

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....
R A I S E T H E B A R

UN VIAJE PARA CONOCER **EL MEZCAL**

✦ Explora sus sabores, cócteles y maridajes perfectos en esta guía.

PRIMERA PARADA: SABORES

Juega con las notas de sabor de cada tipo de mezcal.

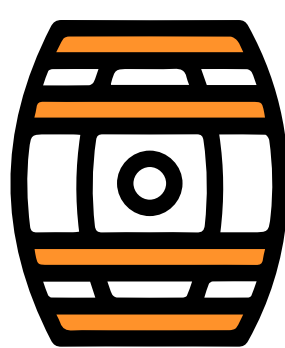
El mezcal se caracteriza por su **sabor ahumado y sus aromas a hierbas y frutas**, siendo apreciado tanto por su tradición como por su diversidad de sabores.

| CATEGORÍAS |



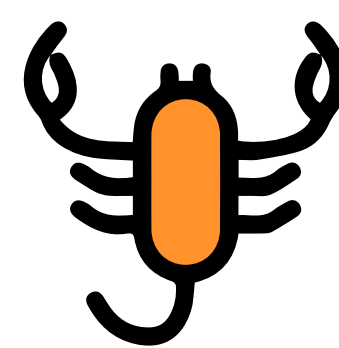
JOVEN

- Son mezcales blancos y puros.
- En su proceso de elaboración no son modificados.



MADURO

- Son los mezcales reposados o añejos.
- El reposado ha descansado por más de dos meses en una barrica.
- El añejo ha descansado por más de un año.



ABOCADO/ PECHUGA

- Modifican el sabor añadiendo:
Gusanos de maguey, alacranes, serpientes, pechuga de pollo, conejo, frutos secos y semillas.

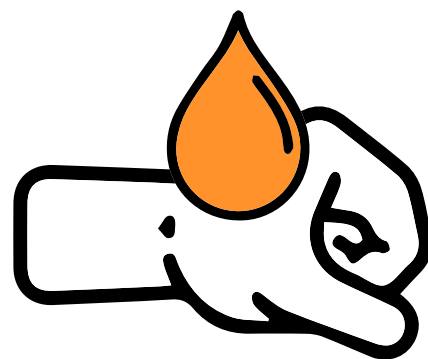
¿CÓMO SE DISFRUTA EL MEZCAL?

Disfruta este destilado con tus sentidos.



1.

Toma la botella.



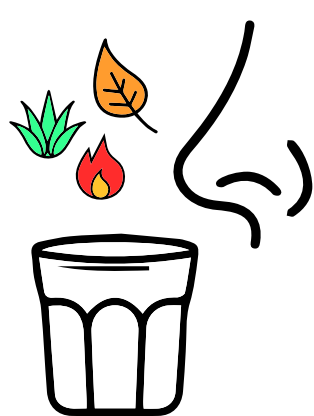
2.

Pon una gota de mezcal sobre el puño de la mano.



3.

Espera a que se seque para detectar los olores.



4.

Detecta los olores.



5.

Toma y enjuaga la boca.



6.

Da un trago para degustar el mezcal.



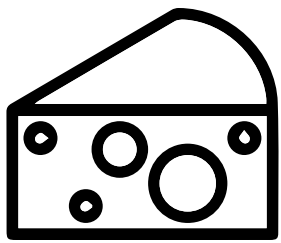
7. Acompaña con rodajas de naranja y sal de gusano.

¡MARIDAJES PERFECTOS!

Encuentra el acompañante perfecto para el mezcal.

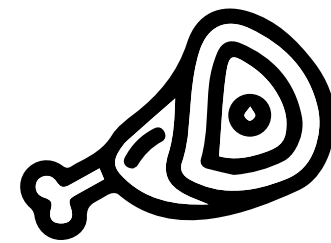
RECUERDA

Cada mezcal puede ofrecer una experiencia de maridaje diferente dependiendo de la variedad de agave, su producción y añejamiento.



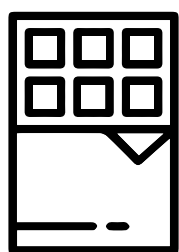
QUESOS

El mezcal puede maridar muy bien con **quesos de sabor fuerte y textura cremosa**, como el queso azul o el queso de cabra.



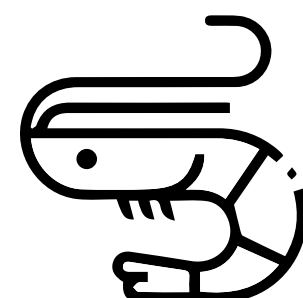
CARNES

La **carne ahumada y a la parrilla** son una excelente opción. También puedes maridar con carnes curadas como el jamón serrano.



CHOCOLATE

El **chocolate normal u oscuro**, puede ser un buen maridaje. El dulzor y los sabores pueden equilibrar las notas ahumadas.



MARISCOS

Los mariscos con sabores **fuertes y salados** como las ostras y los camarones pueden maridar muy bien con mezcales jóvenes y frescos.

CÓCTELES CON MEZCAL UNIÓN

Experimenta con diferentes recetas para tu bar.



| CÓCTEL LEONOR |

Ingredientes

- 44 ml de Mezcal UNIÓN UNO
- 240 ml de agua de hibisco
- 1 pizca de zumo de lima
- Hojas de romero
- Garnish: Sal de gusano (o chile en polvo)



| MEZCAL MULE |

Ingredientes

- 44 ml de Mezcal UNIÓN UNO
- 15 ml de zumo de limón
- 59 ml de cerveza de jengibre
- Garnish: rodajas de pepino y jengibre.



| CÓCTEL LEONOR |

Ingredientes

- 15 ml de Mezcal UNIÓN El Viejo
- 15 ml de Vermouth Rosso
- 15 ml de Aperitivo de naranja
- Garnish: rueda de naranja y cereza

RECOMENDACIONES & CONSEJOS

Los puntos más importantes que no debes olvidar.

1.

El maridaje del mezcal se basa en sus categorías, se pueden encontrar **notas ahumadas, frutales o herbales** que se complementan con otras comidas.

2.

Explora las características del mezcal y sus tipos, **el espadín es cítrico y suave** y **el tobalá se caracteriza por sus notas frutales y herbáceas.**

3.

Todo tequila es un mezcal, pero el mezcal no es un tequila. Aunque ambos se hacen con agave, el tequila solo usa el agave azul, mientras que el mezcal, admite otras variedades de esta planta.

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....
R A I S E T H E B A R

**¡SALUD POR EL MEZCAL
Y SU VERSATILIDAD!**