

Sò Posh!

By Γιώτα Παναγιώτου



Don Julio 70 Añejo Claro το επίσημο λανσάρισμα της νέας τεκίλας και η Dia de Los Muertos

Λίγα χρόνια πριν, φίλοι από το εξωτερικό με κάλεσαν στο σπίτι τους για να γιορτάσουμε την Dia de Los Muertos ή αλλιώς την Ημέρα των Νεκρών, διαβειβιώνοντάς με πως δε θα έπρεπε να τρομάζω, καθώς στο Μεξικό θεωρείται μια αγαπημένη γιορτή χαράς κι όχι επέτειος πένθους ή φόβου. Από

εκείνο το πάρτι μου έχουν μείνει στο μυαλό πολύ έντονα οι αναμνήσεις από το κέφι, το περίτεχνο μακιγιάζ (ειδικά προσαρμοσμένο στο θέμα), τα καυτερά φαγητά



Η Αντζελα Μαριδάκη Senior Culture & Entertainment Manager
Luxury & Scotch Greece at Diageo



και τα πολύχρωμα λουλούδια. Κυρίως όμως από την τεκίλα που έρεε άφθονη και μας έκανε να χορεύουμε με όλη τη δύναμη της ψυχής μας.

Τα θυμήθηκα ξανά όλα αυτά στο πάρτι που έγινε στο COYOACAN με αφορμή τη γιορτή της Dia de Los Muertos και προς τιμή της νέας Don Julio 70 Añejo Claro. Η ιδιαιτερότητα της είναι ότι ενσαρκώνει την πλούσια πολυπλοκότητα μιας κλασικής Αñejo σε ένα ποτό που φιλτράρεται και αποχρωματίζεται, ώστε να αποκτήσει ξανά τη δροσερή γεύση αγαύης που συναντάμε σε μία Blanco. Η συγκεκριμένη τεκίλα πληροφορήθηκα ότι είναι ένα ακόμη αριστούργημα του Enrique de Colsa, Master Distiller της Don Julio, που ο θρυλικός Don Julio Gonzalez – ιδρυτής της διάσημης εταιρείας- όταν αποσύρθηκε από την ενεργό δράση, υπέδειξε ως το καταλληλότερο πρόσωπο για να συνεχίσει τη σπουδαία κληρονομιά του αποστάγματος. Ο De Colsa δημιούργησε το 2011 τη πρώτη



Ο Maestro Tequilero της Don Julio Enrique De Colsa

«el Primer Añejo Cristalino», η οποία αποτελεί ακόμα μία εξέλιξη στην κατηγορία της τεκίλα, ως η πρώτη λευκή Añejo παγκοσμίως. Επίτιμος καλεσμένος, λοιπόν, δε θα μπορούσε να είναι άλλος εκτός από τον ίδιο τον απίστευτο Μεξικανό, τον μόνο άνθρωπο που θα μπορούσε να προσφέρει στους καλεσμένους μια εις βάθος μύηση στα μυστικά της γκάμας Don Julio, και ειδικά της Don Julio 70 Añejo Claro. Τα κοκτέιλς της βραδιάς που δημιούργησε ο World Class Greece winner 2019, υπερταλαντούχος bartender Νίκος Σουρμπάτης ήταν το Claro Old Fashioned με Don Julio 70 Añejo Claro Tequila, με σιρόπι και stick παστέλι και το Claro Beetroot Negroni με Don Julio 70

Añejo Claro Tequila, Italian Bitter μαγειρεμένο με λευκό παντζάρι, Belsazar vermouth μαγειρεμένο με sea fennel και γαρνιτούρα από white pickled beetroot. Και οφείλω να πω ότι ήταν ταιριαστά με τα έντονα χρώματα, τα αρώματα, τις μεξικάνικες γεύσεις, τους λάτιν ρυθμούς και τα χαρακτηριστικά face paintings, στοιχεία αυτής της απίθανης γιορτής που δίνει στους Μεξικανούς την ευκαιρία να υποδεχτούν τους νεκρούς τους, να επικοινωνήσουν μαζί τους, να συμφιλιωθούν ακόμη και με τον ίδιο τον θάνατο

γιορτάζοντας τη ζωή.

Η Don Julio 70 Añejo Claro διατίθεται σε επιλεγμένα σημεία πώλησης με προτεινόμενη τιμή λιανικής πώλησης, 80,00 €.



Ο World Class Greece winner 2019 Νίκος Σουρμπάτης

FACILITY
MANAGEMENT

ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ

DESIGN

Office
WEEKLY

ΤΑΣΕΙΣ

ΛΥΣΕΙΣ

ΑΠΟΦΕΙΣ

ΤΑ ΠΑΝΤΑ
ΓΙΑ ΤΟΥΣ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥΣ
ΧΩΡΟΥΣ

Κάθε Τετάρτη,
με το BnB Daily



NOTICE
CONTENT & SERVICES