

## Las Margaritas de la Independencia

- Conoce a las mujeres que están detrás de uno de los ingredientes más importantes de este coctel universal.

**Ciudad de México, a 10 de septiembre de 2020.-** Decía Margaret Sames, inventora de la receta original de la Margarita, que sin Cointreau, uno de estos cocteles no valía ni su propia sal. Con los años, este trago ha adoptado nuevos sabores, tonos e ingredientes que le han brindado vigencia y un nuevo rostro para cada nueva época. Sin embargo, un ingrediente original persiste, como sugería Sames, en todas las copas: Cointreau.

Esto se debe, en parte, a que la calidad de este licor ha permanecido prácticamente intacta desde su creación hace más de un siglo, gracias al compromiso de dos maestras destiladoras: Bernadette Langlais y Carole Quinton.

Desde 1978, Bernadette Langlais ha sido Maestra Destiladora de Cointreau. Su talento a la hora de elegir y mezclar los extractos y aceites de naranja es inigualable, brindando un estilo único que ha salvaguardado el carácter original de este licor.

En 2016, Langlais, después de 38 años, pasó la batuta a la Maestra Destiladora Carole Quinton, quien, gracias a un apego a la jardinería y a un respeto por los procesos naturales, se ha convertido en una de las figuras más importantes de la casa, ofreciendo un nuevo sentido a Cointreau y, a su vez, conservando eso que lo hace único. "Es el espíritu, en el sentido relacionado con el alcohol, como en el sentido humano. Es excepcionalmente generoso. Es redondo, completo. Y al mismo tiempo, tiene vitalidad."

Aunque de manera indirecta, Margaret Sames también tiene un lugar especial en Cointreau, ya que, como creadora de uno de los cocteles más emblemáticos del mundo que usa este licor como base, se convirtió, sin saberlo, en una de las mensajeras principales que compartió, de voz en voz y de fiesta en fiesta, el secreto detrás de ese trago: Cointreau.

Con motivo de las próximas fiestas patrias, y para celebrar de igual forma el legado y esfuerzo de estas mujeres, te compartimos tres recetas especiales para crear margaritas que traigan consigo ese espíritu verde, blanco y rojo:

## The Matcha Margarita



### Ingredientes:

- 30 ml de Cointreau.
- 50 ml de tequila blanco.
- 20 ml de jugo de limón fresco.
- Media cucharadita de té verde matcha.

### Modo de preparación:

- Combina todos los ingredientes en un *shaker*. Añade hielo y agita hasta que esté frío. Sirve en un vaso tipo Old Fashioned frío. Adorna con una cáscara de limón.

## The Sparkling Margarita



### Ingredientes:

- 20 ml de Cointreau.
- 45 ml de tequila blanco.
- 60 ml vino espumoso.
- 20 ml Jarabe natural.
- 15 ml de jugo de limón fresco.
- Una pizca de polvo comestible brillante para decorar (opcional).

### Modo de preparación:

- Combina todos los ingredientes en un *shaker* y añade hielo. Agita y sirve en una copa fría. Llena con vino espumoso y adorna con un *twist* de limón.

## The Frozen Berry Margarita



### **Ingredientes:**

- 30 ml de Cointreau.
- 60 ml de tequila blanco.
- 20 ml de jugo de limón fresco.
- 5 ml de jarabe.
- 1/2 taza de frutos rojos congelados.
- 5 cubos de hielo.

### **Modo de preparación:**

- Añade todos los ingredientes a una licuadora y mezcla. Sirve en una copa tipo Margarita. Adorna con frutos rojos y/o una rodaja de limón.

Puedes ordenar tu botella Cointreau de manera sencilla a través de:

- [laeuropea.com](http://laeuropea.com)
- [liverpool.com.mx](http://liverpool.com.mx)
- [Elpalaciodehierro.com](http://Elpalaciodehierro.com)
- [Bodegasalianza.com](http://Bodegasalianza.com)
- [Citymarket.com.mx](http://Citymarket.com.mx)
- [Lacomer.com.mx](http://Lacomer.com.mx)
- [Lanaval.com.mx](http://Lanaval.com.mx)
- [Vinosamerica.com](http://Vinosamerica.com)
- [Autoserviciolaplaya.com](http://Autoserviciolaplaya.com)

###

### **Acerca de Cointreau**

Desde su creación en 1849, valores como la autenticidad, la vanguardia y la elegancia han establecido el tono de la Casa Cointreau. Personificado a través de su famosa botella, la cual lleva el nombre del creador, el licor expresa el mismo jugueteo que presentó desde sus primeros días, conducido por el ímpetu creativo que lo creó. Como un compañero creativo para los mejores *bartenders*, Cointreau se encuentra en el corazón de más de 350 cocteles que se disfrutan alrededor del mundo, tales como el Sidecar, la Margarita, el Cosmopolitan y el Fizz. Cointreau es una bebida creada a través de una



destilación única de cáscaras de naranja dulces y amargas naturales, teniendo como resultado un licor claro que alcanza el balance perfecto entre lo dulce y lo refrescante.

### **Acerca de Rémy Cointreau**

El Grupo Rémy Cointreau, cuyos orígenes se remontan a 1724, es el resultado, en 1990, de la fusión de las sociedades tenedoras de las Dubreuil y Cointreau familias Heriard, que controlaban E. Rémy Martin & Cie SA y Cointreau & Cie SA, respectivamente. También se debe a las sucesivas alianzas entre empresas que operan en el segmento de negocios mismas vinos y licores. El portafolio de marcas globales de Rémy Cointreau se vende principalmente a través de su propia red de distribución, la cual comprende las filiales en los Estados Unidos, Asia y Europa occidental y central.

### **CONTACTO**

Andrés Calderón / Account Executive

[andres.calderon@another.co](mailto:andres.calderon@another.co)

Cel: +52 1 33 1323 2377

Armando Trucios / Fashion, Lifestyle & Luxury Supervisor

[armando.trucios@another.co](mailto:armando.trucios@another.co)

Cel: +52 1 55 3932 0387