena el vaso con un top de ginger ale.

EL MISMO BY RON BACARDÍ AÑEJO

INGREDIENTES

50 ml (1 ⅔ oz) de Ron Bacardí Añejo
100 ml (3 ⅓ oz) de agua mineral Perrier

Bacardí Añejo tiene un carácter suave y amaderado con notas deliciosas cremosas de vainilla y especias.

PREPARACIÓN

En un vaso alto con hielo agrega los ingredientes y mezcla con una cucharilla. Decora con una cuña de limón verde.

 Charola, vaso y herramientas: Williams Sonoma Inc



NEGROCHO

BY RON BACARDÍ 8 AÑOS

INGREDIENTES

30 ml (1 oz) de Ron Bacardí 8 años

30 ml (1 oz) de Vermouth Martini Rosso

30 ml (1 oz) de bitter italiano



PREPARACIÓN

En un vaso old fashioned con hielo
agrega los ingredientes.

Remueve con una cucharilla
durante ocho segundos.

Decora con un twist de naranja.

*Durante siete generaciones,
la familia Bacardí disfrutó
Bacardí 8 años como
su reserva personal.*





AMARILLO LIBERTAD

BY RON LIBERTAD

Destilado en Chiapas, Ron Libertad emplea tres tipos de caña en su elaboración: criolla, vetada y violeta.

PREPARACIÓN

En un vaso mezclador macera las frutas con el ron blanco de forma enérgica. Da un par de golpes a la hierbabuena para activarla y macera de forma ligera. Sirve en un vaso alto lleno de hielo crush y agrega un top de agua mineral Perrier. Termina con el ron dorado hasta arriba y decora con hierbabuena.

INGREDIENTES

45 ml (1 ½ oz) de Ron Libertad Blanco
15 ml (½ oz) de Ron Libertad Dorado
20 g de piña fresca
20 g de guayaba fresca
Hojas de hierbabuena
Top de agua mineral Perrier





DAIQUIRI HEMINGWAY EN OAXACA

BY RON VALDEFLORES BLANCO

INGREDIENTES

50 ml (1 2/3 oz) de Ron Valdeflores Blanco

30 ml (1 oz) de jugo de toronja

15 ml (1/2 oz) de jugo de limón persa

15 ml (1/2 oz) de Maraschino Pallini

2 dashes de Bitter Herbolaria Mandarina

Valdeflores Blanco es un ron de jugo de caña orgánica, añejado en la Sierra Madre Occidental.

PREPARACIÓN

Mezcla los ingredientes en un shaker,

llénalo de hielo y agita hasta enfriar.

Cuela y sirve el coctel en una copa fría.

Decora con una rodaja de limón persa.



RUM APPLE SOUR

BY RON CENTENARIO ROYAL

INGREDIENTES

60 ml (2 oz) de Ron Centenario Royal 5 años

30 ml (1 oz) de jarabe de manzana verde

30 ml (1 oz) de jugo de limón

1 dash de Angostura Bitters

PREPARACIÓN

Mezcla los ingredientes en un shaker,

llénalo de hielo y agita hasta enfriar.

Cuela y sirve el coctel en una copa fría.

Decora con hierbabuena y limón.

*Una selección de rones
añejados en finas barricas
de roble blanco que antes
contuvieron whisky escocés.*







[GIN]

G



[THE PERFECT SERVE]

TANQUERAY GIN

UNA GINEBRA ARRAIGADA EN LA VERDADERA CALIDAD

Hacer las cosas diferente no es fácil; y alejarse de la profesión familiar en la Inglaterra de 1830 debió serlo mucho menos. Pero fue justo eso lo que hizo Charles Tanqueray cuando decidió probar más de 300 recetas para hacer gin y edificar su destilería en el corazón de Londres, con la intención de crear la mejor ginebra de estilo London Dry del mundo.

Bayas de enebro, semillas de cilantro, raíz de angélica, flores de manzanilla y pieles de naranja fueron algunos de los ingredientes esenciales de la receta de Charles -que se sigue produciendo hasta nuestros días- y que, junto con su ingenio y experiencia destilando, lograron que su gin se exportara a todas las colonias británicas apenas 17 años después de su creación. La destilería Tanqueray tiene tres grandes alambiques de

cobre, uno de los cuales data del reinado del rey Jorge III y ha estado en uso continuo durante 250 años; lo llaman Old Tom.

Para producir Tanqueray London Dry se usa la misma combinación de los mejores botánicos descubierta por Charles y el alcohol de grano neutro más puro, destilado por cuarta y última vez en Old Tom. Por su parte, Tanqueray N° TEN, se elabora en pequeños lotes y es la primera ginebra en utilizar cítricos frescos enteros en su destilación. Hoy, la casa ofrece etiquetas divertidas y únicas como Tanqueray Flor de Sevilla, elaborada con naranjas de Sevilla, flores de azahar y botánicos que dan como resultado una ginebra exquisita y redondeada. Tanqueray se esfuerza por lograr el gin ideal para tener en casa, pedir en una barra o destapar en una ocasión especial.

“Charles Tanqueray inventó una receta de gin que se celebra hasta nuestros días y que es la combinación perfecta de ingenio, linaje y trabajo duro”.

JUAN PABLO MOLINAR,
Embajador de Tanqueray Gin.

MARTINI

BY TANQUERAY N° TEN

INGREDIENTES

40 ml (1 ½ oz) de Tanqueray N° TEN

10 ml (⅓ oz) de Vermout



Elaborado con cítricos frescos, Tanqueray N° TEN es el gin ideal para completar un icónico Martini.

PREPARACIÓN

Agrega hielo a un vaso mezclador, enfría y descarta la dilución.

Vierte los ingredientes y un poco más de hielo.

Mezcla con una cucharilla durante 30 segundos hasta enfriar.

Cuela y sirve en una copa martinera fría.

Adorna con un twist de toronja.





SEVILLA TONIC

BY TANQUERAY SEVILLA

INGREDIENTES

40 ml (1 ½ oz) de Tanqueray Sevilla

150 ml (3 oz) de agua tónica

PREPARACIÓN

Vierte el gin en una copa fría con hielo y termina con agua tónica.

Adorna con una rodaja de naranja e integra con una cucharilla.

Naranjas de Sevilla, flores de azahar y botánicos crean Tanqueray Sevilla, una ginebra exquisita y redondeada.





BRAMBLE

BY BOMBAY SAPPHIRE GIN

INGREDIENTES

50 ml (1 ½ oz) de Bombay Sapphire Gin

25 ml (¾ oz) de jugo de limón

15 ml (½ oz) de miel de agave

15 ml (½ oz) de licor de frambuesas



Charola, vaso y shaker:
Williams Sonoma Inc

*Cada gota de Bombay
Sapphire contiene 10
botánicos seleccionados
a mano de lugares exóticos
de todo el mundo.*

PREPARACIÓN

Mezcla los ingredientes en un shaker,
llénalo de hielo y agita hasta enfriar.

Cuela sobre un vaso corto con hielo
y termina con dos zarzamoras.



BOTANIST TEA TONIC

BY THE BOTANIST GIN

INGREDIENTES

- 45 ml (1 ½ oz) de The Botanist Gin
- 45 ml (1 ½ oz) de infusión de hierbabuena
- Top de agua tónica

22 botánicos locales de la isla de Islay enmarcan la expresión escocesa forjada a mano de The Botanist.



PREPARACIÓN

- En un vaso alto con hielo incorpora el gin y la infusión, mezcla ligeramente.
- Agrega el agua tónica hasta llenar el vaso e incorpora nuevamente.
- Decora con un ramillete de hierbabuena.





STRAWBERRY AND BLACK PEPPER GIN AND TONIC

BY MARTIN MILLER'S GIN

INGREDIENTES

45 ml (1 ½ oz) de Martin Miller's Gin

1 fresa troceada

3 granos de pimienta negra

Top de agua tónica

El poder de los volcanes y la pureza del agua de manantial islandesa son la raíz de la excelencia de Martin Miller's.

PREPARACIÓN

Sirve el gin en un vaso alto lleno de hielo.

Agrega una fresa troceada en dos partes y tres granos de pimienta negra.

Termina con un top de agua tónica.



CHILLING LIKE A G-6

BY ROKU GIN

INGREDIENTES

45 ml (1½ oz) de Roku Gin
10 ml (⅓ oz) de limoncello
10 ml (⅓ oz) de limón amarillo
1 dash de Cointreau

PREPARACIÓN

Mezcla los ingredientes en un shaker, llénalo de hielo y agita hasta enfriar. Cuela sobre una copa flauta y decora con un twist de limón amarillo.

Un gin floral y perfumado con seis botánicos japoneses que se recolectan a lo largo de las cuatro estaciones del año.



Charola, herramientas y copa:
Williams Sonoma Inc





TORONJA GIN

BY THE GIN FACTORY



Charola, vaso y herramientas:
Williams Sonoma Inc

INGREDIENTES

45 ml (1 ½ oz) de ginebra The Gin Factory

90 ml (3 oz) de jugo de toronja

15 ml (½ oz) de miel de agave

Top de agua mineral Perrier

3 rodajas de pepino

Cuña de toronja

1 ramita de romero

Gin Factory es destilada en minuciosos lotes de 500 litros donde la calidad y balance son cuidados al extremo.

PREPARACIÓN

Integra los ingredientes en un vaso corto lleno de hielo.

Decora con el pepino, la toronja y el romero.



GIN FRIZZ BY PRIMA ROSA GIN

INGREDIENTES

45 ml (1 ½ oz) de Prima Rosa Gin
15 ml (½ oz) de jugo de limón amarillo
7.5 ml (¼ oz) de jarabe natural
Hojas de lavanda
Top de vino espumoso

PREPARACIÓN

Mezcla los ingredientes en un shaker, llénalo de hielo y agita hasta enfriar. Cuela sobre una copa flauta y termina con un top de vino espumoso. Decora con una flor de lavanda fresca.



Creada a partir de una mezcla de botánicos regionales, Prima Rosa celebra las tradiciones culinarias de México.







[COGNAC]

C



[THE PERFECT SERVE]

HENNESSY VERY SPECIAL

TESTIGO DE LA BÚSQUEDA DE LA EXCELENCIA
DESDE 1765

Si existe en el mundo de los destilados, una casa que encarna un compromiso con la tierra, con sus trabajadores y con producir el mejor espirituoso posible, es sin duda Hennessy. Una marca que ha dado continuidad a cada uno de sus valores y principios, de generación en generación.

Desde los viñedos hasta el embotellado, la de Hennessy es una historia de artesanos con un profundo sentido de orgullo por el grano de arena que ponen en una operación mundial que ha moldeado no solo la industria del cognac, sino toda la de los destilados en su conjunto.

La idea de continuidad se materializa en un linaje de ocho generaciones de maestros de la familia Fillioux; descendientes de quien, en 1806, Richard Hennessy nombrara el primer master blender de la casa. Esto les permite hacer cognacs excepcionales

y poner en práctica una disciplina única dentro de la industria. Es la prueba fehaciente de que el tiempo es el mejor juez de la calidad de un producto. Una de las etiquetas más populares del mundo y obra estrella de la casa, este cognac expresa su personalidad vibrante y dinámica adaptándose y moldeando a la vez la cultura. Fácil de disfrutar, es perfecto para momentos de alta energía y para disfrutar el presente.

Hennessy Very Special se toma como aperitivo, en las rocas o mezclado, como digestivo o como trago largo, en un sinfín de cocteles en los que sus sabores redondos y robustos lo convierten en la opción ideal. Al momento de catarlo, Hennessy Very Special ofrece notas tostadas y frutales, con un paladar claramente definido y una exuberancia acogedora.

“Nos esforzamos por preservar el savoir-faire dentro de la Maison y fomentamos la transmisión de conocimientos de generación en generación. Nuestro cognac es profundo y flagrante, una elección atemporal con una intensidad propia”.

RÉMY MARTIN 1738 ACCORD ROYAL

CON UN ORIGEN TAN ÚNICO COMO EMBLEMÁTICO

Una actitud audaz, siempre con miras en el futuro y un constante deseo de romper los paradigmas, son algunos de los motores que han hecho que Rémy Martin conquiste el mundo del cognac desde su propiedad en Fine Champagne, el corazón vitivinícola de Francia.

Hace 297 años, un viticultor francés de nombre Rémy Martin fundaría una Casa epónima, con la idea de producir sus propios destilados de la mejor calidad. Catorce años después y en virtud de sus excelentes cognacs, recibiría un permiso de parte del Rey de Francia Louis XV, extraordinario para su época, gracias al cual pudo plantar nuevas vides en Fine Champagne. La Casa tendría más de dos siglos para convertirse en un sinónimo del lujo, de excelencia y del art de vivre francés antes de decidir que toda su producción vendría de dos de los crus más prestigiosos de la región: Petite Champagne y Grande Champagne. Manteniéndose a la vanguardia y fusionando a la perfección la tradición con la modernidad, para 1960 la bodega ya implementaba elementos tecnológicos a la producción de su cognac.

A un portafolio que es muestra de estándares de calidad con casi 300 años de historia, se le añadiría otra estrella en el año 1997, al presentar la etiqueta 1738 Accord Royal, una mezcla que rinde homenaje al rey quien otorgó un permiso real a la familia en esta fecha y que añeja eaux-de-vie muy aromáticos de cuatro hasta 20 años. El tostado de sus barriles aporta una suavidad extraordinaria y sutiles notas de pan tostado, vainilla y mermelada de higo. Sus matices redondos lo hacen perfecto para beberse solo, sobre hielo o mezclado en un coctel clásico.

"1738 Accord Royal celebra la verdadera profundidad del carácter y la pura indulgencia de compartir buenos momentos. Es un cognac extraordinariamente suave, complejo y elegante con el que los cocteles clásicos adquieren un sabor excepcional."



FINE
CHAMPAGNE
COGNAC

1738



RÉMY MARTIN
FINE CHAMPAGNE COGNAC

GRANTED AS A ROYAL RECOGNITION OF EXCELLENCE

1738
ACCORD ROYAL

Par Maîtrise

The present blend commemorates the reward of excellence
granted on Rémy Martin by King Louis XV of France, in 1738.

PRODUCE OF FRANCE
COGNAC FINE CHAMPAGNE

CONT. NET 700 ml

COGNAC COURVOISIER

TRESCIENTOS AÑOS DE HISTORIA Y PERFECCIÓN

La historia de Courvoisier comenzó en París a inicios del siglo XIX de la mano de Emmanuel Courvoisier y Louis Gallois, quienes decidieron abrir una compañía de vinos y destilados en las afueras de la capital francesa. Su ubicación, a orillas del Río Sena, era perfecta para iniciar un negocio próspero, a pesar de los turbulentos tiempos que se vivían a finales de la Revolución Francesa.

Con sede en la pequeña localidad de Bercy, el negocio floreció, obtuvo medallas y ganó el respeto del emperador Napoleón III, quien eligió a la casa como su único proveedor de cognac. El legado de los fundadores fue enorme, pero sus herederos sabían que para crecer, debían tener mayor control sobre la calidad del destilado que ofrecían y la única forma de hacerlo era mudándose a Jarnac, en el corazón de la región de Cognac, y hogar de la casa hasta el día de hoy. Producir Courvoisier es una delicada mezcla de arte y ciencia que combina técnicas antiguas con nuevas tecnologías. El cognac solo se puede elaborar con uvas Colombard, Folle Blanche o Ugni Blanc en seis Cru en la región de Cognac; una combinación de factores que hace que solo las mejores uvas de cada viñedo terminen en una botella de Courvoisier.

Courvoisier VSOP es una etiqueta emblemática de la casa y conecta al cognac con su rica herencia mixológica, está elaborado con una mezcla de varios crus con un equilibrio perfecto de uvas en la cima de su potencial aromático. Contiene un delicado bouquet y un excelente balance de roble con sabores exóticos.

“Un cognac con tres siglos de historia, muy suave, con un excelente equilibrio de sabores de roble y florales que se pueden apreciar a la perfección solo o mezclado con hielo y agua; aunque también es excelente con tragos largos.”



COURVOISIER®



JARNAC FRANCE
COURVOISIER
V.S.O.P
COGNAC

PARÍS DE DÍA

BY HENNESSY VERY SPECIAL

INGREDIENTES

45 ml (1 oz) de Hennessy Very Special
Agua mineral



PREPARACIÓN

Llena una copa globo con hielos
y vierte el destilado.

Vierte el agua mineral
en la copa permitiendo hacer
mucho espuma.

*Hennessy Very Special es
muy versátil, ideal para
cualquier posibilidad de
coctel, desde recetas clásicas
hasta cocteles sofisticados
y fáciles de mezclar.*





Madurado en barriles nuevos de roble, Hennessy Very Special es robusto y fragante, uno de los cognacs mejor valorados en todo el mundo.

PARÍS DE NOCHE

BY HENNESSY VERY SPECIAL

INGREDIENTES

45 ml (1 oz) de Hennessy Very Special
Refresco de cola

PREPARACIÓN

Llena una copa globo con hielos y vierte el destilado.
Con ayuda de un picahielo haz un hoyo al refresco de cola y viértelo en la copa permitiendo hacer mucha espuma.



SIDECAR

BY RÉMY MARTIN 1738 ACCORD ROYAL

INGREDIENTES

30 ml (1 oz) de Rémy Martin 1738 Accord Royal

20 ml ($\frac{2}{3}$ oz) de Cointreau

10 ml ($\frac{1}{3}$ oz) de jugo de limón amarillo

Rémy Martin 1738 es un coñac profundamente arraigado en el terruño y la tradición, añejado en barricas tostadas de roble francés.

PREPARACIÓN

Mezcla los ingredientes en un shaker, llénalo de hielo y agita hasta enfriar.

Cuela y sirve el coctel en una copa fría escarchada con azúcar.

Decora con un twist de naranja.

OPULENCIA

BY COGNAC RÉMY MARTIN XO

INGREDIENTES

50 ml (1 ⅔ oz) de Rémy Martin XO

Parmesano

Pan de nuez

Miel de abeja

Naranja confitada

Pastel de jengibre

Uva blanca

Higos deshidratados

Trufas de chocolate

En 1981, el Maestro de Bodega André Giraud se propuso crear Rémy Martin XO con el cual expresa la excelencia del Cognac Fine Champagne.

PREPARACIÓN

Vierte el cognac en un vaso old fashioned.

Sirve un display sobre una charola con todos los bocadillos.

 Charola y vaso:
Williams Sonoma Inc



CHAMPAGNE

BY COURVOISIER VSOP COGNAC

INGREDIENTES

25 ml ($\frac{3}{4}$ oz) de Courvoisier VSOP Cognac

1 terrón de azúcar morena

2 dashes de Angostura Bitters

Top de champagne

Courvoisier VSOP Cognac ofrece un bouquet delicado y un excelente equilibrio de roble y sabores exóticos perfectos para mezclar.

PREPARACIÓN

Coloca un terrón de azúcar en una copa coupé.

Cúbrela con un dash de Angostura Bitter.

Deja reposar dos minutos y tritura el terrón con cuidado.

Agrega el cognac y termina con un top de champagne.



GALA

BY COURVOISIER VSOP COGNAC

INGREDIENTES

50 ml (1 2/3 oz) de Courvoisier VSOP Cognac

150 ml (5 oz) de Fever-Tree Sparkling Lemon Soda



PREPARACIÓN

Mezcla los ingredientes en un vaso alto con hielo. Incorpora con ayuda de una cucharilla. Decora con una rodaja de limón.

El suave sabor y excelente equilibrio entre roble y sabores florales de Courvoisier VSOP Cognac resaltan de forma excepcional en cocteles.







[SPIRITS]

S



[THE PERFECT SERVE]

POX SIGLO CERO

UNA MÍSTICA BEBIDA DE DESCENDENCIA MAYA

Cuando hablamos de destilados “ancestrales” o “artesanales” de origen mexicano, es emocionante trasladarnos a un rincón del mundo tan especial y místico como Chiapas; una región conocida por su café de altura, su arquitectura colonial y sus bellezas naturales; es aquí donde en su repertorio encontramos un destilado arraigado en la cultura de la zona: el Pox

La idea de Siglo Cero nació cuando sus fundadores viajaron al estado sureño y conocieron este destilado, una bebida ancestral con siglos de historia y una profunda conexión con los pueblos mayas y tzotziles de la zona, y vieron en éste una forma de apoyar a las comunidades dando a conocer la mejor calidad de pox -hecho con maíz- en el mundo. Tomó tres años de planeación para que la primera marca de pox del mundo se viera plasmada en una botella que hoy, solo

ocho años después, exporta más del 75% de su producción.

Cuando se habla de pox, no solo se habla de una bebida local sino de un producto medicinal y curativo de la más alta calidad elaborado con los cuatro tipos de maíz que se dan en la región: negro, rojo, blanco y amarillo. Se produce con maíz secado y tronado que se fermenta en grandes tinajas de pino blanco junto con salvado de trigo y panela para luego destilarse con el fin de lograr un líquido limpio y brillante.

Siglo Cero trabaja de la mano con un maestro poxero con años de experiencia, quien se encarga de conseguir las materias primas con productores locales, desde campesinos dedicados al maíz hasta artesanos que elaboran la manga de textil con la que se decora cada botella, con la intención de darlos a conocer en el mundo.

“El pox se toma con la mano izquierda –contacto directo con el corazón–, salpicando unas gotas al cielo y a la tierra y soplando después de dar el primer trago para expulsar los malos espíritus, justo después de sentir su caricia que calienta el alma”.



APPLE FIZZ

BY PERRIER

INGREDIENTES

- 45 ml (1 ½ oz) de whisky
- 45 ml (1 ½ oz) de jugo de manzana
- 25 ml (¾ oz) de jarabe de canela y clavo
- 25 ml (¾ oz) de jugo de limón amarillo
- 1 clara de huevo
- Top de agua mineral Perrier



Perrier está presente en más de 140 países en todo el mundo y es el agua preferida para refrescar y mezclar con licores de alta calidad.

PREPARACIÓN

Mezcla los ingredientes en un shaker, llénalo de hielo y agita hasta enfriar. Cuela y sirve el coctel en un vaso alto, agrega un top de agua mineral Perrier. Decora con un abanico de manzana y una ramita de canela.

POMELO PERRIER

BY PERRIER

INGREDIENTES

45 ml (1 ½ oz) de jugo de toronja
30 ml (1 oz) de jugo de piña
20 ml (¾ oz) de miel de agave
Top de agua mineral Perrier

Perrier proviene del sur de Francia, es agua naturalmente gasificada y pura, con una combinación equilibrada de gas y minerales.

PREPARACIÓN

Mezcla los ingredientes en un shaker, llénalo de hielo y agita hasta enfriar e integrar. Sirve el coctel en un vaso y termina con un top de agua mineral Perrier. Decora con un par de anís estrella.





POXITO

BY POX SIGLO CERO

INGREDIENTES

- 45 ml (1 ½ oz) de Pox Siglo Cero
- 2 sobres de infusión de manzanilla
- 15 ml (½ oz) de jarabe natural
- Top de agua mineral Perrier
- 3 rodajas de naranja
- Flores de manzanilla



Pox Siglo Cero es una mística bebida de descendencia maya, elaborada con cuatro maíces locales chiapanecos.

PREPARACIÓN

- En un vaso mezclador coloca el pox y los sobres de manzanilla.
- Remueve durante 15 segundos hasta infundiar.
- Agrega el jarabe natural e integra muy bien.
- Cuela sobre un vaso alto lleno de hielo crush y termina con un top de agua mineral Perrier.
- Decora con rodajas de naranja y flores de manzanilla.

SOUR NORTEÑO

BY SOTOL SOTOMAYOR

INGREDIENTES

- 45 ml (1 ½ oz) de Sotomayor Leiophyllum
- 4 gotas de Sotomayor Ensamble
- 30 ml (1 oz) de jugo de toronja
- 30 ml (1 oz) de jugo de limón
- 15 ml (½ oz) de sotolera o miel de agave
- 1 clara de huevo

Un ensamble frío de tres variedades de sereque destilado en Chihuahua dan vida a Sotol Sotomayor, suave y silvestre.

PREPARACIÓN

- Vierte los ingredientes en un shaker y agita en seco hasta espumar.
- Agrega un solo hielo y vuelve a agitar de forma vigorosa.
- Sirve en una copa y sobre la espuma raya un poco de chocolate.
- Termina con cuatro gotas de Sotomayor Ensamble.





 Copa y herramientas:
Williams Sonoma Inc

LE GRAND FIZZ

BY GREY GOOSE VODKA ORIGINAL

INGREDIENTES

50 ml (1 ½ oz) de Grey Goose Vodka Original

25 ml (¾ oz) de St Germain

15 ml (½ oz) de jugo de limón

70 ml (2 ½ oz) de agua mineral Perrier

*Con una producción
100% hecha en Francia,
Grey Goose es un vodka
artesanal de trigo de invierno
con una sola destilación.*

PREPARACIÓN

Vierte todos los ingredientes

en una copa para vino con hielo.

Integra de forma suave con ayuda
de una cucharilla de bar.

Decora con dos tercios de limón verde.



INGREDIENTES

45 ml (1 ½ oz) de Vodka Drako
15 ml (½ oz) de jarabe natural
15 ml (½ oz) de jugo de limón
Top de ginger ale
1 ramita de romero

100% a base de maíz, Drako se destila cinco veces y tiene un doble filtrado; es un vodka mexicano sin azúcar añadido.



Vaso y charola:
Williams Sonoma Inc

ROSEMARY VODKA

BY VODKA DRAKO

PREPARACIÓN

Mezcla los ingredientes en un shaker, llénalo de hielo y agita hasta enfriar. Cuela sobre un vaso corto con hielo y termina con un top de ginger ale. Decora con una ramita de romero.





 Charola:
Williams Sonoma inc

CARAJILLO NIXTA

BY NIXTA LICOR DE ELOTE

INGREDIENTES

60 ml (2 oz) de Nixta Licor de Elote

1 carga de café espresso

1 varita de canela

Nixta, es el único licor de elote en el mundo. En su elaboración, los mejores elotes tiernos de la temporada son macerados en un exquisito destilado de maíz cacahuazintle.

PREPARACIÓN

Mezcla los ingredientes en un shaker, llénalo de hielo y agita hasta enfriar. Cuela y sirve el coctel en un vaso corto con hielo. Decora con una varita de canela encendida.

MARGARITA ORIGINAL

BY COINTREAU

INGREDIENTES

30 ml (1 oz) de Cointreau
60 ml (2 oz) de tequila blanco
30 ml (1 oz) de jugo de limón
1 golpe de jarabe de agave

*Una mezcla única
de cáscaras de naranjas
dulces y amargas destilada
en Angers dan vida al licor
triple sec más apreciado.*

PREPARACIÓN

Mezcla los ingredientes en un shaker,
llénalo de hielo y agita hasta enfriar.
Sirve directo en un vaso corto
escarchado con sal.
Decora con una rodaja de limón
dentro del vaso.





 Charola, vasos y jigger:
Williams Sonoma inc

CHELA REYES

BY ANCHO REYES VERDE

INGREDIENTES

60 ml (2 oz) de Ancho Reyes Verde

60 ml (2 oz) de jugo de limón

Top de cerveza clara lager

1 pizca de sal

Ancho Reyes Verde es un menjurje delicioso creado en Puebla a base de chile ancho con notas herbales y picantes.

PREPARACIÓN

Escarcha un vaso alto con sal y llénalo de hielo.

Agrega los ingredientes y un top de cerveza.

Integra muy bien y decora con una rodaja de limón.

ROSA MEXICANO

BY FINO LA INA

INGREDIENTES

60 ml (2 oz) de Fino La Ina
60 ml (2 oz) de infusión de jamaica
15 ml (½ oz) de jugo de limón
15 ml (½ oz) de miel de agave
1 clara de huevo



Elaborado a partir de vinos delicados de la región de Jerez, España, La Ina se añeja bajo el tradicional sistema de soleras.

PREPARACIÓN

Mezcla los ingredientes en un shaker sin hielo, agita hasta integrar. Agrega hielo y vuelve a agitar hasta enfriar. Cuela en una copa coupé y decora con flores de jamaica.



SPARKLING PLEASURE

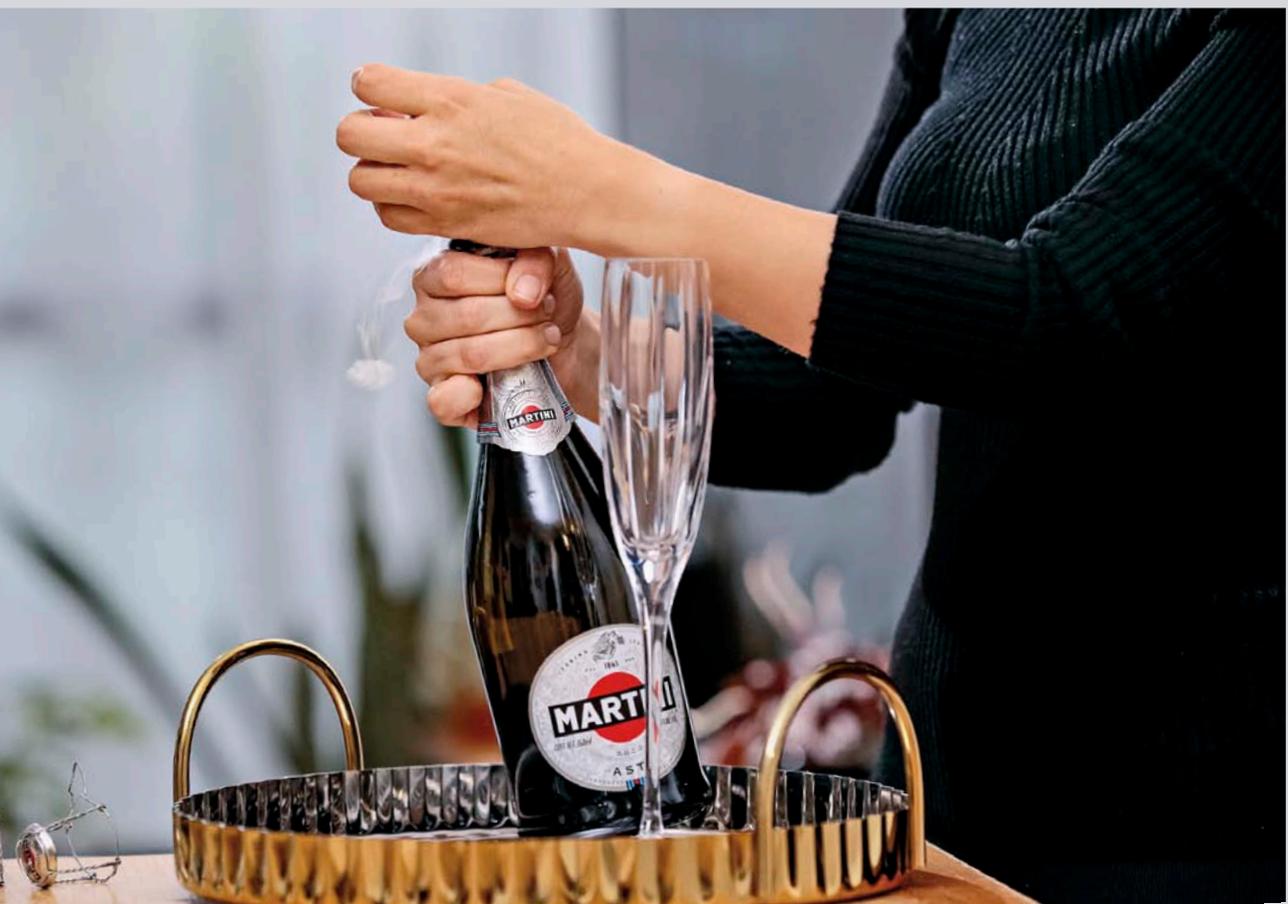
BY MARTINI ASTI

*Martini Asti DOCG
es un vino
espumoso dulce,
aromático e intenso,
100% de uvas
Moscato Bianco
originarias de Italia.*



PREPARACIÓN

Enfría la botella entre 8 y 12° C.
Retira el sello de seguridad de la cápsula
y descubre la boca de la botella.
Retira con cuidado el seguro
y asegura con el corcho.
Inclina la botella a 45° y jala el corcho hacia
afuera con movimientos firmes.
Sirve media copa y espera
a que baje la burbuja.
Llena la copa hasta $\frac{3}{4}$ de su capacidad.



BAILEYS SHAKEADO BUNNY

BY BAILEYS ORIGINAL

INGREDIENTES

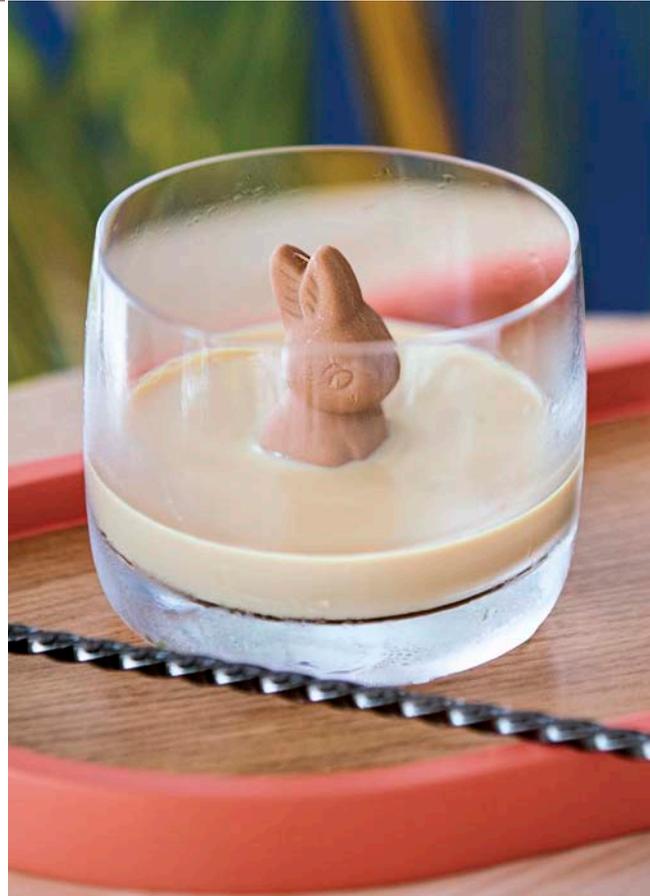
50 ml (1 ⅔ oz) de Baileys Original
Conejito de chocolate



PREPARACIÓN

Derrite la base del conejito de chocolate y pégalo en el fondo de un vaso corto.
Vierte el licor en un shaker, agrega hielo, ¡mucho hielo!
Agita entre 5 y 10 segundos.
Sirve el coctel frío en el vaso corto.

Baileys es un licor de crema de whisky irlandés delicioso para shakear, para preparar cocteles o para cocinar.







[CÓMO DISFRUTAR]

C



M

MARTINI

BY JOSÉ LUIS LEÓN

*Es fundamental que las copas estén frías, a mí me encanta servir a tope en copas pequeñas para que el primer trago sea toda una experiencia y que mantenga la temperatura.

El clásico Martini, derivado del Martínez, se sirve muy frío con una aceituna verde o un twist de limón, sin embargo existen un sinnúmero de variables derivadas de su enorme popularidad y el gusto personal.

INGREDIENTES

70 ml (2 ⅓ oz) de ginebra
10 ml (⅓ oz) de vermouth

PREPARACIÓN

Agrega hielo a un vaso mezclador, enfría y descarta la dilución. Vierte los ingredientes y un poco más de hielo. Mezcla con una cucharilla durante 30 segundos hasta enfriar. Cuela y sirve en una copa fría. Acompaña con aceitunas, cebollitas y encurtidos.

BALTRA BAR

Iztaccihuatl 36D, Condesa, CDMX
Contacto: 55.5264.1279 | Instagram: @baltrabar



A

AMERICANO

BY CLAUDIA CABRERA

*Para obtener un Americano perfecto debe haber un perfecto balance en cada uno de sus ingredientes, sin que ninguno predomine sobre otro. Utiliza agua mineral muy fría y con buena burbuja.

Es precursor de muchos otros cocteles, como el Negroni y el Boulevardier; su baja graduación alcohólica lo hace amigable y muy refrescante. Además es uno de los grandes preferidos de James Bond.

INGREDIENTES

45 ml (1 ½ oz) de vermut rojo
45 ml (1 ½ oz) de aperitivo italiano
45 ml (1 ½ oz) de agua mineral Perrier

PREPARACIÓN

Integra los ingredientes en un vaso alto con hielo. Termina con un top de agua mineral Perrier. Decora con un twist de naranja.

KAITO

Enrique Pestalozzi 1238, Del Valle Centro, CDMX
Contacto: 55.9133.1476 | Instagram: @kaitodelvalle



N

NEGRONI

BY YAYO NAVA

*El secreto está en que la temperatura y el nivel de dilución sean correctos, debes integrar los ingredientes de forma que alcancen la armonía perfecta.

Este coctel es la puerta de entrada a la complejidad de los sabores amargos, su origen se remonta al viejo Café Cassoni donde Fosco Scarselli lo creó en 1919.

INGREDIENTES

30 ml (1 oz) de ginebra
30 ml (1 oz) de vermut rojo
30 ml (1 oz) de aperitivo italiano

PREPARACIÓN

Agrega hielo a un vaso mezclador, enfría y descarta la dilución. Vierte los ingredientes y un poco más de hielo. Mezcla con una cucharilla durante 30 segundos hasta enfriar. Cuela y sirve en un vaso old fashion con una cuña de naranja.

LICORERÍA LIMANTOUR

Álvaro Obregón 106, Roma Norte, CDMX
Contacto: 55.5264.4122 | Instagram: @limantourmx



H

HUGO SPRITZ

BY JOSEPH MORTERA

*Mi recomendación es machacar muy poco la menta para soltar el mínimo de color y extraer todo el sabor. Déjalo macerar por lo menos dos horas, pero con un día de reposo quedará excelente.

Un clásico contemporáneo del norte de Italia que retoma la acidez de los vinos blancos de la región. Es fresco, vibrante y balanceado, con una baja graduación alcohólica que lo hace muy fácil de beber.

INGREDIENTES

90 ml (3 oz) de vino blanco
60 ml (1 oz) de licor de sauco
Top de soda
Ramillete de hierbabuena

PREPARACIÓN

Macera la hierbabuena en el vino blanco y cuela. Sirve los ingredientes en una copa de vino con hielo. Agrega un top de soda. Integra con ayuda de una cucharilla. Decora con un ramillete de hierbabuena.

CAFÉ OCAMPO

Plaza Melchor Ocampo 14, Cuauhtemoc, CDMX
Contacto: 55.6493.9350 | Instagram: @cafe.ocampo



S

SAZERAC

BY FRAN CALVO

*La clave está en perfumar perfectamente la copa con absenta para obtener un perfil olfativo más interesante; mezclar cognac y rye whisky nos da lo mejor del viejo y nuevo mundo en el trago.

New Orleans es la cuna de este coctel, cuyo origen se remonta a los primeros años del siglo XIX. Se dice que es el trago clásico más antiguo de Estados Unidos y el más sofisticado.

INGREDIENTES

25 ml ($\frac{3}{4}$ oz) de cognac
25 ml ($\frac{3}{4}$ oz) de rye whisky
1 terrón de azúcar
3 dashes de Peychaud bitters
5 ml ($\frac{1}{4}$ oz) de absenta

PREPARACIÓN

Agrega la absenta a una copa fría, perfuma y descarta el líquido.
Sirve hielo en un vaso mezclador, enfría y descarta la dilución.
Vierte el resto de los ingredientes y un poco más de hielo.
Mezcla con una cucharilla durante 30 segundos hasta enfriar.
Cuela y sirve en la copa fría con un twist de limón amarillo.

FÓNICO

Salamanca 85, Roma Norte, CDMX
Contacto: 55.6385.2051 | Instagram: @fonicocdmx



W

WHISKY SOUR

BY GABRIELA LOZADA

*El olor a huevo puede ser complicado pero si se incorpora suficiente aire, la textura de la espuma lo alejará del líquido. Yo recomiendo beberlo rápido para que no se caliente. Para mí, siempre es un reto lograr una espuma densa y alta.

Este coctel alcanzó la fama gracias a que era uno de los favoritos de Abraham Lincoln. Su origen es chileno donde de forma tradicional se sirve con una cereza Marasquino y una rodaja de naranja.

INGREDIENTES

60 ml (2 oz) de bourbon
30 ml (1 oz) de jugo de limón amarillo
15 ml (½ oz) de jarabe natural
1 clara de huevo
2 dashes de Angostura bitters

PREPARACIÓN

Mezcla los ingredientes en un shaker y agita sin hielo.
Agrega hielo al shaker y vuelve a mezclar hasta enfriar.
Retira el hielo y agita de nuevo sin hielo.
Sirve en un vaso corto y decora con un twist de limón.

BRUJAS

Río de Janeiro 56, local B, Roma Norte, CDMX
Contacto: 55.5086.2988 | Instagram: @brujasmex



A

ADONIS

BY ERIC VAN BEEK

*Me encanta este coctel, un tanto olvidado, porque con un bajo nivel alcohólico está lleno de sabor y tiene muy buen cuerpo. Es muy fácil de preparar y los ingredientes son básicos de bar.

Su creación en 1884, rinde homenaje al primer musical de Broadway que alcanzó 500 presentaciones. Es uno de los primeros cocteles elaborados con vino y un excelente aperitivo.

INGREDIENTES

45 ml (1 ½ oz) de jerez fino
45 ml (1 ½ oz) de vermut rojo
2 dashes de Angostura Bitters

PREPARACIÓN

Agrega hielo a un vaso mezclador, enfría y descarta la dilución. Vierte los ingredientes y un poco más de hielo. Mezcla con una cucharilla durante 30 segundos hasta enfriar. Cuela y sirve en un vaso old fashion con twist de naranja.

HAND SHAKE

Amberes 65, Juárez, CDMX
Contacto: 55.2953.8182 | Instagram: @handshake_bar



P

PAPER PLANE

BY MAFER TEJADA

*Los cocteles clásicos se caracterizan por su perfecto balance y este no es la excepción. Me encanta la idea de que su nombre no tenga nada que ver con el trago sino con el gusto culposo de sus creadores.

Surgió en 2007 en manos de Sasha Petraske y Sam Ross, bajo el principio de partes iguales de los clásicos pero con un twist en el sabor. Su nombre hace referencia a la canción de M.I.A., "Paper Planes".

INGREDIENTES

25 ml ($\frac{3}{4}$ oz) de Aperol
25 ml ($\frac{3}{4}$ oz) de Amaro
25 ml ($\frac{3}{4}$ oz) de bourbon
25 ml ($\frac{3}{4}$ oz) de jugo de limón amarillo

PREPARACIÓN

Mezcla los ingredientes en un shaker, llénalo de hielo y agita hasta enfriar. Cuela y sirve el coctel en una copa fría. Termina con un twist de naranja.

COMAL

Casa Prunes, Chihuahua 78, Roma Norte, CDMX
Contacto: 55.4894.8933 | Instagram: @casaprunes



N

NAKED & FAMOUS

BY MICA ROUSSEAU

*Este coctel me encanta porque tiene una mezcla de notas europeas y una presencia muy fuerte de México. Me identifico con él, más allá del sabor, porque soy un francés que le ha tomado un cariño muy especial al mezcal.

Fue diseñado en 2011 por Joaquín Simó, quien consiguió crear un coctel balanceado y elegante en el que cada uno de los ingredientes se expresan por sí mismos sin opacarse unos a otros.

INGREDIENTES

20 ml ($\frac{2}{3}$ oz) de mezcal

20 ml ($\frac{2}{3}$ oz) de Aperol

20 ml ($\frac{2}{3}$ oz) de Chartreuse Amarillo

20 ml ($\frac{2}{3}$ oz) de jugo de limón

Mezcla los ingredientes en un shaker, llénalo de hielo y agita hasta enfriar.

Cuela y sirve el coctel en una copa fría.

PREPARACIÓN

Agrega hielo a un vaso mezclador, enfría y descarta la dilución.

Vierte los ingredientes y un poco más de hielo.

Mezcla con una cucharilla durante 30 segundos hasta enfriar.

Cuela y sirve en un vaso old fashion con una cuña de naranja.

LE CONCIERGE

Casa Prunes, Chihuahua 78, Roma Norte, CDMX
Contacto: 55.4894.8933 | Instagram: @casaprunes



E

ESPRESSO MARTINI

BY CARMEN HUIZAPOL

*Es muy importante que las copas estén frías; a mí me encanta servir a tope en copas pequeñas para que el primer trago sea toda una experiencia y que mantenga la temperatura.

Aunque este coctel no es en realidad un Martini, adoptó su nombre por el tipo de copa en el que se sirve. Desde su creación en 1983, en manos de Dick Bradsell, la clave está en elegir un café de excelente calidad.

INGREDIENTES

45 ml (1 ½ oz) de vodka
25 ml (¾ oz) de licor de café
1 shot de café espresso
1 pizca de sal

PREPARACIÓN

Mezcla los ingredientes en un shaker, llénalo de hielo y agita hasta enfriar. Cuela y sirve el coctel en una copa fría. Decora con tres granos de café tostado.

CAFÉ DE NADIE

Chihuahua 135, Roma Norte, CDMX
Instagram: @cafe.denadie



H

HANKY PANKY

BY ISMAEL MARTÍNEZ

*Mi secreto para que este coctel diseñado por una chica quede espectacular es siempre servirlo en una copa helada y cuidar el tiempo de dilución, me gusta mezclar entre 28 y 33 segundos para alcanzar la temperatura perfecta.

El American Bar del famoso Hotel Savoy de Londres fue testigo en 1900 de la creación de este coctel que se consagró en manos de Ada Coleman, la primera mujer barmanager de esta barra de lujo.

INGREDIENTES

45 ml (1 ½ oz) de ginebra
45 ml (1 ½ oz) de vermouth dulce
2 dashes de Fernet Branca

PREPARACIÓN

Agrega hielo a un vaso mezclador, enfría y descarta la dilución.
Vierte los ingredientes y un poco más de hielo.
Mezcla con una cucharilla durante 30 segundos hasta enfriar.
Cuela y sirve en una copa fría.
Decora con un twist de naranja.

HANKY PANKY

En algún lugar de la Juárez, CDMX

Contacto: 55.9155.0958 | Instagram: @hankypankydf



F

FRENCH 75

BY MARCO DORANTES

*Este coctel es maravilloso, pero si quieres llevarlo a un nivel superior, sugiero usar jarabe natural en lugar de azúcar refinada, así obtendrás una textura más limpia y homogénea que resalta lo frizante de las burbujas.

Su nombre hace alusión al cañón Howitzer 75 mm utilizado por el ejército francés en la Primera Guerra Mundial, y aunque hay versiones que aseguran que en su preparación lleva cognac, nuestra preferida es con ginebra.

INGREDIENTES

45 ml (1 ½ oz) de ginebra
45 ml (1 ½ oz) de jugo de limón
15 ml (½ oz) de jarabe natural
75 ml (2 ½ oz) de champagne

PREPARACIÓN

Mezcla los ingredientes en un shaker, llénalo de hielo y agita hasta enfriar. Cuela y sirve el coctel en una copa fría. Decora con un twist de limón.

MAISON ARTEMISIA

Tonalá 23, Roma Norte, CDMX

Contacto: 55.9036.3778 | Instagram: @maisonartemisiamex

D

HERRAMIENTAS DE BAR

EL LIQUOR STORE

Orizaba 203, Col. Roma, CDMX
55.5531.5599 | @el_liquorstore

BAR SHOP

Solo tienda digital
55.2658.9085 | @barshopmx

LA PRIMERA

Lopez y Vizcaínas 86,
Col. Centro, CDMX
55.3424.3736

MONACO

Lopez 118, Col. Centro, CDMX
55.5518.4489 |
@cristaleriamonaco

COCKTAIL KINGDOM

Solo tienda digital (Estados Unidos)
@cocktailkingdom

HIELO

HIELO CLUB GOURMET

Solo tienda digital
55.4349.4668 | @hielo_club

SWISS GOURMET

Solo tienda digital
180.0701.3360 |
@swissbreeze.hielogourmet

CITY MARKET

Varias locaciones
@citymarketmx

PABLO ICE MAN

Solo tienda digital
55.1345.3306
@pabloiceman

CRISTALERÍA

MONACO

Lopez 118, Col. Centro, CDMX
55.5518.4489 | @cristaleriamonaco

PROEPTA

Galileo 11, Col. Polanco, CDMX
55.2623.0309
@proeptahc

LATIN HOTEL

Buffon 46, Col. Anzures, CDMX
55.5265.5000 | @latinhotel

QUÍMICOS Y ÁCIDOS

DROGUERÍA COSMOPOLITA

Av. Revolución 1080, Col. Mixcoac,
CDMX @drogueriacosmopolita

MI GRANERO

Solo tienda digital
222.438.3138 | @mi_granero

LIBROS

BAR SHOP

Solo tienda digital
55.2658.9085 | @barshopmx

GANDHI

Varias locaciones
@librerias_gandhi

EL PÉNDULO

Varias locaciones
@cafebreriaelpendulo

INGREDIENTES ESPECIALIZADOS

CENTRAL GOURMET

Prol. Moliere 500 A, Col. Amp.
Granada 55.5254.3645 |
@centralgourmetmx

EUROBAKERY

Niza 76, Col. Juárez, CDMX
55.5511.2499 | @eurobakerymexico

LA MADELEINE

Metepec 112, Col. Naucalpan,
EDO MEX 55.5601.3739 |
@lamadeleineproducts.rd

FLORES COMESTIBLES

Ventas por teléfono
55.8006.8159

PLAYERBAS (HIERBAS DE ALTA CALIDAD)

Ventas por teléfono
55.5452.8050 | @playerbas

DESTILADOS Y LICORES ESPECIALIZADOS

LA EUROPEA

Varias locaciones
@laeuropeamexico

CAVA SAUTTO

Solo tienda digital
@cavasautto

MR VOLK

Solo tienda digital
@mrvolk_mx

CHAOTIC SPIRITS

Solo tienda digital
@chaoticspiritsmx

MIS MEZCALES

Coahuila 138, Col. Roma, CDMX
@mismezcales

PANGEA SPIRITS

Solo tienda digital
@pangeaspirits

G

A

AGUA MINERAL

Agua que de manera natural contiene minerales, por lo general gasificada.

AGUA TÓNICA

Bebida carbonatada con extractos de quinina.

AGUARDIENTE

Nombre genérico para los destilados hidroalcohólicos.

AMARO

Bebida aperitiva italiana, elaborada a base de plantas amargas.

AROMÁTICA

Especia que aporta sabor y aroma a las bebidas.

B

BITTER O BÍTER

Bebida alcohólica amarga, de carácter y aromas fuertes.

C

CRUSTA

Costra de azúcar o sal que rodea el borde del vaso.

D

DASH O GOLPE

Medida mínima de un ingrediente que aporta sólo un toque.

DRY

Bebidas que ofrecen sensación de sequedad en boca.

DIRTY

Agregar jugo en un coctel para hacerlo "sucio", muy común en Martini.

E

ESCARCHAR

Humedecer el borde de un vaso con limón para impregnar con azúcar o sal.

ESCANCIAR

Servir una bebida al vaso desde la mayor distancia posible.

F

FROZEN

Cocteles preparados con hielo molido en la licuadora.

G

GARNISH

Adornos que decoran y aportan aromas al coctel.

I

INFUSIÓN

Extracción de una sustancia en un líquido, con o sin ayuda de calor.

J

JARABE O SYRUP

Mezcla de partes iguales de azúcar y esencia de frutas o especias.

L

LICOR

Bebida alcohólica destilada, aromatizada y saborizada, a la que se le agrega azúcar para hacerla más dulce.

M

MOCKTAIL

Coctel sin alcohol.

O

ONZA

Medida utilizada en coctelería, equivalente a 30 ml.

S

SHOT

Tragos cortos que se beben de una sola vez.

T

TWIST

Piel de cítrico que se usa para perfumar y decorar el coctel.

V

VERMOUH O VERMUT

Vinos macerados con hierbas que se beben principalmente como aperitivo.





¡GRACIAS!

Bacardí, Beam Suntory México, Casa Cuervo, Casa Dionisio, Casa Dragones, Casa Lumbre, Destilería Revés, Diageo, Grupo Campari, Grupo Corona, Grupo Zamora, Importadora y Distribuidora Uceró, La Madrileña, Las Garrafas, Liverpool, Los Siete Misterios, Mezcal Cordón Cerrado, Mezcal Mitre, Mezcal Oro de Oaxaca, Mezcal San Cosme, Mezcal Señorío, Moët & Hennessy de México, Perrier- Nestlé Waters, Real Minero, Remy Cointreau, Tequila Cosmos, Tequila San Matías de Jalisco. Brujas Bar, Café de Nadie, Fónico, Licorería Limantour, Pliin.

Adán Pérez, Adriana Alducin, Adriana Ángeles Carreño, Adriana Herrera, Alexis Peralta, Ana Gadsden, Annabelle Hellere, Antonio Balassone, Antonio Patjane, Arturo Aguilar, Benjamín Morales, Bertha González Nieves, Bosé Echeverría, Carlos A. Pechieu, Carmen Huizapol, Cecilia Heath, Chef Yogui, Christian Gascón, Claudio Román, Cynthia Martínez Farías, Cyntia Mascareñas, Daniela Guerra, Delphine Vázquez, Diego Oseguera, Edgar Ángeles Carreño, Eduardo Mestre, Eduardo Santa Ana, Emilia Castro, Fabien Le Serrec, Fernanda Ferrero, Fernanda Rodríguez, Fernanda Velázquez, Fran Calvo, Gabriel Díaz, Gabriela Aguilera, Gerardo Ruelas, Giovanna Marino, Graciela Ángeles Carreño, Hans Backhoff, Henry Mahecha, Isabel López, Isidoro Zury Guindi, Ivan Rodrigo Ortiz, Janeth Navarro, Javier Pérez, Jennifer Serrano, Jordana França, Jose Carlos Villa, Jose Escobar Bravo, José Luis León, Juan Bosco Mendoza, Juan Pablo Molinar, Julián Luna, Kimberly Ann Fenton, Laura Campos, Loredana Flores, Lucía Pliego, Lucía Serrano, Ludmila Fagoaga, Luis Ángel García, Luisa Bolland, Lydia Hernandez, María José Velasco, María Vázquez, Mariana Salgado, Marie Charlotte Larrat, Mario Payán, Marissa Sánchez, Mauricia Garduño, Mauricio Berzunza, Mauricio Hernández, Mike Martin's, Miriam Ángeles Carreño, Mónica Murguía, Mónica Romero, Nicolás Alava, Oscar Valle, Pamela Fueyo, Paulina Schäfler, Raquel Escalante, Ricardo Nava, Ricardo Pérez, Rodrigo Reyes, Samantha García, Samantha Ríos, Samia Oike Fayab, Stephanie Edwards, Tania Chavez, Tarek Maksound, Tatiana Fernández, Teresa Gancedo, Thibaut Enguix, Úrsula Romo, Yahel Peláez, Yocelyn y Nicolás Biancamano.

THE DRINK BOOK

© 2021 Prototipo K9 México, S.A. de C.V.

© 2021 Revista El Conocedor

Dirección general: Esaú Pérez

Dirección de publicidad: Brenda Calderón

Dirección comercial: Arturo Velázquez

Dirección editorial: Mariana Toledano

Dirección de arte y diseño: Ma. Teresa Zúñiga

PR, experiencias y cuentas: Denisse Noyola

Gerente comercial: Rocco Ramos

Servicios profesionales externos

Textos: Gonzalo García

Arte y diseño: Blanche Toffel | Gloria Ma. Rojas

Fotografía: Edgar Xolot

Video: Adrián Márquez | Giovanni Marini | Aranza Victor

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

PRIMERA EDICIÓN, noviembre 2021

Esta obra se terminó de imprimir en los talleres de Grupo Infagón, S.A. de C.V.

Alcaicería No. 8, Zona Norte Central de Abastos, Iztapalapa, C.P. 09040, Ciudad de México



EL CONOCEDOR