**(Aprendiz de) mixólogo en una tarde**

* El mundo de la mixología es un espacio que todos pueden explorar con las debidas herramientas, ímpetu y con una sencilla guía para recorrer los primeros pasos que, quizá, conduzcan a algunos a la profesionalización de este noble oficio.

**Ciudad de México, a 18 de agosto de 2022.-** El origen de los cocteles clásicos, de aquellos tragos que se han disfrutado en millones de brindis e incontables celebraciones, se encontraba en la mente de ciertas personas: los llamados mixólogos, creativos que han revolucionado a la industria de los espirituosos a través de creaciones únicas, mezclas de sabores que resultan en memorables experiencias sensoriales contenidas en una sola copa.

Aunque, como cualquier oficio, la mixología requiere de preparación y acumular experiencia, como todo oficio, a su vez, tiene unos primeros pasos o consejos que cualquiera puede adoptar. A continuación, Rémy Cointreau -grupo estrechamente relacionado al mundo de la mixología y a sus creadores- comparte algunos consejos para iniciarse en la satisfactoria labor de preparar deliciosa coctelería:

**Herramientas iniciales**

Actualmente, existen muchos objetos y herramientas enfocadas en el oficio de los mixólogos, tantas que fácilmente podrían confundirse con algún kit de laboratorista. Para no alienar a los bartenders primerizos, hablaremos de tres piezas para comenzar a preparar los cocteles más básicos: el *shaker*, un utensilio fundamental que no debe faltar, responsable de tragos como la Margarita o el Martini. Existe una gran variedad de modelos y presentaciones, pero la gran mayoría cumple con el propósito de crear, de manera vigorosa, mezclas que ofrecen sabores sin par.

También es necesario un medidor que ayudará a emplear bien las porciones de cada receta y acercarse, coctel a coctel, a la exactitud y balance que ofrece un trago clásico. Un vaso mezclador también es importante para preparar bebidas que requieren una disolución más exacta y un poco más de paciencia que se verá recompensada con el primer brindis. Y una cuchara para bar para añadir esos pequeños toques que, ya en conjunto, hacen toda la diferencia.

**Los clásicos dan forma a la lista de ingredientes**

Con las herramientas ya dispuestas en la mesa de trabajo, es momento de sacarles el mejor provecho. Lo más recomendable es iniciar, obviamente, por aquellos cocteles que no requieren mayor elaboración: la Margarita original, por ejemplo, es un coctel bastante afable en ese sentido, y está compuesta de ingredientes que son fáciles de obtener: limón, Cointreau, tequila, jarabe, sal y hielo. Otros íconos de la mixología como el Martini, también es fácil de preparar con solo tres cosas: dry gin como The Botanist, vermut seco y hielo (y aceituna al gusto). De esta manera, si apuntas a preparar estos dos cocteles, ya tendrás jarabe, Cointreau y The Botanist en tu barra para futuras recetas que tengan como base estos dos espirituosos.

**Sin temor a equivocarse**

Lo mejor es enfocarse, al inicio, en crear varios tragos de práctica: se recomienda utilizar, en este sentido, solo ingredientes base sin las porciones de los licores correspondientes a cada receta. Es importante resaltar que toda técnica de preparación es mejorable, y ese “shakeo” seguramente se refinará de Margarita en Margarita, de Martini en Martini. A veces, también, se sugiere buscar retroalimentación con otras personas para ir dimensionando mejor las porciones y estilos de la coctelería que se está preparando. La idea, al fin, es afinar poco a poco en este trecho llamado mixología y avanzar a recetas más elaboradas y hasta experimentar con las propias.

**Recetas para estrenarse como mixólogo**

Cuando llega el punto de haber dominado algunas recetas sencillas, probablemente sea tiempo de probar suerte con algunas un poco más elaboradas pero, al mismo tiempo, más gratificantes como las siguientes:

***80s Beets***

******

Ingredientes:

* 20 ml de Cointreau L'Unique.
* 60 ml de vodka.
* 5 ml de betabel.
* 20 ml de jugo de limón fresco.
* 5 ml de jugo de arándano.

**Modo de preparación:**

* Pelar el betable, ponerlo al vapor y, más tarde, cortarlo en pequeños trozos; añadirlos a un recipiente con Cointreau y dejar reposar la mezcla durante 15 minutos para después colarla en un recipiente. Después, añadir la infusión y el resto de los ingredientes a un *shaker*. Agregar hielo y agitar hasta que esté frío. Para finalizar, servir en una copa o vaso para martini y adornar con una cáscara de naranja.

***Agave Silvestre***



**Ingredientes**

* 60 ml de The Botanist.
* 25 ml de jugo de limón fresco.
* 15 ml de miel de agave.
* 4 ramitas de tomillo macerado
* Pimienta negra.

**Modo de preparación:**

* Macerar las ramitas de tomillo con la miel de agave el limón y los 60 ml de The Botanist. Se sirve con doble colado en un vaso old fashioned y finalmente se agrega la pimienta.

***Rémy Centauro***

******

**Ingredientes**

* 45 ml Rémy Martin VSOP.
* Ginger ale.
* Bitters de Angostura.
* Twist de Naranja.

**Modo de preparación:**

* Servir Rémy Martin VSOP en un vaso con hielo. Completar con ginger ale y añadir dos gotas de bitters de Angostura. Para finalizar, agrega un twist de naranja.

***Agave Silvestre***

**Ingredientes**

* 60ml de The Botanist
* 25ml de jugo de limón fresco
* 15ml de miel de agave
* 4 ramitas de tomillo macerado
* Pimienta negra

**Modo de preparación:**

* Mezclar el jugo de limón con la miel de agave. Agregar cubos de hielo, añadir los 60ml de The Botanist London dry gin, y poner un poco de semillas de pimienta negra. Servir en vaso old-fashioned con 2 ramitas de tomillo para adornar.

Puedes comprar todas las bebidas de Rémy Cointreau y dar tus primeros pasos en el mundo de la mixología en:

* [**laeuropea.com**](https://www.laeuropea.com.mx/productos/cognac-remy-martin-xo-700-ml-champagne-louis-roederer-brut-750-ml)
* [**amazon.com.mx**](https://www.amazon.com.mx/Cognac-R%C3%A9my-Martin-botella-personalizada/dp/B08GB5VWL4/ref=sr_1_16?__mk_es_MX=%C3%85M%C3%85%C5%BD%C3%95%C3%91&dchild=1&keywords=remy+martin+xo&qid=1606884176&sr=8-16)
* [**consuvino.com.mx**](https://www.consuvino.com.mx/product-page/bf-cognag-remy-martin-xo-700-ml)
* [**liverpool.com.mx**](https://www.liverpool.com.mx/tienda/pdp/cognac-r%C3%A9my-martin-xo-700-ml/80165251?typeahead=yes)
* [**bodegasalianza.com**](https://www.bodegasalianza.com/cognac-remy-martin-xo-0305/p)
* [**lanaval.com.com**](https://www.lanaval.com.mx/cognac/cognac-remy-martin-xo-700-ml)
* [**autoserviciorlaplaya.com**](https://www.autoserviciolaplaya.com/index.php)
* [**prissa.mx**](https://prissa.mx/productos/remy-martin-cognac-xo-700-ml)
* [**cavasautto.com**](https://www.cavasautto.com/en_US/shop/product/dc210020-remy-martin-xo-700-ml-40-6132?search=remy+martin+xo)
* [**elpalaciodehierro.com**](https://www.elpalaciodehierro.com/remy-martin-cognac-xo-700-ml-13196108.html)
* [**chedraui.com.mx**](https://www.chedraui.com.mx/Departamentos/Vinos-y-Licores/Licores-y-Destilados/Cognac/Cognac-Remy-Martin-XO-700ml/p/000000000003550450?siteName=Sitio+de+Chedraui)
* [**soriana.com**](https://www.soriana.com/soriana/es/c/Vinos-y-Licores/c/G)
* [**citymarket.com.mx**](http://www.lacomer.com.mx/lacomer/doHome.action?key=COGNAC-X.O-&subdep=&dep=Cognac&marca=REMY-MARTIN&succId=305&mov=1&subOpc=0&artEan=3024480004522&ver=detallearticulo&opcion=detarticulo&origen=artipasillo&padreId=739&path=,&pathPadre=0&jsp=PasilloPadre.jsp&pasId=733&noPagina=1&succFmt=200)

**Acerca de Rémy Cointreau**

El Grupo Rémy Cointreau es una compañía francesa dirigida por una familia cuyos orígenes se remontan a 1724. En 1990, se fundó este grupo gracias a la fusión de las empresas encabezadas por Hériard Dubreuil, E. Rémy Martin y Cie SA, y por la creada por la familia Cointreau, Cointreau & Cie SA. Rémy Cointreau también es el resultado de otras colaboraciones con importantes compañías activas en la industria de vinos y licores alrededor del mundo. El vínculo más fuerte entre las casas que representan el grupo es el amor por sus *terroirs* y la maestría acumulada gracias al tiempo que siempre ha tenido un lugar central en el área de conocimiento. Es responsabilidad de todas las personas que forman parte del Grupo Rémy Cointreau crear una unión entre la tierra, las personas y el tiempo. El portafolio de Grupo Rémy Cointreau en México incluye a las marcas **Cointreau, The Botanist, METAXA, Rémy Martin, Bruichladdich Distillery y LOUIS XIII.**

**Contacto para prensa:**

Ana Paula Pavón, SR PR Expert

55 19 00 66 83 | [ana.pavon@another.co](mailto:ana.pavon@another.co)

Yahel Peláez, PR Manager

(55) 23 14 28 98 | [yahel.perez@another.co](mailto:yahel.perez@another.co)

Carlos Arturo García Med, ​​Business Manager Fashion, Lifestyle & Luxury

55 21 09 80 11 | carlos.garcia@another.co