



Uno de los *trends* más importantes de 2024 fueron las bebidas sin alcohol. Una de las muestras es el impresionante auge de los mockteles y el precio que alcanzan en los restaurantes

Francamente no pensé ver un año donde las bebidas cero fueran la nota de tendencia como la cerveza cero, el vino sin alcohol, la kombucha y el hidromiel. ¿No estaremos llevando nuestro estilo de vida a un extremo? ¿Qué fue de la recomendación de dos copas diarias de vino tinto que sugería la famosa dieta mediterránea de la que tanto se habló por años y tantos adeptos tuvo?

Fenómenos como el *wellness* llevado al extremo, un aumento en el estilo de vida vegano y vegetariano, el deporte cada vez más anclado en la población, el consumo de medicina que contraindica la ingesta de alcohol y, lamentablemente, el incremento en estupefacientes y el acceso a otros estimulantes, han ocasionado una disminución y un movimiento en el desplazamiento del alcohol, en general, como industria. Con esto no estoy queriendo incitar a la bebida, solo compartir que la moderación es parte del disfrute, que una buena comida o cena armonizada con el vino perfecto es de los mayores placeres hedonistas, y no creo que debamos privarnos de ello.

Te va a sorprender saber que hoy en día los tés están sustituyendo al vino en experiencias culinarias; si no completamente, sí gozan ya de un par de apariciones en menús de degustación. Esto ya lo he implementado en el pasado, y la verdad es que el resultado bien logrado es hermoso. Hablo de tés verdaderamente *premium*, de hoja entera obviamente, seleccionados por su nivel de maduración de la hoja, el tratamiento de secado y el origen. ¡Nos vemos en mi próxima columna, te compartiré una guía de cómo aplicar el té en tu próxima experiencia culinaria!

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Sandra Fernández, *sommelière* y maestra tequilera con más de 20 años de experiencia, recomienda estas tres opciones para incursionar en esta tendencia:

Xinyang Maojian Spring 2024
275 MXN en sinensis.mx

Xinyang Maojian es uno de los 10 tés chinos más famosos con una historia de más de 2 mil años y es apreciado por su sabor refrescante y aroma agradable. Tiene una ligera fragancia floral con un regusto dulce y duradero.

Heineken 0.0
15 MXN en chedraui.com.mx

Esta cerveza *lager* se somete a una doble fermentación para eliminar el alcohol. Tiene un sabor perfectamente equilibrado con notas florales a miel y un cuerpo suave con un toque de malta.

Dominga Kombucha
80 MXN en abastovegano.com

Bebida nómada viva, elaborada con el cultivo de *kombucha* (simbiosis de bacterias y levaduras), con una base de té verde y endulzada con azúcar de caña. Es suave al paladar, fresca y muy aromática. Ofrece distintos sabores como Jamaica y guayaba.



Texto: Sandra Fernández, @sandra_vinos / Fotos: Adobe Stock; cortesía de las marcas