THE DRINK MAGAZINE

N°1

PRIMERA EDICIÓN - JUNIO 2024 / www.thedrinkmagazine.mx

ACTUALIDAD / **EN EL BAR** / **BEBIDAS Y BARES**

Bebidas con conciencia
Cuidando al planeta

Bartenders
en ascenso

Long Story Short:
música líquida

NORTH AMERICA'S

50 BEST BARS 2024

sponsored by Perrier

Perrier

Perrier es conocida por su audaz carácter gracias a su alta carbonatación. Sus potentes burbujas y equilibrado contenido mineral la hacen una opción saludable, sin azúcar y sin calorías, ideal para crear cocteles.

Hoy, la mixología en México se distingue por su rica tradición cultural e identidad única, que se ha elevado a niveles nunca antes vistos, convirtiendo a México en un referente mundial. Este crecimiento se ha impulsado con rankings como *North America's 50 Best Bars*, destacando a los mejores bares y mixólogos de América del Norte.

1 Handshake Speakeasy, Ciudad de México
2 Superbueno, Nueva York
3 Overstory, Nueva York
4 Martiny's, Nueva York
5 Rayo, Ciudad de México
6 Jewel of the South, Nueva Orleans
7 Double Chicken Please, Nueva York
8 Thunderbolt, Los Ángeles
9 Licorería Limantour, Ciudad de México
10 Tlecān, Ciudad de México
11 Zapote Bar, Playa del Carmen
12 Katana Kitten, Nueva York
13 Café La Trova, Miami
14 El Gallo Altanero, Guadalajara
15 Employees Only, Nueva York
16 Aruba Day Drink, Tijuana
17 Café de Nadie, Ciudad de México
18 La Factoría, San Juan
19 Kumiko, Chicago
20 Dante, Nueva York
21 Civil Liberties, Toronto
22 Service Bar, Washington, D. C.
23 Allegory Washington, D. C.
24 Botanist Bar, Vancouver
25 Herbs & Rye, Las Vegas
26 Baltra Bar, Ciudad de México
27 Bekeb, San Miguel de Allende
28 Kaito del Valle, Ciudad de México
29 Bar Pompette, Toronto
30 True Laurel, San Francisco
31 Attaboy, Nueva York
32 Meadowlark, Chicago
33 The Dead Rabbit, Nueva York
34 Selva, Oaxaca
35 Library by the Sea, Gran Caimán
36 Century Grand, Phoenix
37 Arca, Tulum
38 Pacific Cocktail Haven, San Francisco
39 Cloakroom, Montreal
40 Bar Mordecai, Toronto
41 Maison Premiere, Nueva York
42 Hanky Panky, Ciudad de México
43 Angel's Share, Nueva York
44 Milady's, Nueva York
45 Brujas, Ciudad de México
46 Mírate, Los Ángeles
47 Cure, Nueva Orleans
48 Best Intentions, Chicago
49 The Keefer Bar, Vancouver
50 Atwater Cocktail Club, Montreal

@perriermx @50BestBars #NorthAmericas50BestBars

Nuevos caminos, nuevas historias

MARÍA ELIZALDE
Editora The Drink Magazine
@marypetite_

En la vida, constantemente estamos abriendo y cerrando ciclos que nos hacen madurar y nos empujan a ser mejores. Hoy, la editorial Prototipo K9 México inicia una nueva etapa en la que un proyecto tan querido como lo es The Drink Book inspiró la primera edición de The Drink Magazine, una revista enfocada en dar mayor visibilidad al universo de las bebidas y la coctelería.

Arrancamos este número con un tema fundamental: la sostenibilidad. Revisaremos las acciones que están tomando empresas, bares y bartenders a este respecto. Exploraremos la historia de seis mixólogos que están dejando huella; beberemos la música en Long Story Short con los mejores oufits de marcas mexicanas y nos adentraremos en el bourbon, el amaretto y el origen del coctel, mientras preparamos las recetas de tragos clásicos.

Brindemos por este nuevo camino, por contar más historias, y poner un granito de arena en la difusión de las virtudes y complejidades de las bebidas con y sin alcohol. ¡Salud!

THE DRINK MAGAZINE, Año 0, No. 1, Junio 2024, es una publicación bimestral editada por Prototipo K9, México S. A. de C. V.. Domicilio de la publicación: Av Margaritas No. 170-A, Col. San Miguel Topilejo, Tlalpan, CDMX, C.P. 14500.

www.thedrinkmagazine.mx Editor responsable: Miguel Esaú Pérez Herrera. Reservas de Derechos al Uso Exclusivo No. 04-2023-120609283100-01 otorgada por el Instituto Nacional de Derecho de Autor, ISSN otorgada por el Instituto Nacional del Derecho de Autor, en trámite. Licitud de Título y Contenido 16364 otorgada por la Secretaría Técnica de la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas de la Secretaría de Gobernación. Permiso SEPOMEX en trámite. Impresa por Comercializadora y Servicios Roma 73, S.A. de C.V., Blvd. Barrio de Guadalupe, México, C.P. 37289, con un tiraje de 30,000 ejemplares. Las opiniones expresadas por los autores no necesariamente reflejan la postura del editor de la publicación. Queda estrictamente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos e imágenes de la publicación sin previa autorización de Prototipo K9, México S. A. de C. V.

Queda prohibida la reproducción parcial o total sin la autorización escrita por parte del editor. El contenido de los artículos es únicamente responsabilidad del autor, prototipo editorial S.A. de C.V., No se hace responsable de información contenida en los anuncios comerciales y/o no comerciales.

RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE
APPELLATION COGNAC FINE CHAMPAGNE CONTROLÉE

Rémy Martin Ginger

En un vaso largo llenar con hielos, verter Rémy Martin VSOP, cubrir con Ginger Ale. Agregar dos gotas de amargo de Angostura. Decorar con un gajo de limón.

EVITE EL EXCESO www.alcoholinformate.org.mx

Contenido

10

Detrás de Sod

16

EN EL BAR
Mirada experta
Hospitalidad y creatividad

22

GLOSARIO
A, B, C de la coctelería

32

PERFILES
Bartenders en ascenso

42

ACTUALIDAD
Mirada experta
¿Hacia dónde vamos?

44

ACTUALIDAD
Mirada experta
Menos es más

46

EN ESCENA
Bebidas con conciencia

60

BEBIDAS Y BARES
Mirada experta
Mi visión como mujer

62

BEBIDAS Y BARES
Mirada experta
Herencia destilera

78

EN RUTA
Long Story Short: música líquida

100

DE VIAJE
Hedonismo en la Antártida

108

DE VIAJE
Deer Valley: nieve y sol

DIRECTORIO

›Director General
Esaú Pérez
esau.perez@prototipomexico.com

›Directora de publicidad
Brenda Calderón Kundig
brenda.calderon@prototipomexico.com

›Director
Arturo Velázquez Horta
arturo.velazquez@prototipomexico.com

›Editora en jefe
Andrea Vázquez Azpíroz
andrea.vazquez@prototipomexico.com

›Editora The Drink Magazine
María Elizalde
mari.elizalde@prototipomexico.com

›Coordinadora editorial
Ma. Isabel Oyuky Martínez
isabel.martinez@prototipomexico.com

›Editora Web
Lorena Tirzo
lorena.tirzo@prototipomexico.com

›Gerente comercial
Rocco Ramos
Samantha Arvízu

›Coordinadora de RP & Cuentas clave
Grace Uribe

›Consejo editorial
Ricardo Cortizo, Fátima León, Matthieu Guerpillon, Laura «Lala» Noguera, Jesús Díez, Andrea de la Garza, Claudia Cabrera, Julieta Pérez, Daniela Guerra, Maycoll Calderón, Comelones MX: Ana Lozano y Walter Doehner

›Columnistas
Ricardo Cortizo, Fátima León, Matthieu Guerpillon, Jesús Díez y Laura «Lala» Noguera

›Colaboradores
Mirell Riviello, Melanie Beard, Andrea Vázquez, Daniel Pineda, Jocelyn Díaz, Alexis Beard, Lorena Tirzo, Zarith Reyes, Amílcar Olivares, Ángel Rivas, Juan Pablo Aranda, María Fernanda Escobar, Leticia Torres, Rodrigo Contreras, Rodrigo Álvarez

›Agradecimientos
Bellopuerto, Long Story Short, Sod Cocktail Bar, Casa Prunes, Bar Escuela, Alesia mediterráneo

›Directora de arte y diseño
Ma. Teresa Zúñiga Robles

›Arte y diseño
Jassiel Rivera Arreola
Marcela Hernández Reyes

›Foto de portada e interiores
Shutterstock

›Edición fotográfica y fotos
Nizaguiee Hidalgo

›Content Manager
Wendolin Romero

›Staff
Salvador Téllez, Jonathan Soto

›Impresión
Comercializadora y Servicios Roma 73, S.A. de C.V.
Blvd. Barrio de Guadalupe
México, C.P. 37289

›Legal
Mariana Martínez Bastida

Ya vino el verano
Summ

erliers
VINOTECA

DETRÁS DE

María Elizalde
Nizaguiee Hidalgo

¿Has sentido lo que es estar dentro de un secreto? En Sod Cocktail Bar podrás vivirlo. Para entrar a este lugar que abrió en 2021, primero develarás el misterio del explorador James Nosh en el *enigma room*; después, te internarás al «secreto» —significado de Sod en hebreo—, a la tienda beduina con telas colgantes turcas y marroquíes.

Colores intensos son parte del sello de Sod; lográndolos naturalmente con salvia, cúrcuma, betabel...

› Coctel: Milk Punch

Ámsterdam 53,
Hipódromo, CDMX
@sod.mx

La cultura del grupo seminómada beduino y el desierto donde habitan, fueron las musas para crear el interiorismo de Sod. Entre tapetes y telas suspendidas se alza el mural pintado a mano del artista y diseñador argentino Lucas Rise, quien en México, solo tiene obras en San Miguel de Allende y en este *cocktail* bar.

Los cocteles de autor de Sod utilizan técnicas de coctelería y cocina para ese toque de autenticidad

Sod está pensado para que puedas ver, desde cualquier mesa, la barra abierta en la que se ubica el bar y la cocina, conviviendo codo a codo. Estas representan el desierto, y el espacio frente a ellas, el mar Muerto. De aquí salen cocteles y platillos, de la mano del experto, para explicarte a detalle lo que estás a punto de probar.

E
EN EL BAR

Hospitalidad y creatividad

FÁTIMA LEÓN
Directora comercial de Runneght, destilados sin alcohol
@fatimaleoncruz

Hospitalidad
«Buena acogida y recibimiento que se hace a los extranjeros o visitantes»
Real Academia Española

La hospitalidad en el servicio busca crear una extensión de casa a nuestros visitantes, con amabilidad y calidez, pero en realidad transmite más que eso, pues nos hace vibrar con lo que cada persona percibe.

La mayoría de los bares especializados en coctelería tienen un proceso de creación admirable, donde las personas que trabajan allí invierten dinero, tiempo, viajes, estudio y algo que se adquiere con el tiempo: creatividad.

He sido parte de menús con procesos de elaboración de hasta ocho meses, donde cada detalle cuenta. La cristalería, hielo, garnitura, destilados, licores, nombres; la rentabilidad del coctel para el centro de consumo, y claro, tomar en cuenta que los ingredientes estén disponibles toda la temporada que dure la propuesta.

Si bien nos encanta sorprender a nuestros clientes con cocteles hechos a la medida, también es importante que ellos se den la oportunidad de conocer el gran trabajo que hay detrás del menú. El intercambio y retroalimentación de los visitantes nos inspira a superarnos y ser más creativos para ofrecerles opciones de mayor calidad en todo sentido.

No transportamos carga, transportamos años de dedicación.

Entendemos y valoramos la pasión y el trabajo que hay en la creación de los vinos que transportamos, y sabemos lo delicados que son. Sea una sola botella o un contenedor completo, ponemos todo nuestro esfuerzo en todo el proceso, combinando experiencia y tecnología para que sus vinos lleguen a tiempo y en óptimas condiciones.

www.hillebrandgori.com

Hillebrand GORI

A company of DHL

Brindis a través del tiempo

El camino de la coctelería con sus exquisiteces y excentricidades, tiene una historia digna de ser contada...

Daniel Pineda R. | **@daniel3.15**

Mucho se ha dicho sobre cómo surgió el coctel, quiénes fueron los precursores, y de qué forma el mundo lo conoció. Sin embargo, los primeros indicios datan del siglo V, con Hipócrates, mejor conocido como el padre de la medicina, quien para darle sabor al vino, utilizó absenta como aliciente para embelesar los sabores de la bebida.

Años más tarde, en el siglo XVI, Catalina de Médici llegó a Francia e hizo su aportación al introducir bebidas nuevas al país galo. Ya en el siglo XVII apareció el ponche en la India, que se popularizó en Gran Bretaña, y es considerado el precursor del coctel.

Sin embargo, en 1806, surgió el término *cocktail* como lo conocemos hoy en día. Así, este vocablo fue registrado oficialmente y por primera vez en *The Balance & Columbian Repository* en Hudson, Nueva York, definiéndolo como un compuesto de azúcares, agua, sabores amargos y licores de cualquier tipo con efectos estimulantes.

Historias, mitos y leyendas

Pese a lo anterior, hay distintas versiones del origen de la palabra. Una de ellas cuenta que en la cultura maya un joven llevó ante los padres de su amada, de nombre Cochtil, una bebida de la amistad para convencer al padre de ser el indicado para su hija; al probarla, aceptaron la unión de la pareja. Por lo que se cree que *cocktail* derivó del nombre de esta mujer.

Una segunda leyenda dice que los mayas ofrecían a sus dioses bebidas alcohólicas que preparaban con una cuchara larga llamada «cola de gallo», o mejor dicho «cock tail» en inglés. Un mito más se da en Nueva Orleans, señalando a un farmacéutico que utilizaba una huevera —*coquetier* en francés— para preparar sus tónicos, de ahí la transformación de la palabra.

En el siglo XVII apareció el ponche en la India, al que se le considera el precursor del coctel

El secreto se reveló

Sea cual sea la versión real, lo cierto es que la popularidad del coctel y su crecimiento se dio en Estados Unidos, cuando Jerry Thomas —figura icónica de la coctelería— publicó en 1862 el primer recetario de cocteles: *Jerry Thomas Bar–Tender's Guide: How to Mix Drinks*, revelando al público los secretos mejor guardados por los bartenders, como la creación de jarabes y *bitters*.

Desde entonces, la coctelería enfrentó distintos retos como la Ley Seca en Estados Unidos (1920–1933), haciendo que el ingenio de los bartenders despertara, pues debían disfrazar el mal sabor del alcohol adulterado, convirtiendo esta etapa en una de las pruebas más difíciles para la coctelería. Por supuesto, esta profesión sobrevivió, y en los últimos cien años ha evolucionado, logrando nuevas técnicas, creaciones y presentaciones.

Garnituras sostenibles

El camino de la sustentabilidad se está forjando y las decisiones que tomamos pueden llevarnos a alcanzarla

Zarith Reyes G. | **@zarithg**

Por ahí dicen que el amor entra por el estómago, pero también por los ojos, y en un coctel, esto se da con la garnitura o *garnish*. Esta se utiliza para adornar y potencializar el sabor del trago. Entre las más conocidas están los twists de limón, toronja y naranja, al igual que flores comestibles, cerezas o hierbas.

Si bien los *garnish* son indispensables en la coctelería, al enfocarlos en la sustentabilidad resultan un poco problemáticos. Para ahondar en el tema, platiqué con el bartender Bernardo Gutiérrez, ganador del concurso Zero Waste Month de Flor de Caña 2021.

Las caras de la sustentabilidad

Para crear un coctel sustentable, Bernardo comenta que hay que considerar tres puntos: el cuidado del planeta, el factor social y el económico. Si bien las garnituras dan vida a los cocteles con sus colores y texturas, son parte de los grandes desperdicios de los bares: «era muy triste que [los clientes] llegaban a la mesa, ponían la garnitura a un lado, y todo el trabajo que hubo para que ese *garnish* estuviera en el vaso, se desechara en menos de cinco segundos», menciona Gutiérrez.

En contraste: «hace poco vi un lugar en Guadalajara en donde todo el residuo del café lo vuelven a poner en su bolsa, lo sellan y le colocan un letrero donde dice que si gustas llevártelo para composta, puedes hacerlo». Así es como se empieza a dar una segunda vida a las mermas.

Dentro de la plática, Bernardo habló sobre los esqueletos de hojas como *garnish*, una de las más utilizadas hoy en día. Este proceso consiste en sumergir hojas naturales en una mezcla de agua caliente con bicarbonato de sodio alrededor de dos horas; después, las meten en agua fría, las secan y cepillan suavemente para desprender la hoja de la mezcla, y aunque sí es muy estética, no tienen otro uso. Sin embargo, «Janeth Vargas solamente contrata madres solteras, y hacen este proceso [esqueleto de hojas]; todas las utilidades son para ellas, ese es su aporte sustentable pero en lo social», continúa Gutiérrez.

Finalmente, en lo económico, está la reducción de costos: «no se va a lograr la sustentabilidad ni la conciencia social si no costeas», puntualiza Bernardo, y en este rubro por supuesto, entran las mermas de las garnituras. Sin duda, hay un largo camino que recorrer, pero paso a paso, podemos llegar a tener una vida más sustentable, mantener al planeta y mejorar la sociedad.

Sigue a Bernardo Gutiérrez en:
@un_bartender_en_mexico

El origen de la palabra garnitura proviene del inglés garnish, que hace referencia a un acompañamiento decorativo al momento de montar bebidas

A,B,C de la coctelería

Sumérgete en las técnicas, cristalería y utensilios que usan los expertos de la barra

BÁSICOS DEL BAR

Daniel Pineda R.
@daniel3.15

La **técnica** es fundamental en la coctelería. Por eso, hoy quiero contarte sobre algunas de las más conocidas.

STIRRED

Si buscas desprender, de ciertos destilados, los aromas y sabores derivados del tiempo en barrica, esta es tu técnica. Primero, añade los ingredientes del coctel a un *mixing glass* con hielo para enfriar el trago; después, mézclalos con una cuchara de bar.

BUILT O CONSTRUIDO

Para ejecutar esta técnica hay que añadir directamente, y uno a uno, los ingredientes del coctel a un vaso con hielo. A veces, no se necesitan herramientas adicionales pero es importante considerar la densidad de cada elemento para construir el trago perfecto.

THROWING

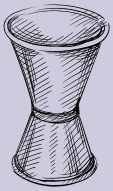
Aquí la mezcla del *drink* debe verterse de cinco a seis veces de un shaker a otro, buscando la mayor apertura entre estos, para otorgar oxígeno a la bebida, emulsionarla, diluirla y darle la temperatura adecuada de acuerdo al tipo de alcohol.

SHAKEN

¡De las más conocidas! Los barmans toman un shaker y realizan movimientos enérgicos para igualar la textura y densidad de los ingredientes. Según las características de estos, crean aire, aligerando la densidad del alcohol para que este se integre mejor al coctel.

MIXING GLASS

Este vaso se utiliza específicamente para mezclar cocteles, en especial clásicos como el Manhattan. Al unir los ingredientes aquí, se baja la temperatura de los líquidos y se asegura la distribución uniforme de los sabores.



JIGGER

Este utensilio es importante en la coctelería, pues se utiliza para medir el volumen líquido de los ingredientes. Suele tener dos medidas y la combinación más común es una onza de un lado, y una onza y media del otro.

BAR SPOON O CUCHARA DE BAR

Conocida como «bailarina» o «cuchara mezcladora», y reconocida por su mango alargado y en espiral, esta herramienta se usa tanto para integrar los ingredientes del coctel como para crear capas de distintos colores y densidades en él.

SHAKER O COCTELERA

¡Básico para el bartender! Generalmente, está hecho de acero inoxidable y el más común consta de tres piezas: vaso, filtro y tapón. Aunque existe la variante de dos piezas conocida como Boston, compuesta de un vaso inferior más grande y uno superior más pequeño.

Con poco se puede lograr bastante. Estos son algunos de los **utensilios** básicos para empezar a crear tus cocteles.

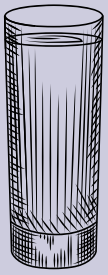
IMPRESCINDIBLES DE LA BARRA

Juan Pablo Aranda
@juanpablo.arandadiaz

La **cristalería** es el elemento final que ayuda a que los cocteles lleguen a los invitados en óptimas condiciones.

DE VASOS Y COPAS

Leticia Torres
@letyfer.tp



HIGHBALL

El objetivo de este vaso es revelar gradualmente los sabores del coctel. Sin duda, es ideal para tragos con pocas onzas de alcohol que suelen complementarse con mezcladores. Entre los cocteles clásicos que lo usan está el whisky highball clásico.

MARTINERA

Utilizada muchas veces para protagonizar el glamour en Hollywood, su estructura hace que el trago se mantenga frío sin necesidad de incluir hielo, pues lo largo del tallo evita el contacto directo con la mano y temperatura de la persona que lo va a tomar.

OLD FASHIONED

Caracterizado por llevar el mismo nombre que el primer coctel registrado en 1880, este vaso es el predilecto para saborear bebidas con mucho aroma y sabor. Su corta longitud y capacidad de diez onzas ayuda a preservar y destacar las características del trago.

SNIFTER

Esta copa pequeña con una abertura cónica en la parte superior puede contener hasta ocho onzas y permite que las notas de los destilados queden atrapadas en la boquilla gracias al vapor emanado del contacto directo entre la copa y la mano.

TU LUGAR DE SIEMPRE
Julio Verne #89 | Polanco | CDMX
Bellopuerto
cocina de mar

El encanto de los botánicos

Explora conmigo el mundo de los botánicos, su importancia en la coctelería y cómo un gran bartender los utiliza

Zarith Reyes G. | @zarithg

«No hay una lista específica de botánicos para mí, siempre trato de adaptar las temporalidades y usar ingredientes de la zona»,
David Cisneros

Los botánicos, ese conjunto de diferentes especias y frutas empleadas en la coctelería, se usan para intensificar aromas, sabores y, en ocasiones, dar colores sorprendentes a las creaciones líquidas.

Si bien sus aportes son sensacionales, hay que tomar en cuenta la cantidad de botánicos que llevará un coctel, pues si se excede su uso, podría sobrecargar la bebida y provocar el efecto contrario al disfrute. Además, es primordial buscar que sean de calidad y de temporalidad, así como darles el tratamiento idóneo conforme al papel que jugarán en el trago, pues se pueden incorporar como infusiones, purés, deshidratados, liofilizados, entre otros.

Para conocer más de ellos acudí con el bartender David Cisneros, ganador del concurso *Sustainable Cocktail Challenge* del ron Flor de Caña en 2022, quien me compartió la importancia de los botánicos desde lo sostenible.

Más que una moda

«La sustentabilidad no es una moda, es una forma de trabajo en donde se intenta ser más amigable con el medio ambiente y con la sociedad, adaptándola para mejorar el modo de desarrollar menús y cocteles», comenta Cisneros, quien ha trabajado con una extensa variedad de botánicos en su carrera y aunque se podría pensar que hay una mayor preferencia por ciertas especias o frutas, David menciona que «no hay una lista específica de botánicos para mí, siempre trato de adaptar las temporalidades y usar ingredientes de la zona. Por ejemplo, hace un año trabajé en Oaxaca para otro *cocktail bar* en donde la idea principal era ocupar botánicos, y frutos oriundos y temporales de la región como el níspero, chabacano y mamey para aprovecharlos al máximo».

Lo que este bartender hace es buscar y profundizar en los botánicos para no solo «hacer extracciones o infusiones en calor o en frío, pues también se pueden obtener tinturas, deshidratados, producir sales, entre otros métodos para transformarlos, simplemente hay que conocer y entender el producto».

Dentro de la conversación, hizo hincapié en que hay que crear conciencia sobre el consumo local, el comercio justo con las comunidades y la reducción de las emisiones de carbono ocasionadas por el uso de vehículos al momento de trasladar, tanto los botánicos como cualquier ingrediente, de un lugar a otro.

Sin duda, aunque este elemento es crucial en la coctelería, lo cierto es que los factores que menciona David en torno a lo sustentable, se están tomando cada vez más en cuenta en las barras, pues desde la trinchera de la coctelería, es una forma de cuidar el planeta.

Handshake Bar

El futuro de los bares

Para encontrar un equilibrio y ayudar al planeta, algunos bares se han sumado a las buenas prácticas en sus barras

Jocelyn Díaz | @jozzdiaz

Hoy en día, mucha gente cuida lo que consume, intentando conocer qué hay detrás de los productos y cuánta responsabilidad social y ambiental tienen dichas empresas. En esta búsqueda, los bares han creado hábitos sostenibles que aporten al cuidado del planeta.

La coctelería sustentable es un cambio de paradigma que probablemente se quedará con nosotros y las nuevas generaciones, pues para distintos expertos de la industria, es el futuro.

En el mundo de las barras, se han estado implementando técnicas innovadoras para reducir el desperdicio y darle un segundo uso a prácticamente todo lo que se genera allí.

Sabiendo que es hora de tomar acción para hacer de este planeta un lugar mejor, bares reconocidos a nivel mundial cuentan con menús más sostenibles y aquí te muestro algunos de ellos.

HANDSHAKE BAR

En México, uno de los speakeasy comprometidos con ofrecer cocteles de calidad, sin generar tantos desperdicios, es Handshake. Este bar de Ciudad de México creó su propio laboratorio para aprovechar al máximo cada uno de sus ingredientes. Esta característica, entre muchas más, le ha valido la primera posición en los North America's 50 Best Bars.

Amberes 65, Juárez, CDMX
@handshake_bar
Edgar Xolotl

PENICILLIN

Ganador en 2021 del Ketel One Sustainable Bar Award dentro de los Asia's 50 Best Bars 2023, Penicillin es de los primeros bares en Hong Kong que cuenta con su propio laboratorio y sala de fermentación, reduciendo el uso de limas y limones de forma significativa. También colaboran para plantar árboles en Indonesia, e incluso su mobiliario está hecho con madera de árboles que derrumbó el tifón Nida en 2016.

L/G Amber Lodge, 23 Hollywood Road, Central, Hong Kong
@penicillin_bar
Cortesía de The World's 50 Best Bars

FLORERÍA ATLÁNTICO

Este bar ubicado en Argentina trabaja con productores y agricultores locales; también plantan árboles de mate, uno de los ingredientes principales de la ginebra en este país, ya que por ley está prohibido comprar la hoja fresca de esta planta, pero ellos han conseguido el permiso para cultivar y así generar su propio gin.

Arroyo 872, Buenos Aires, Argentina
@floreriaatlantico
Cortesía de
The World's 50 Best Bars

CARLOTTA SKY BAR

Dentro del hotel The Ritz-Carlton, Mexico City se encuentra Carlotta Sky Bar. A la cabeza está Iván Bollo, quien se ha encargado de diseñar cocteles sustentables con un mínimo de desperdicio, por lo que técnicas de cocina, fermentos, compostas o deshidrataciones son parte de su quehacer diario para lograr, en un corto tiempo, coctelería 100 % sostenible.

Av. P.º de la Reforma 509-piso 38, Cuauhtémoc, CDMX
@carlottareforma
Cortesía de Carlotta Sky Bar

Bartenders en ascenso

Ellos han sorteado obstáculos, desafiado ideologías y usado su resiliencia para lograr el sueño detrás de la barra

María Elizalde | mari.elizalde@prototipomexico.com

Enfoque, disciplina, estudio y pasión son elementos que han jugado un papel fundamental en la vida de estos seis bartenders. Joshua Monaghan, Karla Fiesco, Israel Barón, Emilio Valera, Jimena Alva y Rodrigo Gaytán están dejando huella en las barras; cada uno inspira y apoya tanto a sus colegas como a las nuevas generaciones que realmente, por vocación y convicción, quieran formar parte de esta comunidad de profesionales que afortunadamente está creciendo. Estas son sus historias...

Jimena Alva

Nizaguiee Hidalgo

Absorber conocimiento, desarrollar la creatividad y encontrar soluciones ante la adversidad es la esencia de Jimena Alva, una bartender que llegó a las barras hace dos años. Hoy ostenta el tercer lugar de World Class 2023; es parte de los diez Mixólogos Maestros de Tequila Maestro Dobel; ganó el Cointreau Margarita Challenge a nivel nacional, y es head bartender y gerente de Sod Cocktail Bar.

Ser un bartender es: **dedicación, aprendizaje y constancia**
Técnica: ***throwing***
Ingrediente: **limón**
Si fueras un coctel serías: **Espresso martini**

@jimeab1
Conoce su historia:

«Nada es imposible. Todo lo que te propongas, se puede lograr»

Joshua Monaghan

Cortesía de Joshua Monaghan

«Sigamos construyendo pequeños signos de transformación»

En los bares, hay quienes se destacan por los valores humanos que predican. La carrera de Joshua Monaghan, director de mixología de Zapote Bar del hotel Rosewood Mayakoba, aunque ya está consolidada sigue en ascenso, pues continúa innovando y trayendo propuestas como gastrococtelería o investigación de ingredientes nativos a la mixología mexicana.

Ser un bartender es: **disciplina; amor y pasión por el servicio**
Técnica: ***throwing***
Ingrediente: **conocimiento**
Si fueras un coctel serías: **Nova**

@_joshua_monaghan_
Conoce su historia:

Israel Barón

Nizaguiee Hidalgo

Orgulloso de sus raíces, a Israel Barón, head bartender de Casa Prunes y ganador de World Class 2023, lo ha distinguido la disciplina, el enfoque y su constante aprendizaje. Por ello, su parte creativa la está fortaleciendo; se está encaminando a conocer más de la cultura mexicana para aplicarla en los cocteles, y apoyar a sus colegas a que cumplan sus metas es la huella que está dejando.

«Ahora un bartender es un chef líquido, estudia, hace pruebas, se prepara»

Ser un bartender es: **disciplina**
Técnica: ***stir***
Ingrediente: **ron y tequila**
Si fueras un coctel serías: **Mojito**

@israbaron
Conoce su historia:

Karla Fiesco

Nizaguiee Hidalgo

«Siempre respeta tu esencia en la barra»

Karla Fiesco, actual head bartender en Kaito del Valle, vive enamorada de la hospitalidad. Para ella la coctelería es un cambio de culturas, es ser curioso, tener hambre de aprender; es vivir el día a día detrás de la barra y compartir conocimiento. Actualmente, Karla ayuda y apoya a otras mujeres; respeta sus principios e ideales, y demuestra todos los días su pasión por la profesión.

Ser un bartender es: **agarrarle amor a la industria**
Técnica: ***doble shake* y *throwing***
Ingrediente: **vainilla, pimienta rosa y St. Germain**
Si fueras un coctel serías: **Espresso martini**

@ponybartender
Conoce su historia:

Emilio Valera

Nizaguiee Hidalgo

Hacer las cosas bien, seguir aprendiendo para no estancarse, tener paciencia y practicar continuamente son los valores que Emilio Valera mantiene en las barras. Su pasión por la coctelería lo ha llevado a ser cofundador de Mexsi 72 y del primer speakeasy de Puebla llamado Bootlegger Secret Bar, en estos dos proyectos, y en general en sus cocteles, siempre comparte un pedacito de sus raíces.

Ser un bartender es: **paciencia, práctica y conocimiento**
Técnica: ***stir***
Ingrediente: **café y toronjil**
Si fueras un coctel serías: **Negroni**

@emilio.valecar
Conoce su historia:

«Al crear un coctel piensa local, abarca global»

Rodrigo Gaytán

Nizaguiee Hidalgo

«Me sigue llenando poder dejarle algo a la industria y a las nuevas generaciones»

El gusto y pasión por la docencia de Rodrigo Gaytán es equiparable a su amor por las barras. Este bartender, que obtuvo el cuarto lugar en World Class 2023, combina sus dos vocaciones magistralmente, pues es director de Bar Escuela y copropietario de 2am Cocktail, un catering dedicado a atender eventos privados, asesorar a bares y restaurantes, impartir clases y ofrecer experiencias de coctelería.

Ser un bartender es: **conocimiento y buena actitud**
Técnica: ***shake***
Ingrediente: **ron**
Si fueras un coctel serías: **Cuba libre**

@gabrielrogaytan
Conoce su historia:

The Cellar's Collection

BY Moët Hennessy

Descubre
la experiencia
de obsequiar.

Ardbeg
BELVEDERE VODKA
GLENMORANGIE
Hennessy
VOLCAN DE MI TIERRA TEQUILA
EMINENTE
WHISTLEPIG RYE WHISKEY

Hennessy X.O 700ml $ 5,499 • Volcan de mi Tierra X.A 750ml $ 3,500 • Glenmorangie 18YO 700ml $ 4,199

www.alcoholinformate.org.mx

EVITE EL EXCESO

160
60
200
120

A
ACTUALIDAD

¿Hacia dónde vamos?

RICARDO CORTIZO
Brand Education Manager de Casa Cuervo
@ricardoacortizo

«La pandemia nos enseñó a disfrutar productos de mayor calidad y aprender más de los *spirits*»

Los bares y destilados han tenido cuatro años complejos. La pandemia detuvo actividades en el exterior y fortaleció las experiencias en casa, pero estos últimos dos años muestran las tendencias de la industria y del consumidor:

1. *Premiumización*: El confinamiento nos enseñó a disfrutar destilados de mayor calidad, por lo que en años venideros, se apreciará más la cualidad que la cantidad. Además, los analistas apuntan a que las narrativas de los embajadores de marca serán esenciales.

2. Alto nivel: El regreso a la normalidad y la economía obligan a elegir con cuidado en dónde invertir. Así, escoger la mejor experiencia en coctelería, la posición de México en los 50 Best Bars y la gastrococtelería, indican a dónde vamos.

3. *No / Low–Alcohol*: Disminuir o evitar tomar alcohol es tendencia. Ahora, ciertos bares dan una destilación extra a las bebidas para crear cocteles sin alcohol; asimismo, el aumento de la venta de *seltzers*, y otros líquidos embotellados con bajo contenido alcohólico impactarán al mundo.

El año ha arrancado de forma interesante, y a partir de aquí, habrá mucho que analizar.

ES SIMPLE

CUANDO TOMAS,
REGRESAS
EN TAXI.

FRANCISCO NAME GUZZY
PILOTO DE CAMPEONATO NACIONAL DE RALLY

TE LO
PEDIMOS
TODOS,

CONDUCE SOBRIO
#LLEGARESGANAR

PILOTOS POR LA SEGURIDAD VIAL · FIA México · FUNDACIÓN Carlos Slim · CRUZ ROJA MEXICANA · AMIS · CESVI MÉXICO · Escuela TELMEX · Fsac

Menos es más

MATTHIEU GUERPILLON
Wine, Scotch y Sake Sommelier
@gourmatt__
Nizaguiee Hidalgo

«Recuerdo haber probado un saketini con un *fatwash* de piel de pollo, tan lleno de umami que lo sigo saboreando...»

Cada vez veo más gente preocupada por las cantidades de alcohol que ingieren, siguiendo tendencias como el *dry january* o pidiendo *mocktails*, sin duda, van eliminando este controversial pero primordial componente para un bartender.

Honestamente, no he llegado a la extrema decisión de cerrar la puerta al alcohol en un coctel, pues lo considero indispensable para el equilibrio de sabores e intensificación de los ingredientes de la receta. Sin embargo, he buscado alternativas para bajar la graduación alcohólica. Una de ellas es cambiar un destilado por un fermentado, y para ello, el sake es ideal.

Esta bebida fermentada de arroz es más digerible, contiene menos alcohol y por alguna razón, es parte de las recetas de los bartenders más atrevidos, quienes llegan a preparar en sus bares saketini (martini con sake); mojito o piña colada hechos con esta bebida.

Solo me queda hacer una petición a los mixólogos: considerar al sake; pues no solo ayuda a seguir el camino del *low* alcohol sino que al ser un creador de umami, preparar un coctel con él facilita alcanzar ese quinto gusto. Kanpai!

DESCUBRE ABASOLO, EL WHISKY DE MÉXICO

@ABASOLOWHISKY

EVITA EL EXCESO

Bebidas con conciencia

Cada vez son más los bartenders, bares y empresas de bebidas que ponen su granito de arena para cuidar el planeta

María Elizalde | mari.elizalde@prototipomexico.com

«Capturamos, reciclamos y vendemos el CO2 a la industria de bebidas carbonatadas en Nicaragua, esto equivale a quitar de circulación 50,000 autos al año», Esteban Garcés

Hoy, más que nunca, el cuidado al medio ambiente y la responsabilidad social son temas que se encuentran en la agenda de distintos gobiernos, empresas, organizaciones, y demás instituciones que están poniendo sus esfuerzos en salvaguardar el planeta y llevar a la práctica acciones que mejoren la vida de las personas.

Sin duda, los términos *sostenible y sustentable* se escuchan con más frecuencia para crear conciencia sobre el daño que los seres humanos hemos hecho a los ecosistemas, pero sobre todo, para frenarlo y cambiarlo. Actualmente, lo más relevante es tomar acción para modificar el panorama que tenemos ante un futuro fatídico que, en cierta medida, aún podemos revertir para las futuras generaciones.

Si bien los conceptos de sostenibilidad y sustentabilidad tienden a usarse como sinónimos, realmente no lo son. De acuerdo al sitio oficial del Gobierno de México, lo sustentable «se aplica a la argumentación para explicar razones o defender», mientras que la sostenibilidad «es lo que se puede mantener durante largo tiempo sin agotar los recursos». Este último término posee tres ángulos a considerar: medio ambiente, sociedad y economía; estos son «los procesos sustentables que preservan, protegen y conservan los recursos naturales actuales y futuros», menciona Armando Reyna, asesor de comunicación en BBVA México, en su escrito *¿Cuál es la diferencia entre sustentabilidad y sostenibilidad?*

Trabajo en equipo

Compañías nacionales e internacionales dentro de la industria de las bebidas, se han dado a la tarea de revisar y tener estrategias que ayuden a conservar el planeta, y procuren lo social y lo económico, pues de acuerdo a los datos del Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) y la Organización Británica sobre Residuos WRAP del 2021, aproximadamente el 6 % de los desperdicios mundiales de alimentos se da en Latinoamérica y el Caribe.

Bien dicen que «dos cabezas piensan mejor que una», y las compañías de bebidas lo saben. Por ello, distintas marcas se han unido a organizaciones reconocidas para apoyar proyectos sostenibles.

Entre las empresas pioneras está el ron nicaragüense Flor de Caña. En 1913 construyeron su propia escuela; en 1958 crearon el hospital sin costo para sus colaboradores y familias; y desde hace 30 años mantienen una alianza con APROQUEN, organización que ayuda gratuitamente a niños quemados y con labio o paladar hendido. Por si fuera poco, en 2005 se unieron a One Tree Planted, con quienes han plantado más de un millón de árboles.

En este mismo tenor, está el coñac Louis XIII, decidido a poner su granito de arena para salvaguardar los bosques de Francia, los cuales les proveen la materia prima para fabricar sus barricas. Ellos se han sumado a la Oficina Nacional del Bosque de Francia para reducir el impacto ambiental y tener prácticas agrícolas responsables, tomando en cuenta la biodiversidad, tácticas fitosanitarias (prevención y curación de las enfermedades de las plantas) adecuadas, fertilización de la tierra, y la gestión correcta y consciente del agua.

Acciones latentes

Si bien, plantearse ser sostenible y sustentable no es cosa menor, Esteban Garcés, embajador de Flor de Caña en México, y con quien conversé recientemente, destacó que este ron es el único destilado en el mundo que cuenta con una doble certificación sostenible: la de Carbono Neutral (avalada por Carbon Trust, líder en medición y certificación de huellas de carbono) y la Fair Trade, enfocada en revisar las buenas prácticas sociales, laborales y económicas de las empresas a nivel mundial.

En cuanto a energías renovables, mencionó que la compañía se encarga de capturar y reciclar el CO2 que sale de su planta, para después «venderlo a la industria de bebidas carbonatadas en Nicaragua».

Garcés puntualiza que la sostenibilidad no termina allí, pues «el bagazo de la caña pasa a unas calderas, y con un sistema de calor, emite vapor, que a su vez da fuerza a unas turbinas que surten de energía eléctrica a la planta, la cual funciona con energía 100 % renovable».

Por otro lado, marcas como Hethe, The Lost Explorer y Perrier también han logrado cambios tangibles. Hethe, empresa mexicana de agua, obtiene su preciado líquido de la sierra hidalguense y el mezcal The Lost Explorer, ocupan envases de vidrio 100 % reciclables; mientras que Perrier ha sustituido poco a poco sus botellas de plástico PET por las amigables con el medio ambiente; además, esta última, tiene la política cero pesticidas, por lo que otorga apoyo a quienes trabajan las tierras de cultivo cercanas al acuífero subterráneo, de donde extraen el agua mineral, para que sean agricultores ecológicos. Por su parte, The Lost Explorer, por cada agave silvestre que cosecha, planta tres nuevos.

Detrás de las barras

«La mixología sostenible es algo que se va a quedar», Iván Bollo

Sin embargo, estos esfuerzos estarían incompletos sin concursos con este ángulo como *Torres Brandy Zero Challenge* o *Flor de Caña Sustainable Cocktail Challenge*, y claro está, sin los bartenders.

Fue así como Iván Bollo, head bartender de Carlotta Sky Bar, compartió conmigo lo que para él son los puntos más relevantes de la coctelería sostenible: «La mixología sostenible es algo que se va a quedar. Somos la generación que puede mantener este planeta y darle un segundo uso a los desperdicios. Somos el punto de partida para cuidar la Tierra», menciona Iván.

La carrera de Bollo lo ha llevado a comprender cómo aplicar la sostenibilidad en su barra, pues desde que surge una idea, ya imagina cómo aprovechar los ingredientes de su trago de principio a fin: «es ir más allá, es ver cómo aprovechar todo el producto desde la cáscara, semilla, fruto, merma, etcétera, y revisar qué más puedes hacer con eso».

En los bares, compartir conocimiento genera cambios, pues «con una persona del equipo, puedes empezar el movimiento. En mi caso, mi responsabilidad es guiarlos, enseñarlos y llevarlos paso a paso por la coctelería sostenible».

Una de las metas que tiene Iván es diseñar completamente el siguiente menú de Carlotta Sky Bar con este enfoque. Para materializarlo, técnicas como fermentos, deshidratados o polvos son indispensables; aunque también se debe considerar la viabilidad económica del trago y lo equitativo en lo social, porque... «¿Por qué no pensar en una coctelería premium sustentable?»

NUESTRO JAIBOL
ES CON AÑEJO

ORIGINAL DE LA CASA DESDE 1862

ESCANEAR PARA MÁS RECETAS

EVITA EL EXCESO NO. PERMISO: 24330A2A1A1425 ALCOHOLINFORMATE.ORG.MX

Numerología líquida

Descubre con nosotros cómo está el consumo de bebidas en México. ¡Te podría sorprender!

Fátima León | **@fatimaleoncruz**

No es un secreto que la industria de las bebidas y sus consumidores están cambiando, evolucionando. Y para comprender mejor en qué punto estamos y hacia dónde vamos, quiero compartirte algunos números, que en esta primera edición resultan indispensables, y dejan ver el panorama actual del país así como lo que está por venir.

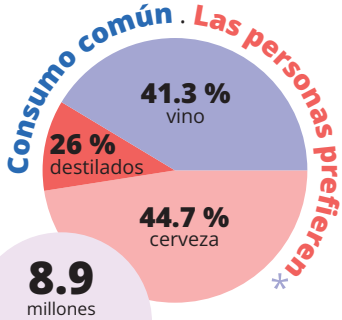
De las personas entre 18 y 25 años*

25 %

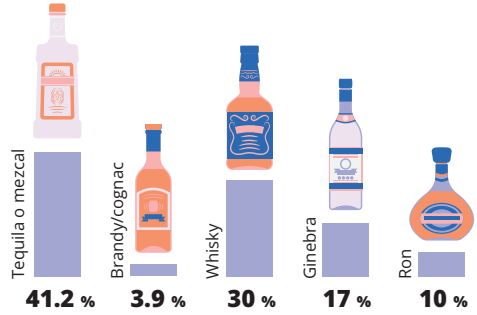
Prefieren no beber alcohol; buscan bebidas sin alcohol y sin procesos artificiales.

65 %

Se abstienen de beber alcohol, o lo toman hasta que haya ocasiones especiales, y buscan cuidar su salud.



8.9 millones de personas NO CONSUMEN ALCOHOL



Bebidas consumidas en México

¿Cómo determinan los mexicanos qué beber?*

- **42 %** deciden qué tomar al llegar al establecimiento
- **30 %** por recomendación de bartenders
- **22 %** buscan la hora feliz
- **20 %** a través de publicidad
- **21 %** se basan en la presentación de bebidas

* Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2022.

Según el Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas (DENUE) en noviembre de 2023 se registraron:

642,553 restaurantes

De acuerdo a la CDC (Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades) en 2023 hay:

45,172 Bares y recreativos
712,000 Bartenders

$845.5 Tijuana
$798 Monterrey
$731.5 CDMX
$638.4 Guadalajara

Menos alcohol, más coctelería

En el dinámico mundo de la coctelería una tendencia a la alza son los cocteles sin alcohol

Juan Pablo Aranda | @juanpablo.arandadiaz

John DeBary es considerado uno de los pioneros de los cocteles sin alcohol

La ciudad, Nueva York; el bar, *Please Don't Tell*; el año, 2008. En aquel tiempo, John DeBary trabajaba como bartender en dicha barra. En su día a día, comenzó a notar que algunos clientes buscaban alternativas de cocteles que no tuvieran alcohol. En respuesta, creó recetas en las que eliminó ese componente etílico y se dio cuenta que estas creaciones no solo satisfacían la demanda, sino que contribuían al aumento de ventas del lugar. Hoy, John es considerado uno de los pioneros de los cocteles sin alcohol, conocidos como *mocktails* o mocteles.

DeBary se propuso diseñar bebidas en esa dirección, y gracias a su pasión por la diversidad de sabores, encontró una forma de compensar y realzar las diferencias de textura que dan los destilados en esas nuevas creaciones líquidas, ya fuera explorando la vivacidad de los cítricos o la sutileza de las hierbas, pero siempre buscando añadir capas de complejidad a sus *mocktails*.

Él experimentó con ingredientes alternativos como el vinagre artesanal, por ejemplo, pero tomó en cuenta el equilibrio que deben tener las mezclas. Un coctel exitoso posee armonía de sabores: ácido sin ser abrumador, dulce pero no empalagoso, y cualquier toque amargo debe fundirse de manera simétrica.

Lo que comenzó como una selección limitada de bebidas, ha florecido como una expresión personal, con *mocktails* que sorprenden en sabor y sofisticación, por lo que la preferencia hacia ellos ha sido notable en los últimos años. Pero más allá de su presentación encantadora y variedad de sabores, los mocteles son altamente personalizables, lo que permite a los bartenders experimentar con una amplia gama de ingredientes y sus casi infinitas combinaciones.

Gracias a ello, ya podemos hablar de cocteles clásicos con su versión sin alcohol, y entre ellos están:

VIRGIN MOJITO
Inspirado en el clásico mojito, este coctel combina menta fresca, lima, azúcar y soda para crear una experiencia refrescante y cítrica.

SHIRLEY TEMPLE
Un favorito de jóvenes y adultos. Contiene *ginger ale*, granadina y cereza como garnitura, dando un equilibrio entre dulce y picante.

NOJITO
Similar al *virgin* mojito, el nojito utiliza ingredientes como jugo de lima, menta y azúcar, pero agrega soda de limón para dar acidez.

VIRGIN PIÑA COLADA
Este clásico tropical se elabora con piña, crema de coco y hielo para una experiencia suave y cremosa sin el rastro del alcohol.

Tom Collins sin alcohol

Staff The Drink Magazine

INGREDIENTES

- Hielo en cubo
- 1 ½ oz de ginebra sin alcohol
- ½ oz de jugo de limón
- 1 oz de jarabe natural
- Agua mineral o soda
- Rodaja de limón amarillo
- Cereza

UTENSILIOS

Vaso Collins

Cuchara de bar

PREPARACIÓN

1. En el vaso Collins, añadir el hielo hasta el tope y agregar la ginebra.
2. Sumar el jugo de limón y jarabe natural a lo anterior.
3. Remover con ayuda de la cuchara de bar.
4. Completar el trago con agua mineral o soda.
5. Revolver nuevamente y decorar con la rodaja de limón y la cereza.

Se cree que el nombre del coctel es la combinación de su autor, Tom Collins, y la marca de ginebra que usaba para prepararlo, Old Tom

PRODUCTO

B

BEBIDAS Y BARES

Mi visión como mujer

LAURA «LALA»NOGUERA
Agave & Spirits Sommelier
@lalanoguera
Nizaguiee Hidalgo

«Soy la voz femenina del espíritu de las bebidas, mas no soy la bebida»

El papel de la mujer en la industria de las bebidas tiene un pasado reconocible. En la época prehispánica, ellas ayudaban a recolectar aguamiel para producir pulque y en la Edad Media, elaborar cerveza era una extensión de su día. Nosotras hemos contribuido desde el inicio a unir los eslabones de esta cadena productiva.

Hoy mi experiencia se relaciona con pulque, destilados mexicanos y bebidas extranjeras, pero en este camino el rechazo surgió. Pensaba que ir a un palenque o destilería por primera vez sería sin objeciones. No fue así. Al querer conocer los procesos y hacer negocios me preguntaban por mi esposo, pues con mujeres no trataban.

Ahora, veo con orgullo a mujeres que producen destilados; colegas que trabajan en la difusión, comercialización o marketing, y catadoras que enseñan a no tener miedo sino vocación.

En los últimos 20 años he vivido el cambio de esta profesión respecto a la igualdad de género, y sí, aún falta mucho por hacer pero, ¡atrevámonos todas!, somos embajadoras mexicanas, y lo que está hecho en México está bien hecho, sea de hombres o de mujeres.

For those who lead

Nuevo Audi SQ8.

El SUV que mereces con Audi connect, rines de 22", ayuda de aparcamiento plus con indicación de entorno y cámaras 360°.

Progress you can feel | #FutureIsAnAttitude

Herencia destilera

JESÚS DÍEZ
Químico, enólogo y viticultor
@jesus10vinos
Nizaguiee Hidalgo

«Siempre he dicho que mientras
más sabes de un producto, más lo gozas»

Seguramente mi pasión por los vinos y destilados nace de la educación que mi gran maestro y padre Jesús Paulino Díez me facilitó para entenderlos y disfrutarlos, apoyándose en: «bebe tú el destilado, y no dejes que él te beba», es decir, conoce la bebida y dale su valor.

Por ello, es importante saber que la fermentación tiene más de 8000 años de historia, y es la base del destilado. La destilación llegó con Aristóteles (300 a.C.); después, Zósimo de Panoplia creó el *Al ambic* (vaso destilador). Ibn Yasid lo modificó, y así nació la alquitara. Pasó el tiempo y Avicena, de los primeros educadores en este rubro, inventó el sistema de enfriamiento de alambiques.

Hoy, la enseñanza de los destilados es crucial para generar alcohol de calidad y evitar bebidas nocivas a la salud. Además, la divulgación y entendimiento de quien lo estudia, hace que los valoren más. Por ello, mi escuela de vino y destilados Jesús Díez–Vinicultura (www.vinicultura.com.mx) tiene la misión de hacer el conocimiento sencillo, práctico y profundo para que goces cualquier bebida alcohólica.

Un abrazo fuerte,
Jesús

jesúsdíez

vinicultura / escuela de vino y destilados

wine drops

jesusdíez

Sigue nuestras cápsulas

jesus10vinos

@10vinos

jesusdiez-vinicultura

Jesus Diez tv

info@vinicultura.com.mx

www.vinicultura.com.mx
www.jesusdiez.com.mx

55 5218 2922

Clásicos de la coctelería

Las historias detrás de los cocteles tradicionales son únicas, al igual que sus técnicas e ingredientes

María Elizalde | mari.elizalde@prototipomexico.com

Hablar de cocteles clásicos es remontarnos a los inicios de su historia, a la raíz de las preparaciones que no pasan de moda y se han convertido en la base de la coctelería. Un coctel clásico tiene que cumplir con tres requisitos.

Primero, el alcohol de base. Usualmente estas mezclas se elaboran con destilados tradicionales, sí, aquellos que al igual que los tragos clásicos, cuentan con una larga historia como el tequila, coñac, vodka, ginebra o whisky.

Técnica, destilados y tiempo, tres elementos indispensables que definen a nuestros queridos clásicos

Por otra parte, la técnica es fundamental. En el siglo XIX, cuando surgen los cocteles, lo crucial era tener mezclas que potencializaran las notas del destilado. Para lograrlo, los bartenders aplicaron métodos específicos; el resultado son las técnicas que llamamos clásicas, como el *shake* o el construido.

Por último, el tiempo, pues con el paso de los años, los tragos se compartieron entre los bartenders, quienes replicaron la fórmula exacta, haciendo de esas mezclas nuestros queridos clásicos.

Entre los más afamados está el martini, que ha sido favorito de personalidades como Franklin Delano Roosevelt, Ernest Hemingway o Luis Buñuel. Una de las teorías más aceptadas sobre su origen data de 1910, pues se cree que la inventó el jefe de barra, el Sr. Martini, del Knickerbocker Club de Nueva York.

Otro clásico que no falla es el whisky sour. Su creación se le atribuye a Ellito Stubb, quien llegó a Chile en el siglo XIX, y entre sus primeros experimentos estaba un trago hecho con whisky y limón de Pica (lima de la región) de sabor amargo; para bajar la intensidad, agregó azúcar, originando el whisky sour.

Por supuesto, el Cosmopolitan es parte de la lista. Este coctel, que tomó fama mundial gracias a la cantante Madonna, es de los tragos con más mitos alrededor de su creación. Unos afirman que nació en 1934 en Elite Bar; otros, que fue en 1975 y su autor es el bartender Neal Murray; algunos más dicen que fue idea del mixólogo Cheryl Cook. La verdad, tal vez, nunca se sabrá.

Finalmente, encontramos el Tom Collins: se cuenta que John Collins, un bartender londinense, tenía una habilidad especial con la ginebra, la cual mezclaba con azúcar y jugo de limón; este trago lo hacía con la marca de *gin* Old Tom, por lo que se cree que el nombre del coctel es la combinación de ambos elementos.

Podría seguir platicándote sobre el origen de los cocteles clásicos, sin embargo, te invito a conocer algunas de sus recetas en esta primera edición y también en nuestro sitio web (www.thedrinkmagazine.mx).

Martini

Staff The Drink Magazine

INGREDIENTES

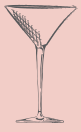
- 2 ½ oz de ginebra
- ¾ oz de vermouth
- Hielo
- Aceitunas verdes

UTENSILIOS

Shaker

Cuchara de bar

Colador oruga



Copa martinera

PREPARACIÓN

1. Enfriar una copa martinera.
2. Agregar hielo a un vaso mezclador o shaker.
3. Incorporar el resto de los ingredientes.
4. Mezclar lo anterior con ayuda de una cuchara de bar.
5. Colar y servir en la martinera.

Franklin Delano Roosevelt, Ernest Hemingway o Luis Buñuel, al igual que el personaje de ficción James Bond, son tan solo algunas personalidades que amaban esta elegante bebida

Cosmopolitan

Staff The Drink Magazine

INGREDIENTES

- 2 oz de vodka
- ½ oz de triple sec
- 1 ½ oz de jugo de arándano
- 1 *dash* de jugo de limón
- Hielo

UTENSILIOS

Shaker

Colador oruga

Colador fino

PREPARACIÓN

1. Enfriar una copa martinera.
2. Agregar hielo a un shaker y después el resto de los ingredientes. Agitar vigorosamente.
3. Abrir el shaker y cubrirlo con el colador oruga.
4. Colocar sobre la copa martinera el colador de malla fina.
5. Verter el coctel en la copa martinera con ayuda de los dos coladores para darle ese final limpio y elegante.

Este clásico tuvo un segundo auge gracias a la serie Sex and the City, pues Carrie Bradshaw, el personaje interpretado por Sarah Jessica Parker, siempre pedía un «Cosmo» cuando se reunía con sus amigas

El té en México

El té, esta bebida milenaria que cada vez toma más fuerza en nuestro país, ha llegado a México para quedarse

Mirell Riviello | **@mell.sommelier**

Los tea blenders se han unido a comprar ingredientes mexicanos para sus combinaciones e incluso fusionarlos con herbolaria latinoamericana

Dejando atrás el hábito de beber té solo cuando estamos enfermos o como sustituto del café, el consumo de esta bebida milenaria crece en México a pasos agigantados; tanto, que ocupamos el segundo lugar de importación de la planta del té *Camellia sinensis* en Latinoamérica según las cifras del ITC (Centro de Comercio Internacional).

La tendencia por mejorar nuestra salud a través de la alimentación; el incremento de personas con régimen vegetariano o vegano; el disminuir el consumo de alcohol y lo popular de la cultura asiática, han sido claves en el crecimiento del té en los últimos diez años. Otro punto a revisar son los *tea blenders*, aquellos que se dedican a crear mezclas de té, se han unido a comprar ingredientes mexicanos para sus combinaciones e incluso fusionarlos con herbolaria latinoamericana.

A ello se une el maridaje con té. Y aunque la propuesta pudiera sonar extraña, existen más de 3000 variedades de *Camellia sinensis*, cada una con perfiles aromáticos y gustativos diferentes pero suficientes para poder acompañar desde un ceviche hasta un pipián verde.

Algunos amantes del té encontraron que este se puede catar como si hablásemos de un vino. Por lo general, estos apasionados vienen del mundo de la *sommellerie* o la gastronomía, sintiéndose atraídos a esta enigmática bebida, donde la cata, a mi parecer, implica un reto mayor que el de catar un vino.

Los 600 componentes aromáticos delatan con franqueza su método de producción, aromas tostados para un proceso de secado *panfiring* o terrosos que indican la fermentación. Por esto, muchas escuelas para formación de *sommeliers* de vino en México han incluido al menos una clase de té, entrenando a sus futuros profesionales sobre el servicio y cata de este.

Hoy por hoy, entre pláticas por redes sociales e intercambios de té se ha generado una pequeña comunidad de jóvenes que se reúnen en parques, casas, cafeterías y azoteas del Centro Histórico de Ciudad de México para compartir su pasión, donde cada uno prepara aquellas pequeñas hojas, conversando por horas como si fuera una cata.

Estos mismos jóvenes con una sed insaciable por el té, por su historia y misticismo, han llevado a conectar esta bebida con áreas espirituales y de recreación, uniéndola a otras pasiones como yoga, *kayak*, senderismo o talleres de arte.

Por ello, no es de sorprender que derivado de este crecimiento, las escuelas, restaurantes, medios de comunicación y marcas multinacionales le están dando una mayor visibilidad e importancia a la cultura del té.

Hombres y mujeres del agave

Unidos, hombres y mujeres, en los campos y procesos del agave somos más fuertes

The Drink Lady | **@thedrinkladymx**

Tras muchos siglos de historia del proceso de destilación en México, de las tradiciones y cultura, tanto hombres como mujeres destacan dentro de esta gran «empresa familiar». En ella son vertidos los saberes y las habilidades de ambos sexos que en conjunto son una sola fuerza. Dentro de estas formas de convivir se desarrollan, coexisten y se dan cuenta que una no podría vivir sin la otra.

Los hombres del agave se muestran ante todo nobles y sabios; en la faena de destilar el agave son ellos quienes con su trabajo pesado y lleno de precisión ante las plantas que se yerguen grandes, con espinas en sus pencas de enormes longitudes e inesperados tamaños, hacen frente con su tarecua, como le llaman en Michoacán al hacha y cuchillos para poder pelar, desvirar, cortar, jimar los magueyes; ellos

son quienes enfrentan, con esos ojos llenos de tizne las «tapadas» (el momento de cocer las piñas), para después, obtener un líquido que salga purificado en la destilación.

En este último paso, el maestro destilador proporciona el final de autenticidad a la bebida, y aquí un puñado de mujeres se han sumado, atreviéndose a destilar, a dirigir el palenque o fábrica, a hacer sus alquimias.

En el pasado las mujeres que eran las esposas, hermanas o hijas ocupaban modestas posiciones dentro de la cadena productiva de los mezcales de México: ellas eran las comerciantes o vendedoras. A finales del siglo XVIII, una autoridad de las bebidas alcohólicas revisaba a los hombres que transitaban por los senderos y caminos, pero ninguna revisaba a las mujeres como símbolo de respeto; así ellas salieron a comercializar sus mezcales, a pesar de que en muchos espacios tenían prohibida la entrada.

Ellas con singular alegría, astucia e inocencia comercial vendían de población en población esos elixires, los otroras «aguas de vida», como eran llamadas en el Viejo Continente. Las mujeres, de estar en el anonimato, han pasado a formar parte de los eslabones importantes de la cadena productiva de los destilados de agave. Ellos y ellas, son el maridaje perfecto para cimentar la unión entre géneros en esta industria del agave.

Amables *drink lovers*, parece que inicia lento el integrarnos ambos géneros en los menesteres de las bebidas mexicanas de tradición, pero no olviden seguir apoyando a nuestro campo bendito que todo nos da y donde nacen los hijos e hijas que defienden la tierra de Tonanzin y Mayahuel.

Ellos y ellas son el maridaje perfecto para cimentar la unión entre géneros en esta industria del agave

Cantinas de tradición

Amílcar Olivares | @amilcaracol

Las cantinas en todo México son una verdadera tradición, sinónimo de alegría, de canciones, de compartir, de biencomer y bienbeber; pero también de refugio contra la soledad, de guarida contra el desamor, de catarsis para el despecho.

De acuerdo al cronista Salvador Novo, las cantinas llegaron a nuestro país después de la invasión estadounidense de 1847, sin embargo, hasta 1857 se dio oficialmente la primera licencia para una cantina en la ciudad: la desaparecida El Nivel.

En este artículo haremos un recorrido por las más icónicas y más antiguas, por aquellas que por más de 100 años -afortunadamente ya no es así- tuvieron prohibido el acceso a perros, mujeres, mendigos y uniformados (en ese orden).

La primera licencia para una cantina en Ciudad de México fue para la desaparecida El Nivel

"Estoy en el rincón
de una cantina
oyendo la canción
que yo pedí
me están sirviendo
ahorita mi tequila
ya va mi pensamiento
rumbo a ti"
-José Alfredo Jiménez-

LA JALISCIENSE

Esta cantina se honra en tener la licencia oficial 0002 de CDMX, y la presume en la puerta de entrada; data de 1870 y no solo guarda la magia de la nostalgia de las cantinas antiguas coloniales, sino que está ubicada en la que fuera la casa del poeta Renato Leduc.

Plaza de la Constitución 6,
Tlalpan Centro, CDMX
@cantinalajalisciense

EL TÍO PEPE

Aquí se han filmado más de 50 comerciales, series y películas. Inaugurada en 1869, presume tener una de las barras de caoba más antiguas de la ciudad y un vitral original del cognac Hennesy. Fue visitada asiduamente por grandes personalidades, entre ellos Federico Gamboa, quien la inmortalizó en su novela *La llaga*.

Av. Independencia 26,
Centro, CDMX
@cantinatiopepe

LA ÓPERA

Famosa por su imperial decoración y por supuesto, por ser el lugar donde aún se conserva un balazo de Pancho Villa en el techo, La Ópera se ha vuelto una cantina imperdible en el Centro Histórico desde su creación en el año de 1876, no por nada también era el lugar predilecto de Porfirio Díaz y su esposa.

Av. 5 de Mayo 10,
Centro Histórico, CDMX
@barlaopera

EL MIRADOR DE CHAPULTEPEC

Esta cantina de 1904 evoca el tiempo de las conquistas revolucionarias de las colonias populares de Ciudad de México, pues fue de las primeras que se salieron del Centro Histórico, y hasta hoy, mantiene fuerte su tradición de gran comida y bebida en un ambiente bohemio y de camaradería.

Av. Chapultepec 606,
San Miguel Chapultepec, CDMX

EL TENAMPA

En esta cantina -fundada en 1925-, muchas veces se emborracharon José Alfredo Jiménez, Chavela Vargas, Jorge Negrete, y varios (muchos) más. Es la cantina por excelencia de Garibaldi, el lugar donde los mariachis invaden espacios para cantar, turnándose por las mesas al calor de los tequilas y el canto.

Plaza Garibaldi 12, Centro, CDMX
@salontenampa

Maridaje a la mexicana

¡Arma una tarde o noche de tacos y cocteles con tus personas favoritas!

María Fernanda Escobar | **@maafescobar**

No hay —casi— nada que disfrutemos más los mexicanos que comer unos buenos tacos; gozar de sus aromas y hacer de esta experiencia un ritual de fin de semana o de cualquier día.

Si bien estamos acostumbrados a acompañarlos con refresco, jugo, aguas frescas o cerveza, esta vez he decidido hacer algo distinto que sin mayor problema puedes replicar en casa. Por ello, traigo para ti algunos maridajes con cocteles clásicos —y otros no tanto—, que podrás preparar fácilmente en tu hogar para lucirte con tus invitados.

Taco al pastor y margarita: explosión de sabores en tu paladar gracias a las especias y condimentos

TACO AL PASTOR

Empezaremos por el favorito de muchos: el taco al pastor. Recomiendo acompañar este básico de la cocina mexicana con una clásica margarita —tequila, Controy y limón—, el resultado será una explosión de sabores en tu paladar gracias a las especias y condimentos que posee este taco tradicional.

TACO DE SUADERO

Los tacos de suadero son de mis favoritos, una preparación confitada repleta de gustos y aromas. Su extraordinaria carne necesita un acompañante fuerte y especiado, así que mi recomendación es maridarlo con una limonada irlandesa hecha con jugo de limón, el whisky irlandés que más te guste, azúcar o jarabe, agua natural o mineral, y hielo.

TACO DE CARNITAS

Una de las características principales de este taco es que para su cocción se utiliza la misma grasa de la carne de cerdo con ingredientes como laurel, tomillo y naranja. Esta vez, se requiere de un coctel que ayude a contrastar y por ello, sugiero una sangría: vino tinto, limón, jugo de naranja y jarabe. Gran maridaje.

TACO DE COCHINITA

Para esta receta yucateca que suele ser compleja y exquisita en boca, no hay nada como una variante de la cuba (ron y refresco de cola) con Malibú y jugo de piña, que creará un balance de sabores y va a potenciar algunos de ellos. Pero si esto no es de tu agrado siempre está la opción de agregar un poco de vodka a tu agua de horchata.

Long Story Short: música líquida

Vive una experiencia única, aquí la música se combina con el ambiente y los cocteles

Jocelyn Díaz | **@jozzdiaz** | **Cortesía Long Story Short**

Para todos los amantes de la buena bebida y la música, dentro de la bulliciosa colonia Juárez, se esconde una joya que ha destacado en la escena nocturna de Ciudad de México, no solo por la calidad de sus cocteles, sino también por la innovadora manera en que la música se mezcla y se puede tomar en sus tragos. ¡Bienvenidos a Long Story Short!

Desde el momento en que cruzas la puerta, este bar te envuelve en una atmósfera sofisticada y acogedora, donde la decoración moderna se entrelaza con toques vintage, creando un ambiente que invita a relajarse. Sin embargo, la verdadera magia inicia con la carta de bebidas elaborada por Ramón Tovar, bartender de gran trayectoria, pensada para deleitar el gusto y resonar con la música que llena el espacio.

¿Te imaginas tomar un coctel inspirado en canciones que han marcado la historia? Es posible. En el menú de Long Story Short encontrarás cocteles como Frida, creado con base en la descripción que Frida Kahlo hizo acerca de Chavela Vargas al conocerla, los sabores que podrás sentir al beber esta historia son tequila blanco, *shrub* de dulce de piña con camote, Campari, espuma de cocada y confeti de obleas.

Por otro lado, el icono Jimi Hendrix fue la inspiración para diseñar el trago LSD, un coctel confeccionado con licor, mezcal y mostaza Dijon. El viaje musical no termina aquí, ya que puedes escuchar y probar música de todos los géneros como reggae con Bob Marley, música clásica con Ludwig Van Beethoven, o disfrutar de la inigualable voz de Frank Sinatra con su Marriage on the rocks, un *drink* elaborado con un *milk punch* de bourbon con un cheesecake de ricotta y limón, el cual surge por la película homónima de 1965.

La carta de Long Story Short también cuenta con tragos de baja graduación alcohólica como el Bramble (ginebra, licor de Cassis, limón y soda) y sus clásicos como el Long Story Short o los spritz. Además, la comida no puede faltar para completar la experiencia; la encargada de alimentar los estómagos de los visitantes es la chef Ximena Aréchaga, quien creó varios platillos —con ingredientes locales— para compartir y que se pueda probar un poco de todo.

Por si fuera poco, todos los días hay una curaduría de música con distintos ritmos, entre los que se disfruta mucho el jazz. Long Story Short es más que un bar, es una experiencia multisensorial que invita a sentir y vivir la música a través del paladar.

Florencia 51–Local B2,
Juárez, CDMX
@longstoryshortcdmx

Con sello real borbón

El bourbon es una de las variantes de whiskey en Estados Unidos cuyo proceso y origen difiere del afamado scotch

Ángel Rivas | **angel.rivas@prototipo.com**

El universo del whisky es más amplio de lo imaginable. Mientras Escocia e Irlanda pelean el origen del destilado de malta de cebada, hay grandes productores en Japón, Canadá y Estados Unidos. En este último país, de las tres categorías existentes, destaca el bourbon.

Aunque no hay un origen claro del nombre, entre las acepciones más usadas está la que indica que se nombró así por la dinastía de los borbones franceses para denotar que era un whiskey popular y de alta gama entre los galos de Nueva Orleans. Otra más se relaciona con el condado de Bourbon, hoy Kentucky, nombrado en agradecimiento al apoyo francés durante la Guerra Civil de EE. UU.

El bourbon empezó a producirse en el siglo XVII gracias a los británicos, pero se diferenció por utilizar maíz y centeno del territorio

estadounidense. El destilado se inclinó por el maíz, y actualmente, se ocupa mínimo un 51 % de la mezcla de cereales, en la que aparece también el centeno, cebada y trigo.

Asimismo, la pureza del agua es de lo más relevante para la calidad final de la bebida, por lo que usualmente, los productores establecen sus bodegas junto a un río o lago.

La destilación debe llegar máximo a 80 grados de alcohol y se ajusta añadiendo solo agua. Algunas bodegas trabajan la triple destilación y usan indistintamente el método de columna (más eficiente con calidad media) o alambiques de cobre tradicionales (más lento pero con más calidad).

Finalmente, el líquido va a barricas de roble americano nuevo que con sus tostados y la permanencia de la bebida en ellas —mínima de dos años—, dan su carácter final.

Además, es preciso mover y girar las barricas para obtener homogeneidad, así como jugar con el calor y frío de las épocas del año porque afectan la guarda y, por ende, al líquido resultante; pero la parte más afinada es la del maestro destilador y su equipo, que seleccionan las mejores barricas para embotellar o hacer mezclas.

Sabías que...
El término whisky o scotch se utiliza para el destilado elaborado en Escocia, mientras que whiskey se usa para la misma bebida producida en cualquier otra parte del mundo, incluido Estados Unidos

Reglas de abecedario

Los productores de bourbon siguen estos preceptos:

- **A** Americano debe ser el origen.
- **B** Barrica es un elemento a utilizar.
- **C** *Corn* —maíz— es el ingrediente que compone al destilado en mínimo un 51 %, el resto puede ser cebada y centeno.
- **D** Destilación es el proceso para crearlo y no debe superar los 80 grados de alcohol antes de ajustarlo.
- **E** *Entry* o entrada a la barrica es a los 62 grados de alcohol.
- **F** *Filling* o rellenar la botella cuando el destilado tenga 40 grados de alcohol.
- **G** Genuino es el producto final porque no debe tener agregados.

Cocteles y restaurantes: dualidad perfecta

Si eres amante de la coctelería, no te limites a los bares, estos restaurantes te cautivarán

Jocelyn Díaz | @jozzdiaz

Lo que comenzó hace muchos años como mezclas con fines medicinales, hoy funciona para entablar una plática, pasar un buen momento o acompañar la comida. Los cocteles han tomado auge y los restaurantes cada vez ponen más atención en ellos.

TEZONTLE RESTAURANTE

Este tesoro culinario homenajea la cocina oaxaqueña, y su coctelería la crean con ingredientes del estado. Entre sus joyas cocteleras está Akbal, hecho con tequila reposado, jarabe de recado negro, naranja agria y crusta de sal de totomoxtle, o el Triqui, realizado con mezcal, mango y chile chilhuacle con escarcha de sal de hormiga chicatana que acompaña muy bien al caldo de piedra.

Rinconada de Jesús 7, Centro Histórico
(dentro del hotel Casa de la Luz), CDMX
@tezontlerest
Cortesía de Tezontle

PAZZESCA PIZZERIA

Surgió como algo *pazzesca* (loco en italiano) de su fundador Alan Niggeler. Hoy, es un *must*, pues sus auténticos platos de Italia se combinan con la coctelería de Luis Valencia, quien propone cocteles con poco alcohol como el Limoncello Spritz. Si buscas complejidad, en el piso de arriba está Tasso Bar y su negroni deconstruido que tiene gelificaciones de ginebra, vermouth rosso y Campari.

Marsella 56, Juárez, CDMX
@pazzesca.pizzeria
Cortesía de Pazzesca

CAFÉ Q PEDRO PABLO

Este espacio lo tiene todo: café de especialidad, cervezas artesanales, platillos apapachadores y claro, buena coctelería. Acompaña un sándwich de suadero con El Elissir, un coctel con mezcal y *bitter* de cítricos e ingredientes secretos de la casa. Aunque punto y aparte, es la variante del negroni, preparado con cold brew, ginebra, vermouth rosso, Campari y cáscara de naranja.

Durango 108, Roma Norte, CDMX
@cafeqpedropablo

MACELLERIA

Este restaurante mezcla la cocina tradicional italiana con los sabores de México y aunque cuenta con una cava de vinos, su menú de cocteles destaca por sus spritz, como el Aperol Betty, elaborado con jugo de limón verde y toronja. Si quieres algo más versátil, pide el Sinatra: ginebra infusionada con romero, aceitunas, limón amarillo y agua tónica, que va genial con la pasta *Alla Routa*.

Cerrada Orizaba 127,
Roma Norte, CDMX
@macelleriaroma

MI COMPA CHAVA

Para acompañar mariscos -temática del lugar- la cerveza es la primera opción, pero aquí los cocteles son otra cosa. El creador: Daniel Reyes; su inspiración, traer la playa a CDMX. Así nació La Ventana, hecho con sake Nami Junmai, mezcal, Aperol, té *English breakfast*, maracuyá y cerveza de jengibre, o la Piña Luria con tequila, licor de coco, *shrub* de piña, top de soda y licor de ruibarbo.

Zacatecas 172,
Roma Norte, CDMX
@micompachava

BODEGÓN VICTORIA

A menos de un año de su apertura, este lugar liderado por el chef Agustín Badaracco ofrece una cocina casera argentina cero pretenciosa. Su coctelería está a cargo de Karla Felker, quien diseñó el Mate Spritz: licor de mate hecho en casa, cedrón, cáscara de naranja y vainilla -todo infusionado por diez días con vodka-, Prosecco, agua mineral, romero y limón deshidratado como *garnish*.

Parque España 15,
Roma, CDMX
@bodegonvictoriamx

Cuvasos: diseño sostenible

La sostenibilidad y el reciclaje dan vida a Cuvasos, la nueva y divertida propuesta de Bacardí

María Elizalde
mari.elizalde@prototipomexico.com
Cortesía de Bacardí

La sustentabilidad es fundamental en la actualidad, diversas empresas buscan crear un equilibrio entre las necesidades del presente sin comprometer generaciones futuras. Bajo este contexto, y más allá de destacar en la calidad de sus productos, Bacardí ha asumido un rol proactivo en prácticas sustentables.

Reflejando y reforzando ese compromiso que ha adquirido en pro del medio ambiente, Bacardí lanza los nuevos Cuvasos, un proyecto que da una segunda vida a sus ya características botellas de vidrio.

Los nuevos Cuvasos dan una segunda vida a sus ya características botellas de vidrio

Cuvasos son los nuevos y vibrantes vasos ecológicos que se unen a la familia de este ron. Elaborados a partir del reciclaje de las botellas de vidrio icónicas de la compañía, estos vasos no solo serán parte del alma de las fiestas, también de las casas, pues su diseño se acopla al estilo actual, por lo que son ideales para vestir las mesas en cualquier ocasión, y compartir diferentes momentos con amigos, familia o pareja.

Otro de los enfoques de este proyecto es promover y educar acerca del reciclaje de vidrio, demostrando que este material no solo puede tener un segundo uso, sino que forma parte de una economía circular y social, además de mantener la calidad y diseños estéticos que son inconfundibles de la marca.

Cuvasos se suma a las iniciativas que con el paso del tiempo ha desarrollado Bacardí para reducir su impacto ambiental, reflejando tanto su proactividad como el compromiso que mantienen con la sustentabilidad. Entre estas acciones están:

1. Todo el vidrio que se genera en la planta se recicla para reutilizarlo y producir nuevas botellas.

2. Las tapas de aluminio de las botellas pasan por un proceso de fundición; el resultado son tapas hechas 100 % de este material y plástico.

3. Cuentan con el Certificado de Jardín Polinizador emitido por la SEDEMA y CONABIO. La red Poliniza forma parte de la Estrategia Nacional para la Conservación y Uso Sustentable de Polinizadores (ENCUSP). Una de las acciones de esta iniciativa es promover el diseño y desarrollo de jardines polinizadores en ambientes urbanos y suburbanos, en bordes de caminos y cultivos, así como jardines regionales con vegetación del lugar.

4. Las cajas de cartón se producen con un 50 % de cartón recuperado, además, no cuentan con tintas para hacer más sencillo su reciclado.

Sin duda, Bacardí además de crear experiencias excepcionales, está dejando huella y demostrando otras formas de cuidar el planeta sin perder su esencia.

Descubre más en
@bacardimx

La virtud de la paciencia

Equilibradas, elegantes y para beberse despacito. Te contamos sobre las cervezas con barrica

Andrea Vázquez Azpíroz | **andrea.vazquez@prototipomexico.com**

Pocas imágenes se antojan más que esta: una cerveza bien fría, fresca, del barril a la pinta, y de la pinta a tu mano. Pero los estilos cerveceros ofrecen una variedad mucho más amplia que los sabores refrescantes o amargos de tu IPA de confianza; ¿qué tal los aromas licorosos y complejos de una cerveza envejecida en barrica?

Como en tu vino o destilado favorito, la intención de dejar la cerveza en contacto con madera es que esta le aporte aromas y complejidad al líquido, y si bien el método preferido por los cerveceros independientes es usar barricas, también son comunes los chips de madera.

Pero si de barricas hablamos, los cerveceros tienen dos opciones: usar nuevas o elegir algunas que hayan guardado dentro de sí otro producto, como vinos o destilados. Las barricas usadas más comunes para la producción de cerveza son de whisky, bourbon o ron, pero —cerveceros tenían que ser— también es fácil encontrar etiquetas que resultan de otras menos comunes; existen cervezas con reposo en barricas de tequila, mezcal o ginebra.

La intención de dejar la cerveza en contacto con madera es que esta le aporte aromas y complejidad al líquido

Hoy, las cervezas envejecidas son valoradas por los verdaderos nerds cerveceros, que las sirven en copas especiales o las reservan para ocasiones memorables (una ventaja de estos estilos: tienen capacidad de guarda). Pero lo cierto es que hace unos años, todas las cervezas pasaban por madera, o al menos la gran mayoría. El uso de las barricas se remonta a las épocas en las que no se usaba el aluminio, el vidrio o el pet, por lo tanto, la única forma de almacenar y transportar las chelas, eran las barricas, que se valoraban porque se apilaban fácilmente y se podían rodar, por lo que era fácil moverlas. La complejidad que le aporta la madera al líquido se entendió hasta después.

Por ejemplo, en sus inicios, las tradicionales Porter inglesas descansaban en barrica, y resultaban en bebidas licorosas, complejas y ligeramente ácidas. Aunque, claro, como en esa época no conocíamos tanto sobre producción de cerveza como ahora, era frecuente que estas se contaminaran con levaduras salvajes o que se oxidaran de más.

Con el paso del tiempo y luego de que los cerveceros independientes actuales se dedicaron a experimentar, se encontró la manera de proteger a la cerveza de elementos que podrían contaminarla. Las barricas han sido hogar de Stouts, Barleywines, Scotch Ales y muchos estilos más, y gracias a su uso, la cerveza se ha vuelto versátil: desde tu Pilsner para todos los días hasta una muy elegante y envejecida Old Ale.

Gran Café Victoria: *comfort drinks*

Rodrigo Contreras | @comerseabesos

Sí, es cierto que se pueden lograr grandes cosas cuando uno sale de su zona de confort, pero eso no significa que no podamos regresar a ella de vez en cuando, sobre todo después de un largo y estresante día, pues al fin y al cabo es ahí donde uno puede recargar su energía emocional.

Una de las formas más efectivas y rápidas de obtener esa sensación es a través del paladar, pues la comida y las bebidas nos conectan con nuestros recuerdos más felices.

Tu platillos favoritos de la infancia, el plato insignia de la abuela, el coctel que bebías la noche que conociste al amor de tu vida... no importa cuál sea esa memoria especial, todos tenemos por lo menos una comida o bebida preferida a la que podemos llamar *comfort food* y *comfort drinks.*

La comida y las bebidas nos conectan con nuestros recuerdos más felices

Además, la ciencia respalda el concepto, pues consumir estos alimentos, con medida, puede desencadenar la liberación de neurotransmisores como la serotonina y la dopamina, que están asociados con sentimientos de felicidad y bienestar.

A menudo encontramos nuestros *comfort drinks* en casa, pero hay muchos restaurantes llenos de estos sabores reconfortantes, como Gran Café Victoria.

Este lugar, que se volvió viral en redes sociales gracias a su pan de muerto, ofrece un menú centrado en platos confortables con un toque gourmet perfectos para cualquier paladar, desde los sopes y molletes en la mañana hasta la hamburguesa o la milanesa de ternera, así como una buena selección de bebidas con y sin alcohol.

Y aunque tus cocteles de confort seguro no son los mismos que los nuestros, aquí te compartimos algunas creaciones de Gran Café Victoria para que las acompañes con la *comfort food* ideal de este lugar.

Maridaje apapachador

Para empezar, te recomendamos los tacos de pescado rebozado en tortilla de maíz negro acompañado del coctel Celebration, que se prepara con ginebra infusionada con flores, frutas, especias y un toque de limón eureka para despertar el paladar.

Sigue con un Cherry Man de licor de cereza y crema de coco para maridar con el waffle con pollo frito y miel de cerveza oscura; o si prefieres algo más salado puedes optar por una pasta roja, con salsa de tomate y albondiguillas con el fresco Ju-Li de tequila, limoncello y licor de naranja.

Por supuesto, no puede faltar el postre, y uno de los más reconfortantes es el pastel Bruce, que con esa potencia del chocolate queda de maravilla con un clásico negroni.

Sur 73 217, Sinatel, CDMX
@gran.cafe.victoria
Cortesía de Gran Café Victoria

Amaretto: historia de amor

Conoce esta bebida italiana llena de amor, arte y aromas que ha conquistado más allá de sus fronteras

Lorena Tirzo | **lorena.tirzo@prototipomexico.com**

Viajemos al siglo XV, a la pequeña ciudad de Saronno en Lombardía, Italia, que entre montañas y grandes lagos vivió una historia de amor que hasta hoy saboreamos.

La leyenda comenzó cuando al pintor Bernardino Scapi se le encomendó realizar un fresco para el Santuario de la Beata Vergine. El artista, discípulo de Leonardo da Vinci, tomó como modelo a una mujer de hermoso rostro, que con el paso de los días se enamoró de él.

El tiempo transcurrió y la obra prosperó tanto como los sentimientos de la musa, quien creó un regalo especial que embotellara su amor por el pintor. El resultado fue una bebida hecha con almendras amargas de su propio jardín y azúcar tostada, que contaba cómo fue floreciendo su pasión.

Hoy lo llamamos amaretto, diminutivo de amargo en italiano. Pronto este licor que cautivó al artista se dio a conocer al resto del mundo.

Las características que lo definen tienen que ver con su receta cambiante, la alta graduación alcohólica que varía entre 25° y 30°, su tonalidad ámbar brillante, profundidad olfativa y sabor afrutado y armonioso.

El amaretto se elabora a partir de los huesos del chabacano, albaricoque o durazno, almendras y elementos frescos y florales que recuerdan al *bel paese* (país bello). Si bien, hay pocas marcas reconocidas que lo producen, las que existen tienen una cadena de generaciones que han trabajado en él.

Esta bebida es un símbolo de la dulzura italiana que se deja reposar y macerar para que los sabores se mezclen y desarrollen, creando el distintivo perfil de sabor.

Y aunque es el pilar de postres italianos como el tiramisú, este licor se ha hecho un lugar en la barra por el toque elegante y aromático que da a los cocteles.

Entre los más famosos está el amaretto sour, un trago que equilibra los sabores; el Godfather, una fusión audaz entre el licor y whisky escocés, y el French Connection, mezcla con cognac servido en las rocas. No obstante, entre las combinaciones más emblemáticas está la de café, por las notas tostadas y de frutos secos que armonizan de manera natural con el dulce del amaretto; aunque también funciona solo, en la sobremesa, siendo un digestivo por excelencia.

Esta bebida posee un pequeño mercado de productores que trabajan constantemente para mantenerla viva, mejorando procesos y llevándola a otros países. Su romántico origen nos recuerda que este licor puede apreciarse de muchas formas para no ser desplazado al fondo de la barra, pues finalmente, la llama de un amor renacentista yace en él.

Amaretto es el diminutivo de amargo en italiano

Alesia, aventura del litoral

Conoce la otra cara del mar Mediterráneo a través de los cocteles de Alesia

María Elizalde | **mari.elizalde@prototipomexico.com** | **Cortesía Alesia**

Enclavado en Jardines del Pedregal, en CDMX, se encuentra Alesia, un restaurante inspirado en las bondades, que durante siglos, ha ofrecido el mar Mediterráneo a sus habitantes. Las tonalidades azules de las aguas de este litoral se combinan con la abundante y verde vegetación de sus costas, las cuales abren una ventana a productos de gran calidad: desde ostiones, almejas y peces hasta olivos y yogures. Entre estos ingredientes, emergen los botánicos, licores y destilados que maridan perfecto con el clima templado de sus costas.

Alesia mediterráneo ha sabido captar esta esencia no solo en sus platillos, como con el *spanakopita* de espinacas y queso feta con *tzatziki*, también en sus bebidas, pues en su barra, diseñada prácticamente en una sola pieza de madera en donde destaca la forma curva, aguarda el prosecco, grappa, vodka, *absinth* y demás elixires que son parte de su coctelería.

La característica principal de su propuesta es jugar con los sabores mediterráneos, es decir, con aquellos insumos ligeros y frescos, en los que la pimienta rosa o el limón siciliano tienen presencia; o potentes y contundentes, como los que llevan jengibre o infusión marroquí; todo dependerá de la estación del año en la que sus bartenders estén inspirados.

Paisajes, colores, sabores, aromas y abundancia de productos del mediterráneo es la inspiración de los cocteles de Alesia

Asimismo, técnicas como las burbujas ahumadas tienden a aparecer, sin embargo, no hay que dejarse engañar por el espectáculo, pues la creación de los cocteles de Alesia están pensados para envolver cada uno de los sentidos.

Entre los cocteles que no fallan está el Alesia Spritz, una combinación de prosecco, brandy y vodka con notas a mandarina que resulta ser un gran acompañante de los ostiones, ostras y almejas; pero si la aventura corre por las venas, entonces elegir alguno de los tragos hechos con grappa es lo ideal, como el Galicia Mist, hecho con grappa, infusión de té marroquí, limón siciliano, óleo de jengibre y top de soda, o el Roma Smatch con grappa, kiwi macerado, hierbabuena y limón siciliano; aquí la recomendación es preguntar por el platillo que vaya mejor con tu trago pues el personal te guiará divinamente.

¿Lo mejor de todo? Puedes escoger el coctel que vaya con tu estado de ánimo y decidir en dónde quieres tomarlo. Una opción es la barra ubicada en la entrada, con la frescura de los productos del mar detrás de una vitrina; también puedes hacerlo en la terraza, con ese mural que recuerda los mercados mediterráneos; en el elegante salón o, mi recomendación, en la barra del bar para que puedas interactuar con sus bartenders.

Av. de las Fuentes 549,
Jardines del Pedregal,
@alesia.mediterraneo

E
ESTILO

Estilo sin límites

Esta temporada primavera-verano rompe paradigmas en tu bar favorito de la mano de dos diseñadores mexicanos

Rodrigo Alvarez | @rocdmx | Cortesía Tiempos y Sentimiento

En el enorme y veloz mundo de la moda, así como de restaurantes y bares, la temporada primavera-verano despierta un renovado entusiasmo por la expresión personal y el consumo consciente.

Mientras exploramos las últimas tendencias en moda, o bien, creamos nuestros propios estilos, también nos encontramos con la emocionante propuesta de los bares top a nivel mundial, donde la mixología y la gastronomía son formas de expresión del arte. Es así como el diseño de moda y la coctelería mexicana, combinados con la experiencia en punto de venta o lugar de consumo, se han convertido, a través del tiempo, en espacios dignos, honestos y llenos de talento.

Colonias dentro de Ciudad de México como Condesa, Roma y Cuauhtémoc, por mencionar algunas, atraen a locales y turistas a su espléndida variedad de bares, restaurantes y tiendas de moda. En este tenor, te presento a dos diseñadores mexicanos para que encuentres tu look ideal en esta temporada del año.

La moda, mixología y gastronomía son formas de expresión del arte. Con estas fusiones estamos creando una sinfonía de estilo, sabor y emoción

El «Sentimiento» de María Isas

Si eres de los que apoya marcas locales mientras eres amigable con el ambiente, esta es una gran opción para ti, ya que María Isas con «Sentimiento» -una mezcla entre arte y diseño-, utiliza restos de tela y ropa de segunda mano cuidadosamente seleccionadas para confeccionar sus prendas.

sentimiento.world/index.html

Los «Tiempos» de Esteban Tamayo

Otra opción es «Tiempos», del diseñador mexicano Esteban Tamayo. Esta marca nacional está inspirada en el ambiente urbano *per se* de Ciudad de México; en ella, Tamayo explora el color, juega con la belleza imperfecta de la metrópoli y refleja en cada prenda el buen ánimo y la fiesta que los mexicanes llevamos por dentro.

Copenhague 27, Juárez, CDMX

Estas dos marcas son ideales para unir la moda con la experiencia de los bares top a nivel mundial; con estas fusiones estamos creando una sinfonía de estilo, sabor y emoción, por lo que cada salida nocturna será una oportunidad para expresar tu individualidad y disfrutar lo que la moda y la coctelería tienen para ofrecer. Así que, levanta tu trago favorito y... ¡brindemos por un estilo sin límites!

Hedonismo en la Antártida

Adrenalina, aventura, lujo y contemplación se vive en uno de los lugares más recónditos del planeta: la Antártida

Melanie Beard | @2.traveling.sisters | Cortesía

Por la ventana veo al Reino de la Nieve alzarse, imponente y prohibitivo, con sus citadelas de hielo flotando en el mar cristalino. Antártida atrae con fuerza casi magnética y se apodera de nuestras emociones y sentidos. Con su dramático e impredecible clima, abundante vida salvaje y minutos de paz absoluta que se asoman entre momentos de adrenalina y aventura, el continente blanco fue para mí un destino de exquisito lujo y hedonismo.

Glaciares, ballenas y icebergs

SH Diana lleva una flota de barcos Zodiac, pequeñas embarcaciones al aire libre que facilitan experiencias únicas y profundas en el agua. En ellos, nos podemos acercar a las formaciones de hielo y icebergs con mayor probabilidad de ver vida silvestre a corta distancia. Al explorar los lugares más recónditos del mundo, los cruceros en Zodiac permiten sumergirnos en el entorno mientras se eliminan las distracciones cotidianas. Aquí estamos solo nosotros, un pequeño grupo de compañeros y la naturaleza prístina que nos rodea.

Además de los viajes en Zodiac y las caminatas en tierra, se pueden conocer las islas y el mar desde un kayak. Explorar así esta zona del mundo, implica remar cerca de icebergs, glaciares y flujos de hielo con vida silvestre en el que el silencio de las aguas antárticas enamoran en esta excursión inmersiva.

El continente blanco fue para mí un destino de exquisito lujo y hedonismo

Entre cautivadores glaciares, imponentes icebergs e islas nevadas, la Antártida es donde la mayoría de los visitantes vivimos el sueño antártico y el precioso barco SH Diana de Swan Hellenic me llevó a explorar y amar este paraíso extremo, navegando entre las impactantes formaciones de hielo y desembarcando en diversos puntos de la península e islas a su alrededor.

Durante mi divertida vivencia a bordo del kayak tuve la extraordinaria suerte de ver un avistamiento de ballenas sin igual: rodeada de estos impresionantes animales sentí el frío rocío del agua de sus espiráculos y escuché a la cercanía sus melódicas llamadas.

Lujo y relajación

Además de exploración y adrenalina, a bordo de este lujoso crucero viví momentos de placer y relajación. El Spa de SH Diana es un edén sensorial, donde encontramos espacios únicos como el sauna, cuyo enorme ventanal panorámico nos pone en estrecho contacto con los elementos naturales que están alrededor. Es el lugar perfecto para meditar después de las actividades en tierra, al igual que el espectacular jacuzzi y la piscina infinita al aire libre.

Debo contarte que Swan Hellenic fue pionero en expediciones culturales en crucero en 1954, cuando llevaron a miembros de la Sociedad Helénica de la Universidad de Londres a ver los sitios famosos de la antigua Grecia en compañía de historiadores respetados. Hoy, cada crucero Swan Hellenic ofrece esta misma experiencia: exploración de los lugares más bellos y fascinantes del planeta combinada con descubrimientos culturales y educativos.

Antártida atrae con fuerza casi magnética y se apodera de nuestras emociones y sentidos

El SH Diana es el barco de clase de hielo más grande de Swan Hellenic y fue diseñado especialmente para experiencias de descubrimiento premium que nos sumergen en un mundo de glaciares, pingüinos y icebergs. Además, cuenta con comodidades para las expediciones, una sala de conferencias y presentaciones exclusivas, así como embarcaciones auxiliares a bordo para llevarnos a tierra con un confort inigualable.

Las vistas panorámicas desde su Observation Lounge, o desde la cómoda terraza de sus suites, no tienen rival, disfrutando de una copa de vino vemos enormes icebergs deslizarse por los ventanales.

Afuera, un mundo dramático de hielo y acantilados; adentro, sofisticación, comodidad y exquisitez culinaria. Swan Hellenic se alió con Maris para traer a bordo a talentosos chefs miembros de JRE (Jeunes Restaurateurs). En Antártida degustamos el arte culinario de la célebre chef suiza Silvia Manser, quien deleitó nuestros sentidos con su pasión por la tradición, la sustentabilidad e ingredientes de calidad; una aventura sensorial que maridó a la perfección con la exploración del continente más remoto del planeta.

Glaciares de un azul helado, picos montañosos elevados, icebergs fascinantes y fiordos cristalinos y resplandecientes, han encantado, por más de 200 años, a los exploradores de la Antártida. Actualmente, podemos descubrir este fantástico destino gozando del hedonismo a bordo de un crucero de lujo donde cada momento es una oportunidad para vivir algo inolvidable.

Conoce más en
www.swanhellenic.com/ship/SHDiana
@swanhelleniccruises

Melodía social

La música es un elemento fundamental de cualquier bar, descubre este maridaje musical y la importancia que tiene

Rodrigo Contreras | **@comerseabesos**

¿Te imaginas un bar sin música? Difícil, ¿cierto? En realidad, no es sencillo concebirlo sin una melodía acorde a él, pero la música en estos centros sociales va mucho más allá de ser solo el sonido de fondo.

Pero, ¿por qué hay música en los bares? Responder esta pregunta es complejo, pues tiene implicaciones en muchas áreas, desde la psicología hasta la antropología social, aunque también se puede observar desde otros puntos de vista más sencillos, como la concepción del lugar.

Por un lado, la música funciona como una expresión de la identidad del negocio en sí mismo. Por ejemplo, entrar a un bar gótico, y de pronto escuchar reggaetón, sería muy confuso. En cambio, si visitamos el *spot* de mixología más popular del momento, podremos visualizar, desde un inicio, el tipo de música y su volumen.

En otras palabras, la música es uno de los factores más importantes para dotar a los bares de personalidad, de una identidad que los vuelva reconocibles y recomendables.

La música tiene implicaciones que van desde la psicología hasta la antropología social

Pero aquí, el poner música va mucho más allá, tiene implicaciones sociales profundas que asocian el consumo y deleite de alimentos y bebidas con la estimulación auditiva, ya que la intención es ofrecer una experiencia completa que agudice los sentidos. Esto, como comensales, nos hace disfrutar más y, como bar, invita a los clientes a quedarse por un largo tiempo, por ende, hay un consumo mayor de la carta.

Para lograr una buena selección musical es importante tomar en cuenta algunos factores. En primer lugar, es fundamental considerar las características del público objetivo: edad, gustos musicales, estilo de vida, entre otros. Por lo tanto, si en un bar no están poniendo la música que te gusta, no significa que sea malo. Simplemente, puede ser que no esté pensado exactamente para ti.

Por otro lado, la mayoría de los centros sociales arman su *playlist* pensando en las tendencias actuales que vayan acorde a su personalidad. Esta selección también debe estar en el volumen adecuado para dar oportunidad a los invitados de tomar sus cocteles, compañía y plática sin distracciones excesivas.

Una de las virtudes en este aspecto es saber leer el ambiente del lugar y la respuesta de los comensales al entorno, de modo que se pueden intercalar los grandes éxitos con melodías menos estimulantes. Por eso, aunque crear *playlists* predeterminadas puede ser práctico, la música en vivo o la presencia de un DJ puede ser la mejor forma de mantener el ambiente y atrapar a los comensales con maridajes musicales.

Deer Valley: nieve y sol

Paisajes nevados de ensueño y experiencias únicas son parte de la magia de Park City y Deer Valley

Alexis Beard | **@2.traveling.sisters** | **Cortesía**

Park City y Deer Valley en Utah, Estados Unidos, son destinos de fantasía nevada donde cada invierno las montañas se visten de blanco. Son el escenario de experiencias únicas... y en primavera nos encontramos con la mejor combinación: nieve y sol.

Esta temporada en Deer Valley es una época mágica, donde el clima ideal marca la pauta de días de placer y diversión. Bajo un cielo azul espléndido, las pistas de nieve crujiente nos incitan a deslizarnos por las laderas y disfrutar del delicioso *aprés ski* en la terraza de Stein Eriksen Lodge.

Refugios inigualables

Stein Eriksen Lodge es un auténtico refugio de ski estilo europeo ubicado en el corazón de la belleza alpina de Park City, rodeado de las espectaculares vistas de Deer Valley Resort.

Stein Eriksen Lodge es el único hotel y spa de cinco estrellas de Forbes de Utah y uno de los hoteles más codiciados del mundo.

Nombrado en honor al esquiador noruego que fue medalla de oro olímpico, Stein Eriksen, el Lodge fue galardonado como el «Mejor hotel de esquí del mundo» por World Ski Awards gracias a su servicio impecable, esquí de renombre mundial y acceso a actividades recreativas al aire libre durante todo el año.

Stein Collection es donde las experiencias legendarias y perfectas cobran vida: cada propiedad ofrece experiencias icónicas, comodidades excepcionales y un servicio legendario. Desde las residencias hasta las suites o la renta de increíbles casas vacacionales de lujo, la colección nos sumerge en la riqueza de Deer Valley y su alma única.

El paraíso invernal de Deer Valley ofrece una belleza natural incomparable

El paraíso invernal de Deer Valley ofrece una belleza natural incomparable. Consideradas las mejores de América, las pistas de esquí de este lugar concuerdan con los exigentes estándares de excelencia de toda la zona. Sus hoteles, restaurantes y servicio llegan a un nivel de perfección casi inimaginable. Aquí se llevan a cabo vivencias invernales memorables, diferentes y auténticas. Por siempre quedará plasmada en mi memoria la maravillosa experiencia que viví con Luna Lobos Dog Sledding en Park City, una aventura tradicional y divertida: pasear en un trineo tirado por perros.

FACTION

Experiencias olímpicas y exclusivas

Por otro lado, Ski with a Champion es una oportunidad única de esquiar con atletas olímpicos de deportes de nieve. Iniciando con el acceso a las pistas y terminando con la conexión con campeones, cada momento fue una experiencia de ski personalizada.

En aquella ocasión tuve el gran placer de deslizarme por las laderas de Deer Valley con la talentosa, bella y carismática Jillian Vogtli. La dos veces atleta olímpica Jillian, no solo demuestra su habilidad en los eventos mogul, sino que también infunde alegría y emoción a las montañas. Su personalidad vibrante añade un toque especial a esta vivencia invernal y su eterna sonrisa ilumina el día entero.

De igual forma, y ubicado en el histórico Snow Park Lodge de Deer Valley, Cast & Cut rinde homenaje a la rica historia del resort. Los menús, cuidadosamente elaborados por expertos, ofrecen una amplia variedad de delicias. Desde el exclusivo porterhouse añejado en seco hasta el cordero de origen local, y platos principales de pescado fresco como el salmón King y el impresionante King Crab.

El buffet incluye una variedad de mariscos de origen sostenible, como el cangrejo Dungeness Snap and Eat, vieiras crudas, paella y pastas de mariscos, guisos y sopas, estaciones de mariscos crujientes y de corte atendidas por diversos chefs, y salmón ahumado de la casa.

¡Sin duda, los resorts hermanos de Deer Valley y Park City son imperdibles para los que somos amantes del buen comer, buen beber y buen vivir!

Conoce más de Deer Valley en:

www.deervalley.com
@deervalleyresort

Apantallante coctelería

Toma el shaker y tus destilados favoritos, busca tu lugar en el sillón y disfruta estas series de televisión

Leticia Torres | **@letyfer.tp**

A veces, solo forma parte de la utilería dentro de las historias; otras, es un elemento base para desarrollar ideas, y en ocasiones, se menciona en películas, videos, series y redes sociales; sea como sea, la coctelería ha sido —muchas veces— pieza clave para lograr la ambientación en distintos relatos, incluidos los de la pantalla chica. Por lo que quiero platicarte sobre cinco series que llevan este fascinante mundo a la televisión.

BARTENDER: GLASS OF GOD

prime video

Esta serie recién estrenada en Crunchyroll, que puede verse en Amazon Prime, reúne el ánime y la coctelería. La premisa va más allá de confeccionar cocteles, pues mientras sueltan datos de mixología, el protagonista, Ryu Sasakura, se dedica a servir el «vaso de Dios», una bebida hecha a la medida para quienes viven situaciones difíciles, con el único objetivo de ayudarles a pasar ese trago amargo de su historia.

DESTILANDO MÉXICO

prime video

Amazon Prime trae esta interesante serie —ya con dos temporadas— en las que Miguel Rodarte nos lleva a recorrer distintas partes del país para encontrar las bebidas alcohólicas hechas en México como tequila, sake, charanda, sotol y más, contadas en voz de sus protagonistas: dueños de destilerías, maestros, cantinas, bartenders y bares.

ABC GOURMET COCTELERÍA

prime video tv+

El canal el Gourmet ha apostado por los cocteles con ABC Gourmet Coctelería, este programa explica la cristalería, equipo y maridajes de seis tragos con sus respectivas recetas. Un *must* de esta propuesta es que además de transmitirse por Amazon Prime Video y Apple TV+, el contenido se puede consultar en: www.elgourmet.com

THE ULTIMATE MIXOLOGIST

prime video

Eduardo Valenzuela, productor del proyecto, menciona que la coctelería atraviesa un gran momento, y con *The Ultimate Mixologist*, desea apoyar el crecimiento de esta industria. La serie de seis episodios, que se puede ver en Amazon Prime, pone a prueba a sus ocho concursantes a través de distintos retos que llevarán al límite su creatividad.

MAESTROS COCTELEROS

NETFLIX

Esta serie de Netflix recluta a doce concursantes con distintos perfiles, y a lo largo de diez capítulos veremos sus técnicas, creatividad, trabajo, lujo y resolución de problemas para convertirse en el «Drink Master Supremo». La fotografía del programa es impecable, pues deja ver cada proceso del coctel, desde la idea hasta la presentación.

ALCHEMIST
ALCHEMIST
SUNSET
Sessions
by
ALCHEMIST
ROOFTOP
"Groove to the beat, sip to the rhythm, and cheers to good times with friends!"
Todos los sábados
14:00 - 00:00 hrs
LIVE DJ 17:00 - 22:00 HRS
@alchemistrooftop

Hilton
MEXICO CITY SANTA FE
POOL
Pass
$1,600*
Incluye
HABITACIÓN DAY USE
$500 MXN CRÉDITOS
DE LUNES A DOMINGO
11:00 - 19:00 hrs
Más información
55 5985 9000

PORSCHE
S TA 5130E
Pura ciencia, sin ficción.
Escanea este código para más información.
TAYCAN. 100% DEPORTIVO. 100% PORSCHE.
El primer vehículo de serie con batería de 800 voltios. Menos tiempo de carga. Menos peso. Más deportividad al conducir.