

EL TINTO ES MEXICANO
LOS 10 MEJORES
DE BAJA CALIFORNIA

GUÍA DE REGALOS
LO QUE TODO FOODIE
QUIERE TENER EN CASA



GOURMET
DE MÉXICO



ESPECIAL NAVIDEÑO

CORDERO • VINO • CERVEZA

ORIN SWIFT



CORDERO, LA OPCIÓN NAVIDEÑA



Por Chef Germán Navarrete

Desde tiempos ancestrales, la carne de cordero ha sido una proteína consumida por diferentes culturas y un componente importante en su alimentación debido a su aportación nutrimental y gran sabor.

Al llegar los conquistadores europeos al continente americano trajeron consigo su dieta y un sin fin de nuevas prácticas culinarias, y fue entonces que el consumo de cordero tomó importancia entre la población.

En la actualidad, un importante país productor de esta proteína es Estados Unidos, ahí su crianza es cuidadosamente supervisada. En su primera fase de vida se alimenta con leche materna, después pastorea libremente y culmina con una alimentación a base de granos, primordialmente de maíz.

El cordero americano posee una cantidad importante de marmoleo (grasa intramuscular) que le aporta una gran jugosidad, suavidad y sabor. Es también debido a este contenido de grasa que se le puede clasificar como:

- **Select** (escaso marmoleo)
- **Choice** (marmoleo moderado)
- **Prime** (marmoleo abundante)

¿Cómo prepararlo?

La cocción del cordero resulta muy versátil, ya que se puede someter tanto a calor seco, como el de una parrilla; a calor húmedo y lento, como en el caso de un estofado; o al tan famoso rostizado en horno. Para lograr suavidad y potenciar el sabor de esta proteína, se recomienda no sobrepasar los 65° C de temperatura interna en la cocción, siempre medida con termómetro de cocina.

Los cortes más consumidos son el costillar y la pierna, los cuales van muy adhoc para esta temporada decembrina; pero no se deben dejar de lado la espadilla, el cuello, la cabeza y la panceta o tocina de cordero, la cual está muy de moda.

En cuanto a los ingredientes para preparar esta carne son tan variados como resulte la imaginación; sabores como el de la menta, el perejil, el ajo, hasta complementos como "harissa" o la tradicional salsa borracha con pulque, son tan sólo algunas ideas.



Irak Roaro - Casa Awolly



José Miguel García - La Barraca Valenciana



Sandra Fortes y Miguel Hidalgo - Noso

En esos restaurantes se ofrece una propuesta innovadora con carne de cordero americano



CHAMORRO DE CORDERO NORTEAMERICANO CON MOLE



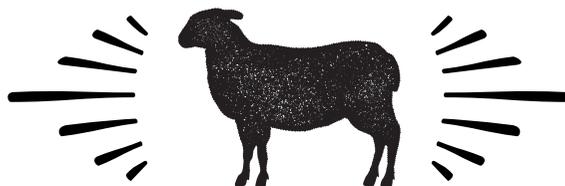
Rendimiento: 4 personas

INGREDIENTES

4 pzas de chamorro de cordero
Sal (la necesaria)
Pimienta (la necesaria)
2 cdas de manteca de cerdo
100 g de cebolla en corte brunoise
4 cdas de ajo picado finamente
2 pzas de chiles mulato rehidratados
1 raja de canela
3 cdas de ajonjolí tostado
½ rebanada de pan de caja duro
300 ml de caldo de pollo
50 g de chocolate en trozos
600 g de arroz blanco
2 cdas de ajonjolì tostado

PROCEDIMIENTO

1. Salpimentar los chamos y sellar en manteca derretida.
2. Hornear durante 40 minutos a 180° C
3. Retirar del horno y reposar por diez minutos.
4. En la misma manteca donde se selló el chamorro saltar la cebolla y el ajo.
5. Incorporar los chiles rehidratados, la canela y el ajonjolí.
6. Cocinar por 15 minutos.
7. Licuar el salteado con el caldo de pollo y el pan duro.
8. Colar y traer a un hervor.
9. Añadir el chocolate hasta que se disuelva y sazonar con sal y pimienta.
10. Servir los chamos con el mole y arroz.
11. Decorar con el ajonjolí.





PIERNA DE CORDERO A LA CERVEZA

Rendimiento: 8 personas

INGREDIENTES

Para la pierna de cordero

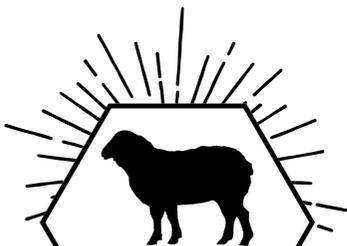
2 kg de pierna de cordero con hueso
Sal y pimienta al gusto
15 g de tomillo
15 g de romero
50 ml de aceite de maíz
½ cabeza de ajo
1 cebolla partida en cuartos
800 ml de cerveza oscura

Para las manzanas

150 g de azúcar
2 manzanas granny smith peladas y cortadas en doceavos
100 g de mantequilla

Para el montaje

16 rebanadas de pan de campiña
32 hojas de acedera



PROCEDIMIENTO

Para la pierna de cordero

1. Salpimentar la pierna por todas partes.
2. Esparcir el tomillo y el romero por toda la pieza.
3. En un recipiente para hornear a fuego alto agregar el aceite y sellar la pierna por todos sus lados.
4. Añadir el ajo, la cebolla y la cerveza.
5. Hornear a 200°C por 40 minutos, bañando la pierna con la cerveza cada diez minutos para que no se reseque.
6. Retirar la pierna del horno y reservar.
7. Colar el jugo resultante de la cocción y colocar en una sartén caliente hasta lograr una consistencia espesa.

Para las manzanas

1. En una sartén a fuego medio, agregar el azúcar y dejar fundir hasta lograr un caramelo.
2. Añadir las manzanas y cocinar hasta lograr un color dorado.
3. Incorporar la mantequilla, cocinar por dos minutos y reservar.

Para el montaje

1. Tostar las rebanadas de pan.
2. Cortar láminas de cordero y colocarlas encima.
3. Incorporar las manzanas caramelizadas, bañar con la reducción del jugo de cordero y decorar con las hojas de acedera.



AMERICAN LAMB
FRESH HOMEGROWN FLAVOR



COSTILLAR A LA POBLANA

Rendimiento: 4 personas

INGREDIENTES

2 costillares de cordero
Sal y pimienta al gusto
Aceite
100 g de cebolla blanca en cubos
pequeños
4 cdas de ajo picado finamente
6 chiles poblanos asados y limpios
Caldo de pollo
200 ml de crema
600 g de arroz blanco
100 g de elote en grano

PROCEDIMIENTO

1. Salpimentar los chamorros y sellar en manteca derretida.
2. Hornear durante 40 minutos a 180° C
3. Retirar del horno y reposar por diez minutos.
4. En la misma manteca donde se selló el chamorro saltear la cebolla y el ajo.
5. Incorporar los chiles rehidratados, la canela y el ajonjolí.
6. Cocinar por 15 minutos.
7. Licuar el salteado con el caldo de pollo y el pan duro.
8. Colar y traer a un hervor.
9. Añadir el chocolate hasta que se disuelva y sazonar con sal y pimienta.
10. Servir los chamorros con el mole y arroz.
11. Decorar con el ajonjolí.



AMERICAN
LAMB
FRESH HOMEGROWN FLAVOR



Abstract 2016

Varietal

Grenache, Petite Syrah y Syrah

Crianza

10 meses de roble francés 30% nuevo

Origen

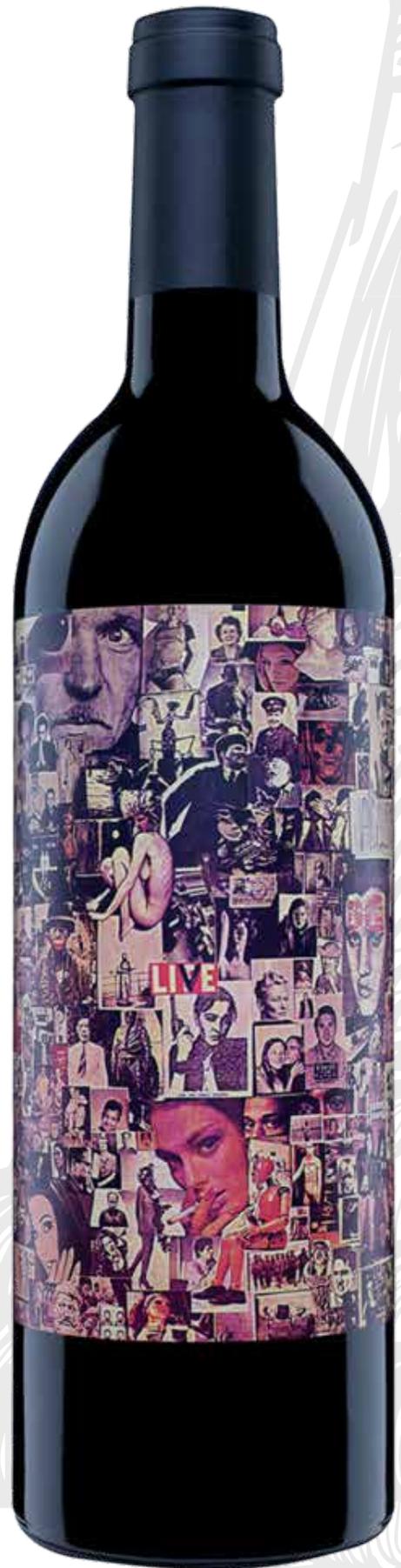
California, Estados Unidos

Notas

Un vino con notas de cerezas, ciruelas negras maduras y frambuesas, con toques de café, moca y caramelo en el fondo. La entrada es amplia con frutos negros con taninos que son suaves y terrosos. El vino termina con un toque de cereza negra y una persistente presencia de roble elegante.

Puntaje

92 pts Wine Spectator





Louis M Martini Napa 2015

Varietal

90% Cabernet Sauvignon, 5% Petite Syrah, 4% Petit Verdot, 1% Malbec

Crianza

21 meses de roble americano y francés (30% nuevo)

Origen

Napa Valley, California

Notas

De color granate con notas de moras, arándanos y zarzamoras. Enmarcados por notas herbales, regaliz y cedro tostado. Rico y de gran cuerpo, este vino extraordinariamente equilibrado tiene un paladar intenso y un final excepcionalmente largo. Sus bien estructurados taninos le permitirán envejecer durante más de una década

Puntaje

92 pts The Wine Advocate

LOS 10 MEJORES VINOS DEL VALLE

DURANTE UN AÑO, ENÓLOGOS, SOMMELIERS Y AMANTE DEL VINO SE REUNIERON EN DIVERSAS OCASIONES PARA EVALUAR LO MEJOR DEL VINO TINTO DE BAJA CALIFORNIA NORTE.



J2:10
Vinícola Regional de Ensenada
Cabernet Sauvignon y Nebbiolo
Nota de cata: a la vista es rubí brillante. En nariz hay presencia de vainilla, grosella y madera. Los tanino son dulces en boca, así como una agradable acidez elegante y aterciopelada.
Maridaje: mole negro, curry verde, cordero a la pimienta.



CARRODILLA
La Carrodilla
Cabernet Sauvignon
Nota de cata: a la vista es granate y ribete cereza. En nariz hay aroma de dulce de leche, café y frutos rojos. En boca es suave con notas tostadas, caramelo y balsámico.
Maridaje: Pavo al horno, cordero, pastel de chocolate.



SANGIOVESE
Vino de la Reina
Sangiovese
Nota de cata: a la vista es su tonalidad es rojo cereza. En nariz predominan las notas frutales de cereza y ciruela madura, con un toque de caramelo y vainilla. En boca sus taninos son moderados, de textura redonda y persistencia mediana.
Maridaje: platos grasos y con tomate, cortes de carne, cordero y queso.



TERRA
Origo
Shiraz y Montepulciano
Nota de cata: color rojo rubí con destellos granate. Aromas a vainilla, cuero, pimienta, clavo y grosella. Buena acidez integrada, con taninos aterciopelados y larga persistencia.
Maridaje: Filete de res, estofados, barbacoa y cordero.



TRAZO
Vinícola Fraternidad
Cabernet Sauvignon y Nebbiolo
Nota de cata: tonalidades del rubí al violeta en el ribete. En nariz se aprecian las moras maduras, chocolate amargo y tierra mojada. en boca se confirman los aromas.
Maridaje: Platos con cerdo, pipianes, pastas con queso, risottos.



ANCÓN DE SAN VICENTE
Vinícola Regional
Valle de San Vicente
Nebbiolo y Cabernet Sauvignon
Nota de cata: aromas fruto rojos maduros, balsámicos regaliz, tabaco ligero, cuero y pimienta. En boca hay presencia de frutas negras, cacao, café, mentol y la acidez para seguir bebiendo.
Maridaje: Carne de caza, platos condimentados.



FORZA
Concierto Enológico
Cabernet Sauvignon, Merlot, Barbera
Nota de cata: A la vista su tonalidad es cereza. Frutos rojos, higo deshidratado, regaliz, chocolate y tabaco. En boca hay fruta roja madura, compota y dátil.
Maridaje: Platos agridulces de cocina tailandesa y china.

NEBBIOLO
EDICIÓN LIMITADA
Monte Xanic
Nebbiolo

Nota de cata: tonalidad rubí con ribete guinda intenso. De aromas intensos y limpios: frutos rojos, pétalos de rosa y violetas, además de vainilla, canela, castañas, cardamomo, trufas blancas, madera, lácteos y tostados. En boca su tanino es dulce, con acidez fresca, se comprueban las notas aromáticas.

Maridaje: cocina de leña, yucateca, oaxaqueña y cabrito.



VUELTA BAJO AZUL
Grenache, Tempranillo, Syrah
Nota de cata: a la vista presenta una tonalidad cereza. Hay aromas de tabaco y frutos rojos En boca la presencia de fruta roja es destacable.
Maridaje: Cortes de carnes rojas y de caza, platos especiados y condimentados, quesos fuertes, guisados.

CORDUS NEBBIOLO
Cordus
Nebbiolo

Nota de cata: en nariz hay frutos negros maduros, ciruela pasa, jamaica curo y tabaco. En boca se siente lo lácteo. En boca es potente con tanino pulido, frutos maduros y tostados.
Maridaje: pato, chuletón, huevos rotos, bolognesa y adobos.



DAOU

DAOU

DAOU

DAOU

800.571.2360
WWW.DAOUVINYARDS.COM

DAOU

DAOU

DAOU

DAOU

DAOU

LO QUE NO SABÍAS DEL VINO DE CALIFORNIA

Fotos: Lorenzo Villegas

La cercanía al mar, la intensidad del sol durante el día, las bajas temperaturas por la noche así como los sistemas montañosos y las mesetas en donde están los viñedos californianos, hacen que la viticultura sea sorprendente en esta zona de la costa oeste.

Estos son datos interesantes sobre el vino californiano que nos compartió el sommelier Johan Valderrabano:

250 años de historia

Los primeros en plantar uva en California fueron los misioneros franciscanos en la Misión de San Diego de Alcalá. Dos años más tarde nace la primera bodega en la Misión San Gabriel muy cerca de Los Angeles

El fuego, uno de sus grandes enemigos

California es uno de los lugares más susceptibles a incendios. El último sucedió a finales de octubre con duración de dos días en Kincade, en la región norte de Sonoma. Un desastre natural que devoró 647.497 hectáreas de cultivo.

Chardonnay y Cabernet Sauvignon son los reyes

Las dos uvas más populares en la tierra dorada son la blanca Chardonnay que representa el 19% del vino embotellado del estado; y el Cab, el tinto más cultivado en Napa.

Diversidad en el terroir

Las vides gozan de 2,800 tipos de suelo, entre ellos: arenas, arcillas, granito, ceniza volcánica, aluviales y de grava. Además de esto las vides se ven beneficiadas por las diferentes altitudes de los terrenos, así como de las corrientes de aire marina, humedad por la madrugada y sol intenso de mediodía a la tarde.

Los mejores #WineLovers del mundo

En el 2010 se declaró a Estados Unidos como el mayor consumidor de vino a nivel global.

Muchas bodegas por conocer

California Wine Institute hizo un registro de 4,100 bodegas a lo largo de 49 condados en el estado. Si quisiéramos hacer un tour vinícola por todas, tardaríamos casi cuatro años en conocerlas todas. Eso considerando tres bodegas diarias y sin días de descanso.



GUÍA DE REGALOS

NUEVOS GADGETS PARA LA COCINA,
PARA REGALAR Y COMPARTIR DURANTE
LAS FIESTAS. ESTA ES NUESTRA LISTA
PARA SANTA Y LOS REYES MAGOS.



**EL RON DE
130 AÑOS**
Ron de Caña festeja
a su 5a generación
con esta botella de
edición limitada.



INFUSIONADOR
Para preparar caldos de pollo,
es perfecto para agregar hierbas
aromáticas y especias.
genuinefred.com



TEA TIME
La tetera de Le Creuset para
el uso diario con un diseño
sobrio en varios colores.
williams-sonoma.com.mx

BURBUJAS DE FESTEJO
Marca el fin de esta década
con Prosecco antes de
comenzar la cena navideña o
de fin de año.





GLAM BAR

Prepara los mejores tragos navideños con estilo. Es el kit básico en color oro rosa. [amazon.com](https://www.amazon.com)



PAN Y QUESO

Comparte la mesa con estas tablas y cuchillo de madera natural. [estudiocaribe.mx](https://www.estudiocaribe.mx)

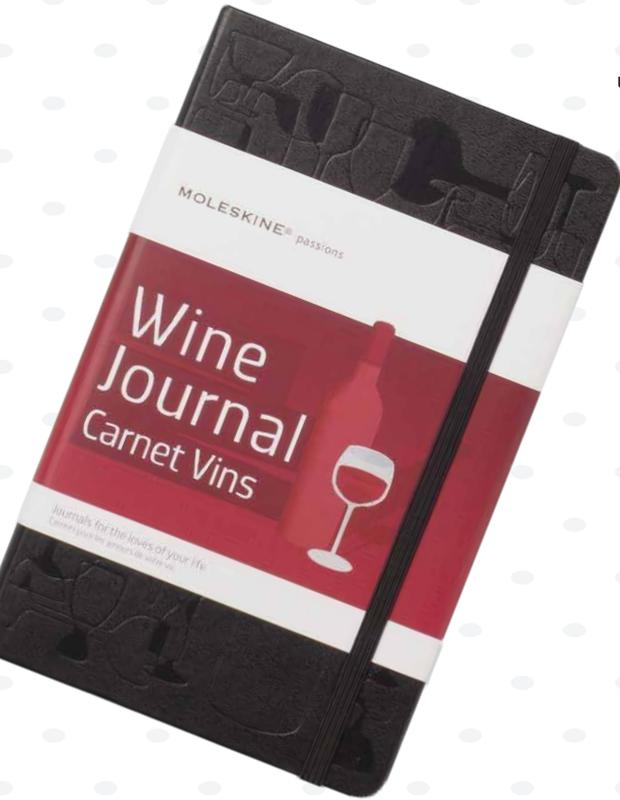
PARA EL PONCHE

Crema un gin & tonic diferente con Boodles hecho con un toque de moras. [liverpool.com.mx](https://www.liverpool.com.mx)



BARISTA PERSONAL

¡Ya llegó Starbucks at home! para Nespresso y Dolce Gusto.



NOTAS DE CATA

Registra las etiquetas que pruebas durante el año, con este diario disfrutarás aún más el descorche de cada botella. [latiendadellibrero.com](https://www.latiendadellibrero.com)

OXIGENA CON ESTILO

Para tus vinos que necesitan oxigenarse, este decantador de Riedel además de eficiente tiene un gran diseño. [amazon.com.mx](https://www.amazon.com.mx)



Dos restaurantes que seguro amarás en esta temporada navideña

Si algo caracteriza a las fechas decembrinas son los platillos que se preparan para consentir todo tipo de paladares, como el lomo de cerdo, los tamales, los tradicionales romeritos y sin faltar el pavo relleno con los más variados ingredientes.

Celebrar la noche buena en casa o la última cena del año en algún restaurante favorito implicará un generoso menú, así que para ambas opciones se recomienda tomar en cuenta estos restaurantes que seguro sorprenderán a más de uno con sus recetas confeccionadas especialmente para esta temporada.



Rustic Kitchen

Para los que tocó ser anfitriones y no tienen el tiempo de cocinar, o simplemente no es lo suyo Rustic Kitchen contará con un repertorio para llevar que incluye Pavo en su Jugo relleno de cerdo, res y frutos secos; Salmón Wellington con puré de papa; Pierna y Lomo, también rellenos; Costillas BBQ con elote dulce y su ensalada estrella Pera a la Parrilla.

El postre se podrá elegir entre Red Velvet, Strudel de Manzana ó Pastel de Zanahoria. ¿Quieres celebrar la víspera del Año Nuevo? la sucursal de City Shops Valle Dorado tendrá música en vivo y uvas para quien reserve con anticipación.

@RusticKitchenMX
Condesa
City Shops Valle Dorado

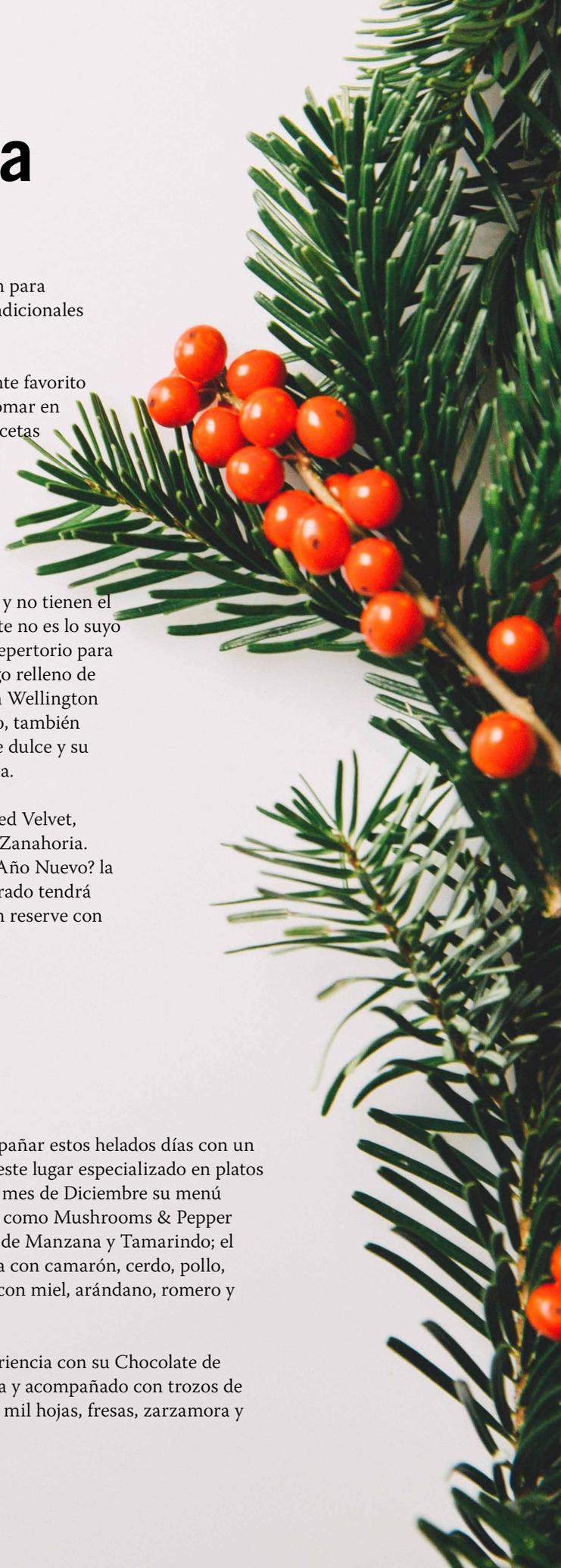


Melting Pot

No hay nada más rico que acompañar estos helados días con un calentito y cremoso Fondue de este lugar especializado en platos a base de queso, durante todo el mes de Diciembre su menú consistirá en un par de entradas como Mushrooms & Pepper con salsa macha y una Ensalada de Manzana y Tamarindo; el plato fuerte será un Mar y Tierra con camarón, cerdo, pollo, filete mignon, todos marinados con miel, arándano, romero y limón.

El Postre es el centro de la experiencia con su Chocolate de Nuez derretido en licor de cereza y acompañado con trozos de red velvet, puond cake, brownie, mil hojas, fresas, zarzamora y frambuesa. Imposible de perder.

@MeltingPotMex
Masaryk 360, Polanco





¿CUÁNTAS CERVEZAS TOMASTE EN EL 2019?

Por Raquel del Castillo

Hace 15 años la elección de una cerveza en México era entre clara u oscura. Actualmente, después de un ejercicio de curiosidad entre los amantes del lúpulo y la malta, el espectro se abrió a un abanico de posibilidades con todos los estilos que hay entre las dos grandes familias cheleras que resultan de las Lager y Ale.

Aunque los cerveceros artesanales e independientes de acuerdo a la Asociación de Cerveceros Mexicanos (ACERMEX) producen el 0.16% de la producción nacional, con un total de 189,250 hectolitros al año.

Aunque el porcentaje se lea bajo, el incremento de microcervecerías va en aumento, y esto se puede ver reflejado en la exposición más grande, Cerveza México quien hace 10 años comenzó con 24 stands y en este



2019 registró más de 800 marcas, una cifra de la cual ACERMEX asegura que en territorio nacional hay 940.

Sin duda, la cultura va en aumento, sobre todo en las grandes ciudades -y estados- como Baja California Norte influenciados por su cercanía a California, Guadalajara con Minerva, su caso de éxito que después de quince años de vida es clara su estandarización y calidad que a su vez ha inspirado a otros a incursionar en el negocio como La Blanca, Loba, GDL Brewing Co.y Naipe, entre otras.

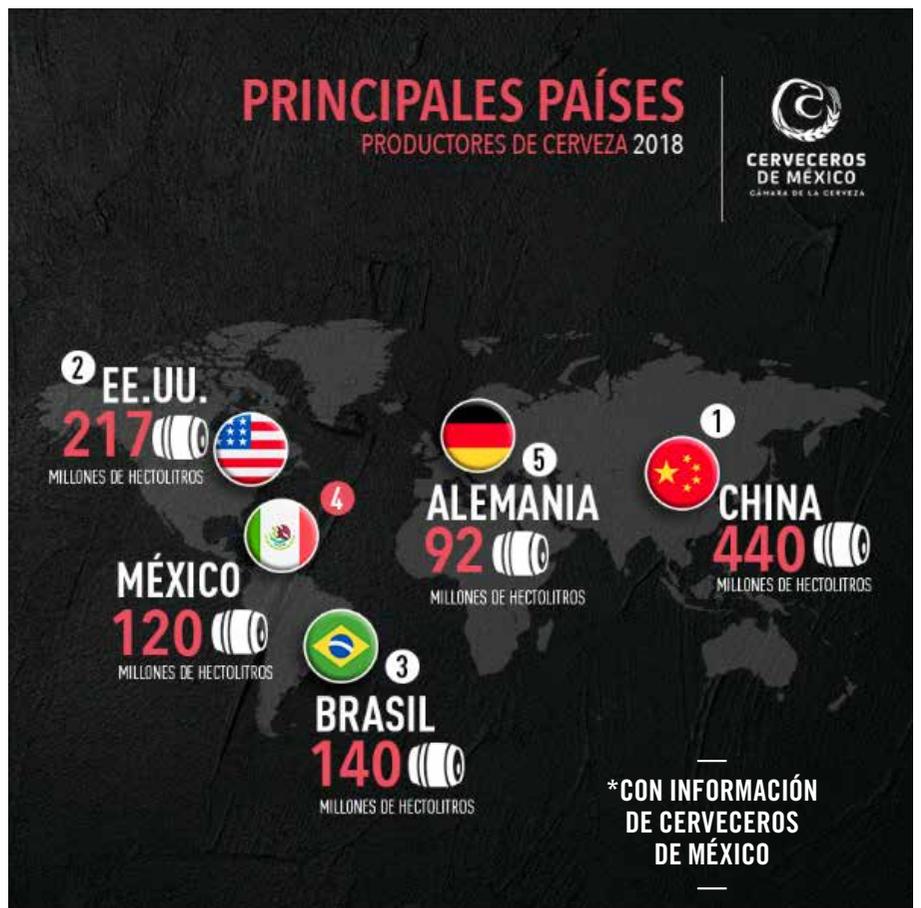
Por su parte en Monterrey, otro estado cervecero (ahí nació la Cuauhtémoc Moctezuma), vio nacer proyectos interesantes como Bocanegra, Finísima, Albur y Rrëy. En Ciudad de México también se ha dado la oportunidad de tener en por lo menos los últimos tres años una novedad de microcervecería al año en las cuales Primus, Cosaco y Beer Factory se han establecido como los padres de familia.

LA CERVEZA NO TIENE GÉNERO

Hay que destacar que quien lleva el timón son emprendedores jóvenes que en promedio tienen 35 años de edad y que el 35 por ciento de la fuerza laboral está conformada por mujeres: como ejemplo tenemos al grupo de maestras cerveceras Adelitas, un proyecto que reúne el talento de varias casas cerveceras bajo el liderazgo de Jessica Martínez, fundadora de Cervecería Malteza.

POR AMOR AL ARTE DE HACER CHELA PROPIA

Los pequeños empresarios se mueven y fortalecen esta industria por pasión, y esto se demuestra en los números que presenta ACERMEX al decir que los recursos para invertir provienen de los propios socios en un 38 por ciento proviene, préstamos bancarios en un 10 por ciento, recursos gubernamentales en un casi tres por ciento y fondo privados de inversión en un uno por ciento. Sin duda, el esfuerzo es de ellos mismos quienes hasta han dejado sus profesiones que forjaron desde la academia para cocinar cerveza.



COMPETENCIA PROFESIONAL

CERVEZA MÉXICO

2019



**PRIMEROS
LUGARES
DE ALGUNAS
CATEGORÍAS**



COMPETENCIA
PROFESIONAL
CERVEZA
MÉXICO
CDMX 2019



CERVEZAS LAGER LIGERAS

California Brewing • *California Lager* • American Light Lager

CERVEZAS LAGER AMERICANAS

— • *Cayaco* • American Lager

CERVEZAS CREAM ALE

Border Psycho Brewery • *Cream Ale* • Cream Ale

CERVEZAS LAGER INTERNACIONALES

Cerveceria Capital Pecado • *Maligna* • International Dark Lager

CERVEZAS LAGER CHECAS

— • *Colimita* • Czech Pale Lager

CERVEZAS DE MUNICH

Buqui Bichi Brewing • *Oktoberfest* • Marzen

CERVEZAS PILSNER ALEMANAS

Buqui Bichi Brewing • *Kino Pils* • German Pils

CERVEZAS KOLSCH

Buqui Bichi Brewing • Banquetera • Kolsch

CERVEZAS TRADICIONALES ALEMANAS

Cervecera Gemaroja • — • Dunkels Bock

CERVEZAS SCHWARZBIER

Cerveza Calavera • *Penumbra* • Schwarzbier

CERVEZAS VARIAS DE TRIGO ALEMANAS

— • *La Blanca Bock* • Weizenbock

CERVEZAS INGLESAS

— • — • Strong Bitter

CERVEZAS BROWN ALE INGLESAS

Cerveceria Lirica • *Brown Eyed Girl* • English Brown Ale

CERVEZAS PORTER INGLESAS

Arte Real Cerveza Artesanal • — • English Porter

CERVEZAS IRLANDESAS Y ESCOCESAS

Santa Sabina • *Stout de Olla Irish* • Extra Stout

CERVEZAS IRISH RED ALE

— • *American Breakfast* • Irish Red Ale

CERVEZAS OATMEAL STOUT

Mamut Brewery Co • *Mamut Oatmeal Stout* • Oatmeal Stout

CERVEZAS SWEET STOUT

Cerveceria Averno • *Hart* • Sweet Stout

CERVEZAS TROPICAL STOUT

Ludica Artesanal • *Corsario* • Tropical Stout

CERVEZAS AMERICAN PALE ALE

Motor Cerveceria • *Citroït* • American Pale Ale

*Casa cervecera • Nombre • Estilo



LA CERVEZA DILUYE FRONTERAS

INDEPENDENCIA Y HERMANDAD



Este es el segundo año en donde hacer cerveza es el pretexto para borrar la frontera que hay entre México y Estados Unidos. Olvídense de la brecha fronteriza, el border patrol y las diferencias políticas porque hay cervezas que hermanan. Para eso está el proyecto Together We Brew liderado por Acermex y la oficina de agrocomercio de los EE.UU. (USDA) bajo asesoría de la Brewers' Association. Un programa anual que seguramente, a Trump no le simpatizará mucho.

Además de cervezas únicas y de edición limitada, lo que se busca con Together We Brew es que ambos países tengan una relación agroalimentaria en la que puedan mejorar sus procesos agrícolas y con ello la vida de los productores y consumidores mejore por igual.

Es así como seis cerveceros estadounidenses llegaron a nuestro país a instalarse en cervecerías locales de Monterrey, Morelia, Querétaro, Ensenada, Guadalajara y Hermosillo para cocinar juntos algo excepcional.

—
**PUEDES VER LA LISTA
COMPLETA EN
FB/ACERMEXOFICIAL**
—



Estas son algunos de los resultados:

AMOR DE VERANO

Jobito Habanero Kettle Sour

Colaboración entre Cerveza Caserío (Tampico, Tamaulipas) y Denver Beer Co (Denver, Colorado)

PALO VERDE

Preprohibition Lager con Limón Mexicano

Colaboración entre Cervecería de Colima (Colima) y Samuel Adams Brewery Co (Boston, Massachusetts)

JEFF PESOS

“La cerveza más rica del mundo”

Fruit IPL

Colaboración entre Cerveza Rrëy (Monterrey nuevo León) y Melvin Brewing (Alpine, Wyoming)

TRIPACHE

Tripel fermentada con piña

y especias

Colaboración entre Compañía Cervecería Hércules (Querétaro) y Rahr & Sons Brewing Co. (Fort Worth, Texas)



★ De la ★

etiqueta

NACE EL AMOR

Por Raquel del Castillo

• Cómo podemos elegir una cerveza si no la hemos probado? tomando en cuenta el estilo que nos gusta, tal vez un factor que nos haga decidir la elección final de la botella -o lata- es el diseño de la etiqueta.

Uno de los pioneros en combinar buena cerveza y diseño es Cervecería Cosaco, una de las primeras cervecerías artesanales de la Ciudad de México fundada por Gustavo González. Quién está detrás del arte de cada etiqueta es Eduardo Sánchez, él le ha dado imagen al personaje principal de la cerveza bajo el lema “Llegó la hora ensuciarse los bigotes”, siempre en un tono humorístico, versátil, sui generis y psicodélico dentro de un entorno ambientado con arte y música como dos elementos que les gusta a sus creadores explorar y compartir.

La gráfica llama tanto la atención que se han utilizado en carteles que los fans coleccionan playeras y vasos, elementos que se han vuelto parte de un merchandising que todo buen cervecero quiere llevar a casa.

Aunque Gustavo, el también maestro cervecero busca que su producción sea siempre en barril, abrió la posibilidad de tener cerveza embotellada de acuerdo a la temporalidad y con ello, tener un arte específico para cada estilo y etiqueta. Tal vez Ponderosa, es su línea con un diseño sobrio en donde el trabajo recae en la tipografía y juego de colores.

“Nuestra intención es que el diseño de la marca sea adaptable y pueda crecer sin definición”

-Eduardo Sánchez



INGREDIENTES:

AGUA, LEVADURA DE CERVEZA,
MALTAS PILS, VIENA, ESPELTA, TRIGO,
MIEL DE ACACIA Y LÚPULOS

ALE DE GRANJA DE GUSTO SECO Y
ESPECIADO, RICO AROMA ALIMONADO
Y HERBAL CON AMARGOR SUTIL



WWW.CERVEZACOSACO.COM

• COSACO •
Ponderosa

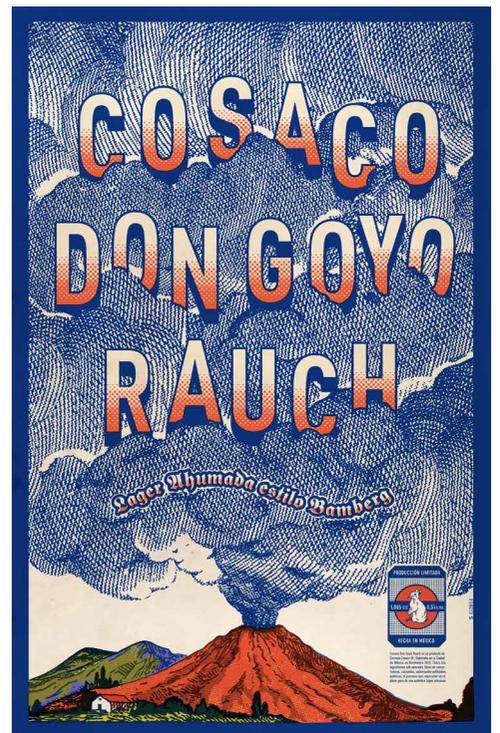
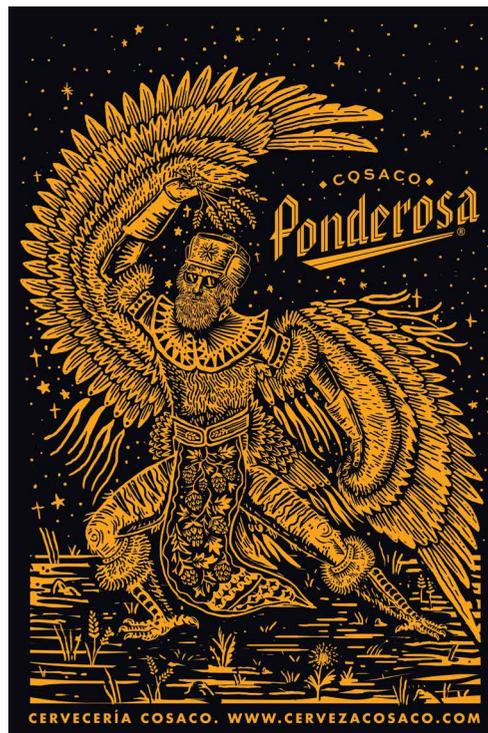
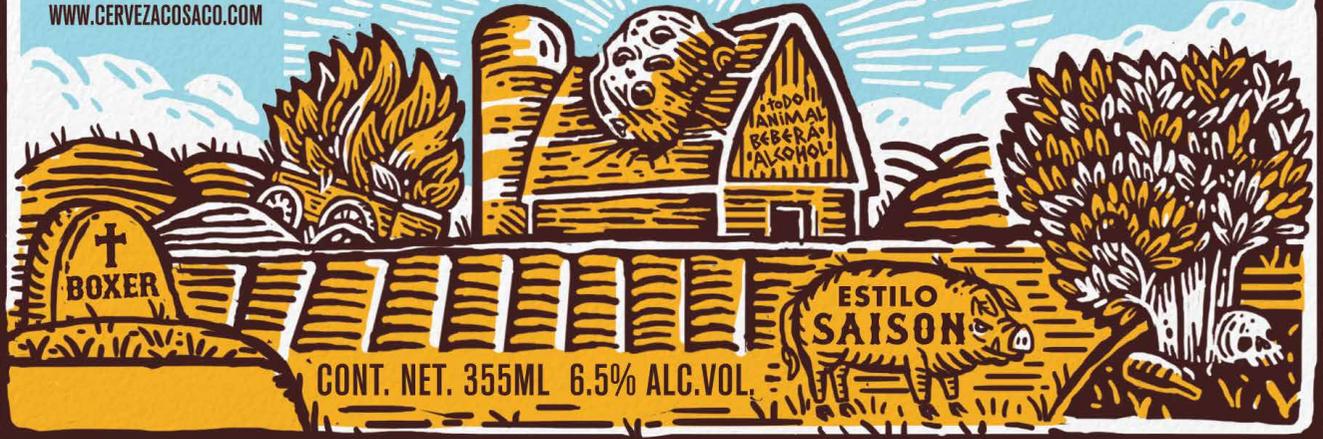
LA GRANGE

**SIN FILTRAR
SIN PASTEURIZAR**

**MANTÉNGASE FRÍA
EMBOTELLADA DE ORIGEN
BOTELLA RETORNABLE**

BEBE LOCAL

**EL ABUSO EN EL CONSUMO
DE ESTE PRODUCTO ES
NOCIVO PARA LA SALUD**



Cosaco comenzó de forma muy casera en 1995 con una Ale.



Ho Ho Ho,
❖ **FELICES FIESTAS**
(con malta y lúpulo) ❖

Ya llegó el invierno y con ello las fiestas decembrinas. Esto hace que cambiemos de estilos con más cuerpo y notas de cacao, especias y chocolate como lo son las Stouts y Porter. Las casas cerveceras del país festejarán el #LupeReyes con etiquetas de estación muy adhoc al invierno.

Estas son algunas etiquetas que verás en los Tap Rooms y tiendas especializadas del país:



SANCHO CLOS

Chela Libre
 CELAYA, GUANAJUATO

Estilo Old Ale con notas a ponche de frutas.



IMPERIAL STOUT

CERVECERÍA 4 ELEMENTOS
 Monterrey, Nuevo León

Cerveza oscura de cuerpo moderado, su caracter es complejo, malteado y de nivel alcohólico alto. Sus aromas tostados y ahumados. En boca su amargor es moderado con retrogusto de chocolate y café.

(Se encuentra en Monterrey a partir de la última semana de noviembre).



CHOCOLATE WINTER ALE

Cervecería 7 Barrios
 SAN LUIS POTOSÍ, SLP

De color y sabor a cacao, es una cerveza con balance con notas de café recién hecho y vainilla curada en bourbon.



YULE

Cervecería Calavera
CDMX

La Strong Dark Belgian Ale de ponche navideño hecha en la CDMX. Dicho estilo es muy tradicional en Bélgica. A la vista es oscura en tonalidades rojizas y marrón oscuro. Su aroma y sabor se debe a la fruta con la cual fue elaborada: tejocote, guayaba, especias navideñas: canela, clavo, cardamomo y los aromas de Navidad. Es fuerte y ligeramente dulce.

BOCK

Rrëy
MONTERREY, NUEVO LEÓN

Ligeramente lupulada con una gran adición de centeno para la Bock tradicional.



El abuso en el consumo de este producto es nocivo para la salud

Elaborada en México por: Cervecería Primus S.A. de C.V.
Alfara 51, Int. 502, Col. Hipódromo, Del. Cuauhtémoc,
C.P. 06100, Ciudad de México, Tel. +52 (55) 5718 0722



La fecha de consumo preferente es:
L19-164
D1C 2020



CERVEZA COLABORATIVA Lupe Reyes

EDICIÓN 2019
Ale Festiva

Tempus
Cerveza Mexicana



Nueve navidades hemos festejado ya acompañados de la cerveza Colaborativa Lupe Reyes. Un proyecto que reúne a colegas y competidores cervecedores, pero sobre todo a amigos para cocinar juntos una Ale Festiva.

Este año Lupe Reyes, elaborada entre Cerveza Cosaco y Cerveza Tempus nos invita a recordar que a pesar de jugar en diferentes equipos lo importante consiste en disfrutar el gusto de competir, el aprender de las veces que nos agarraron fuera de base y de gozar cuando la estrategia nos ayuda a dar un gran resultado.

La receta 2019 fue diseñada para exaltar los sentidos y entibiecier no solo el paladar sino también el corazón; y así entrar en ese estado acogedor y de reunión propio de estas fechas, para celebrar compartiendo incluso con quienes piensen contrario a nosotros, pues solo así disfrutaremos de un próspero 2020.



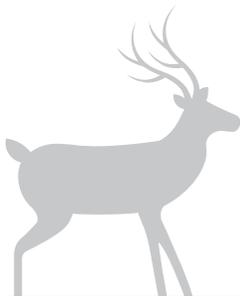
7% Alc.Vol.

Cont. Net.
650ml.

LUPE REYES

Cervecería Primus
9A EDICIÓN

La Ale festiva de la cervecería con planta en Querétaro nos trae para este año una etiqueta colaborativa con Cervecería Tempus y Cervecería Cosaco. Presenta notas de caramelo y toffee en balance con lo maltoso y lo tostado de los cereales. De perfil afrutado en boca.



CARAJILLO JAROCHO

Cervecería Heroica
JALAPA, VERACRUZ

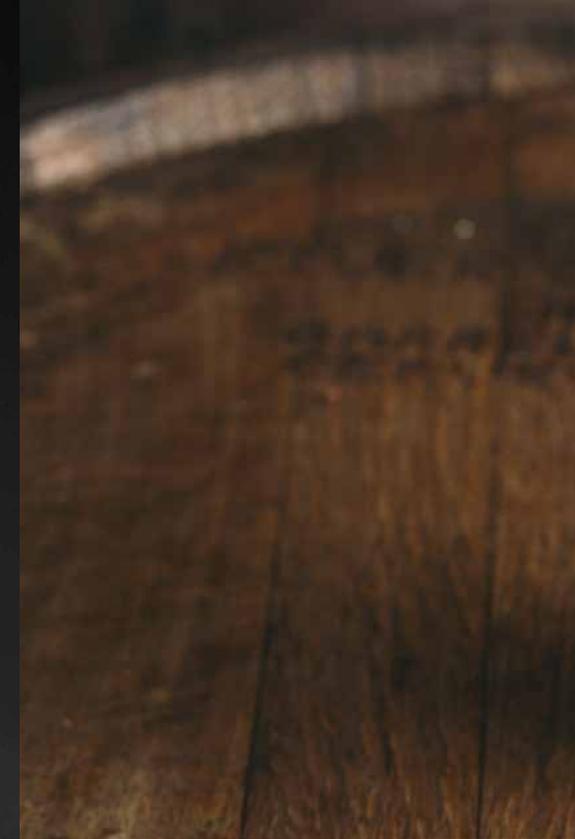
Milk Stout de temporada. Cerveza oscura de cuerpo cremoso con aroma a café, avellana y una ligera nota de canela.



LA VOLADORA DE PAPANTLA

Perruchona
CDMX

Stout Americana con aromas y sabores a vainilla, café, chocolate amargo y miel. Con retrogusto a café espresso.





CABANUELA

Cervecería de Colima
COLIMA, COLIMA

Barleywine de tono rubí, notas a ciruelas y dátiles cristalizados. Esta etiqueta ha tenido tanto éxito que se ha realizado por quinto año consecutivo.



ÍDOLO DE ÁMBAR

Tiny Bastards en colaboración con el artista tapatío Carlos Torreblanca
GUADALAJARA, JALISCO

Hidromiel con miel de aguacatales michoacanos. Se produjeron 180 botellas numeradas.

CASCANUECES

Cervecería Refrán
CIUDAD VICTORIA, TAMAULIPAS

Marcado aroma a nuez, elaborada con canela y anís. Al probarla identificarlas notas de nuez, canela, anís y miel de maple.

