Bebidas producidas en CDMX (y sus creadores)

NO PASA SÓLO EN EL CINE. HAY HABITANTES DE ESTA URBE QUE HACEN GINEBRAS Y MÁS, EN CASA.

POR GABRIELA RENTERÍA
FOTOS: ARTURO LIMÓN, FELIPE CARRASCO, LUIS SANDOVAL

Dónde probarlo: Huset y Lucas Local

LICOR

LOMAS DE CHAPULTEPEC

Hillhamn Salome tiene 23 años y es de origen palestino. A pesar de los convencionalismos culturales de su familia, hace un par de años decidió dedicarse a destilar licores. Lo hace en una enorme casa, donde ha adecuado el área de la cocina para alojar sus tanques de fermentación, máquinas de destilación y todos los utensilios necesarios para lograr las fórmulas de licores. Dentro del clóset de la alacena de esa cocina hay decenas de frascos que contienen especias, y otras tantas botellas que guardan los primeros experimentos de Hillhamn, quien alterna esta reciente pasión con sus estudios universitarios.

Hace meses constituyó su empresa bajo el nombre de Flor de Luna, que actualmente produce el licor Xila, de chile ancho, especias y piña, con un sabor característico entre picante y dulce, que ha sido premiado en algunos concursos internacionales. También hace un licor de lychee que respeta la naturalidad y equilibrio de esta dulce fruta y que puede funcionar como ingrediente de cocteles.

Además, destila bajo pedido Moonlight, una ginebra macerada con frambuesa.

Tipo de licor: Licor
Ingredientes principales: Chile y especias/Lychee
fdeluna.com

3 COSAS QUE NO SABÍAS DEL LYCHEE

1. Es un fruto proveniente de China, y muy producido en Brasil. A México llegó gracias a la migración china que se asentó en la región norte.

2. Por su alto contenido de azúcar, el litchi, lichi o lychee, es un ingrediente cada vez más recurrente en la repostería; en México sólo se encuentra en los meses de mayo a junio.

3. En coctelería, su sabor es buen aliado del sake —destilado japonés de arroz—, el vodka y la ginebra, aunque hay que ser muy cuidadosos en la dosis, ya que su sabor y dulzor son intensos.

LICOR DE CAFÉ

TEXCOCO

Café con licor es como se define a esta mezcla que se acerca mucho a la del famoso y tan consumido carajillo, pero con elementos mexicanos de la más alta calidad.

De la mente de un grupo de aficionados y conocedores del buen beber, que hace meses formaron la empresa Sin Rival, nació este licor digestivo que se basa en café orgánico mexicano y una cuidada selección de especias.

Con toques cítricos y un sabor intenso y equilibrado, Corajito está listo para preparar, basta con tener un shaker a la mano, agitar y servir con hielos para disfrutarlo. Se fabrica en Texcoco, a donde llega el café y los otros ingredientes provenientes de distintas zonas del país. La fórmula es secreta, y es la primera que lanza Sin Rival, compañía que se encarga del desarrollo de marcas de alcohol, su distribución y posicionamiento en el gusto del consumidor de CDMX.

Dónde probarlo: Fifty Mils

"QUEREMOS QUE EL CONSUMIDOR MEXICANO VALORE LOS INGREDIENTES DE NUESTRO PAÍS Y LOS NUEVOS PROYECTOS QUE NACEN EN ESTA CIUDAD."

Tipo de licor: Licor
Ingrediente principal: Café
corajito.mx

Dónde probarlo: Limantour Roma, Kaito

¿POR QUÉ ES POSIBLE HACER GINEBRA EN CDMX?

- Es uno de los destilados más nobles, y no tiene denominación de origen.
- Sólo necesita de un lugar donde se pueda elaborar un alcohol base con algún cereal.
- Cada país tiene variedades botánicas que pueden ser los ingredientes que lo distingan.
- Cualquier persona puede hacer ginebra, el éxito del resultado dependerá de su experiencia en la extracción de esencias.

GINEBRA

NARVARTE

En una botella típica de botica, de esas color café que miden en su costado los mililitros, con una etiqueta en blanco, de diseño claro y refinado, es como se presenta esta ginebra artesanal mexicana hecha por las manos de Andrés Valverde, un joven de 23 años que antes de siquiera ser mayor de edad comenzó a elaborar cerveza casera.

Cuando descubrió que sus experimentos eran acertados, se animó a destilar su primera ginebra en uno de los cuartos de su departamento en la colonia Narvarte. Así, tras prueba y error, nació Armónico, con aroma de té limón y unas notas delicadas de "huele de noche", planta oriunda del sureste mexicano que, hasta la fecha, se utiliza en diversos poblados como parte de la medicina natural tradicional.

Tipo de licor: Ginebra
Ingrediente principal: 32 botánicos
facebook.com/armonicogin

MÁS GINEBRAS

OLIVER GIN
Con una marcada nota cítrica, este gin contiene ocho botánicos, y es producido en una destilería ubicada en Iztapalapa. Se lanzó en 2015, y hoy está presente en muchos de los mejores bares y restaurantes de CDMX.

DIEGA GIN
Hermana de Oliver, esta ginebra está infusionada con botánicos orgánicos, entre los que destacan el limón, el cedrón y la manzanilla, provenientes de la Fundación Flor de la Paz.

"NOS NOMBRAMOS HERBOLARIA EN HOMENAJE A LA CIENCIA DEL USO EXTRACTIVO DE LAS PLANTAS MEDICINALES, PROFESIÓN QUE DATA DESDE HACE SIGLOS Y QUE ES LA MEDICINA ALTERNATIVA MÁS USADA EN MÉXICO."

Dónde probarlo: Baltra y Limantour

BITTERS

ROMA

Los hermanos Julio y Eduardo Mestre entendieron que esas pequeñas botellitas que contienen extractos de diversos ingredientes son uno de los secretos de las mejores coctelerías. Así, con la idea de comprimir en bitters algunos de los sabores y aromas más representativos de nuestro país, iniciaron en sus casas Herbolaria, que toma su nombre de la medicina alternativa y natural mexicana.

Los sabores de estos bitters son: lima maya, mole oaxaqueño, hoja de aguacate, hoja santa y el aromático mexicano, en el que resaltan notas a gordolobo. Hoy, Herbolaria se comienzan a distribuir en los bares de , y a ser parte de cocteles que con esas gotitas logran un balance perfecto y un gusto mexicano único.

Tipo de licor: Bitter
Ingrediente principal: Especias
herbolariabitters.com

PRUÉBALOS EN BALTRA (COCTELES DEL MIXÓLOGO DANIEL REYES)

1. UVA DE LA FRONTERA

2. UNIÓN SMASH

3. NEGRONI ESPECIAL

1. Tío Pepe, mezcal espadín, Lillet, soda de uva hecha en casa, agua mineral y bitter de lima maya, de Herbolaria Bitters.

2. Mezcal Unión, amaretto, jerez de manzanilla, limón y bitter de hoja santa, de Herbolaria Bitters. **$160**

3. Mezcal San Cosme, Cynar, licor de alcachofa, Punt e Mes y bitter de mole oaxaqueño, de Herbolaria Bitters. **$130**

Dónde probarlo: Teruel y Barraca Valenciana

CERVEZA

TEPEPAN

El gusto del chef José Miguel García por la cerveza es casi su signo de identidad. Desde hace varios años comenzó a elaborar cervezas caseras en uno de los cuartosde su departamento, y empezó a dar cursos sobre su elaboración.

Hace dos años su pasión se convirtió en un proyecto serio. Bajo el nombre de Espantapájaros, el joven chef de la Barraca Valenciana y Teruel, hoy presume siete estilos y una hidromiel, especie de cerveza hecha a base de miel y agua. Nuestra consentida es la Pale Ale por su ligereza y sabor excelente; y en su lado opuesto, la Dark Belgium, con ocho grados de alcohol, de color rojo intenso con mucho equilibrio entre el lúpulo y el alcohol.

Tipo de licor: Cerveza
Ingrediente principal: Cebada
teruel.lat

"A MIS CLIENTES Y AMIGOS SIEMPRE LES RECOMIENDO QUE SE SIGAN ACERCANDO A LA CERVEZA ARTESANAL, PORQUE ESTAMOS CRECIENDO Y LO ESTAMOS HACIENDO BIEN."

CERVEZA ARTESANAL EN MÉXICO

108,723
hectolitros se bebieron en 2017.

230
cervecerías artesanales hay en operación.

1%
es su consumo, el 99% es de cerveza comercial.

5 CERVEZAS HECHAS EN CDMX

La Chingonería
@lachingoneria

Error de diciembre
@Errordediciembre

Paracaidista
@paracaidistamx

Cru Cru
@crucrumx

Flaco Cara de Perro
@flacocaradeperro