

MÁS ALLÁ DEL SHOT

USOS Y MARIDAJES DEL MEZCAL



EL MEZCAL EN LA COCTELERÍA



- ¿Por qué funciona? Su complejidad ahumada, herbal y cítrica lo convierte en una base espectacular para cócteles.
- Clásico con un giro: La versión premium del Margarita. Prueba un Mezcalita (mezcal, jugo de lima fresco, triple sec).
- Estrella emergente: El Oaxaca Old Fashioned (mezcal, mezcal reposado, sirope de agave, angostura) es un clásico reinventado.
- Regla de oro: Usa un mezcal joven y afrutado para cocktails. ¡No desperdicies un añejo caro en una mezcla!



MARIDAJE: PRINCIPIOS BÁSICOS

Busca Armonía o Contraste:

Armonía: Un mezcal ahumado con carnes a la brasa o barbacoa.

Contraste: Un mezcal con notas cítricas con ceviche o comida grasosa (para cortar).

Intensidad Equilibrada: La comida y el mezcal deben tener una intensidad similar. Un mezcal suave con pescado blanco; uno robusto con mole negro.

El mejor maridaje: El que a ti te guste. Estas son guías, no leyes.



MARIDAJES POR TIPO DE MEZCAL

Mezcal Joven (Espadín): Versátil. Va con quesos salados, mariscos, enchiladas verdes y pizza.



Mezcal Ahumado Intenso: Carnes rojas a la parrilla, barbacoa, hongos portobello y chocolate amargo

Mezcal de Agave Silvestre (Tobalá, Tepeztate): Delicados y complejos. Ideal para foie gras, sushi de salmón o postres de frutos rojos



MARIDAJES SORPRENDENTES

Mezcal + Chocolate Oscuro: Una combinación mágica. El amargo del cacao y el humo del mezcal se elevan mutuamente.

Mezcal + Fruta: Una rodaja de naranja espolvoreada con sal de chile en lugar de sal de gusano.

Mezcal + Café: Un shot de mezcal joven junto a un espresso (llamado "banderillo"). Perfecto para después de la comida.





MITOS DEL MARIDAJE: ROMPIENDO REGLAS FALSAS

Mito : "Solo marida con comida mexicana".

- Verdad: Su perfil versátil (ahumado, cítrico, herbal) funciona con sushi, pizza, curry tailandés e incluso hamburguesas gourmet.



Mito : "El mezcal muy caro no se mezcla".

- Verdad: Un mezcal excepcional puede ser el alma de un cóctel de autor. ¡La experiencia lo vale!

DATOS CURIOSOS: LA CIENCIA DEL SABOR

El "Terroir" del Maguey:

El suelo, el clima y la altitud donde crece el agave afectan su sabor, similar al vino. Un mezcal de Guerrero puede saber radicalmente diferente a uno de Durango.



DATOS CURIOSOS: LA CIENCIA DEL SABOR

El Humo no es Todo:

Contrario a la creencia, muchos mezcales (especialmente de agaves silvestres como Tobalá) tienen notas dominantes de fruta, flor o minerales, con un humo muy sutil.





TU PALADAR ES EL JUEZ

Las mejores combinaciones las descubres experimentando. No tengas miedo a equivocarte.

Tip final: Siempre sirve agua natural entre sorbos y maridajes para limpiar el paladar.



El objetivo es disfrutar y crear momentos únicos alrededor de una bebida con alma.

**EL MEJOR MARIDAJE ES EL QUE
TE HACE FELIZ.**

**ROMPE LAS REGLAS, PRUEBA
Y DESCUBRE TU PROPIA
COMBINACIÓN MAESTRA.**

