

cotizados de Nueva York y a las tropicales noches de Miami, en São Paulo y Ciudad de México el trago de moda es uno que siempre había estado ahí, pero que nadie tomaba en cuenta: la cachaza y el tequila.

“Los bares elegantes empezaron a servir cachaza de alta calidad y a preparar caipiriñas más elaboradas”, dice Derivan Ferreira de Souza, uno de los *barmen* más renombrados de Brasil y



Hans Hilburg, del Cafe Bohemia: el mojito le quita terreno al Cubalibre

ex presidente de International Bartenders Association. En vez de ponerle solamente limón a la cachaza le agregaron zumo de lima de persia, piña, fresa, maracuyá, kiwi y hasta lychee. Y la bautizaron como Caipira Exótica.

“La cachaza dejó de ser vista como una bebida de obreros y gente pobre”, sigue Derivan. “Antes en los bares elegantes no tenían cachaza y hoy ningún bar que se precie puede dejar de tenerla”. Y los precios hace tiempo que dejaron de estar al alcance de los

obreros: una botella de buena cachaza llega a los US\$ 50.

Algo parecido ocurre en México. Hasta hace poco lo que más consumían los ejecutivos era whisky, pero ahora los bares más frecuentados por hombres de negocios de la capital mexicana —el San Angel Inn, el Guadiana, el Bellini— están viviendo un auge del tequila.

Al igual que en el caso de la cachaza brasileña, la moda coincide con la producción de tequilas de mayor calidad cada vez más caras. “Gran parte de los clientes piden que le sirvan el tequila solo”, dice uno de los cantineros en el Guadiana, bar frecuentado por corredores de bolsa. Incluso han surgido lugares donde sólo se ofrece tequila, a precios que llegan hasta US\$ 150 la botella.

El auge del tequila ha traído también nuevos cócteles a base de ese licor. Uno de los más populares es el Paloma, que mezcla tequila blanco, jugo de limón y resfresco de pomelo o toronja.

TRÓPICO EN EL SUR. Argentina, donde por décadas reinaron el whisky, el ron, el vodka y otros tragos importados, está redescubriendo ahora un licor que, aunque originario de Italia, prácticamente había adoptado carta de ciudadanía hace 50 años: el fernet.

De a poco, en una marea que



MOJITO (CHILE)

- Media cucharada de azúcar
- Jugo de medio limón
- Hojas de menta aplastadas
- 5 cl de ron
- Soda a gusto
- Hielo