Kypros 龙舌兰酒在墨西哥城的 Cenas Históricas 晚宴上展示手工烈酒

通过专家配餐和故事讲述，宾客体验墨西哥历史美食之旅

2026年3月23日星期一


Patriot
AVIATION

3 月 18 日，龙舌兰酒品牌 Kypros 参加了由 Food & Travel 在墨西哥城举办的独家 Cenas Históricas 活动。50 位宾客在晚宴上品尝了高端美食，并聆听了以西班牙征服墨西哥为主题的历史故事。晚宴在私密的环境中进行，旨在鼓励人们就墨西哥的过去进行交谈和反思。

Kypros 在菜单的两个关键时刻发挥了核心作用。晚宴以一款名为 Isla Bonita 的欢迎鸡尾酒开始，这款鸡尾酒由 Kypros Reposado、椰子利口酒、菠萝和百里香调制而成。这款鸡尾酒旨在向客人介绍龙舌兰酒的特性--坚实而顺滑，带有微妙的芳香。用餐结束后，Kypros Añejo 佐配了甜点--mostachón de chapulín 配香蕉酱和自制鼹鼠酱。龙舌兰酒是纯酒，其温暖而持久的口感与最后一道菜相得益彰。

晚宴的主题 "征服墨西哥 "是通过美食和讨论来探讨的。历史学家兼作家佩德罗-费尔南德斯（Pedro Fernández）引导客人们回顾了拉马林切、莫克特祖马和埃尔南-科尔特斯等人物的故事。他的评论旨在为这段墨西哥历史提供一个细致入微的视角，鼓励客人在传统叙事之外思考其复杂性。

菜单体现了传统与创新之间的平衡。菜肴包括chicharrón de insectos 配鳄梨和 molcajeteada 辣调味汁、用麦斯卡酒和鳟鱼腌制的西瓜以及慢煮八小时的 birria de diezmillo。每道菜的设计都是在前一道菜的基础上，创造出与当晚的历史旅程相匹配的味道。

Kypros 强调以尊重土地和传统为基础的手工制作方法。该品牌的理念强调和谐与平衡，而非味道的主导。据出席活动的代表介绍，这种方法旨在创造一种能增强而非压倒烹饪体验的龙舌兰酒。

Kypros 与 Food & Travel 的合作是墨西哥美食界更广泛趋势的一部分，即烈酒生产商寻求与厨师和文化组织合作，创造身临其境的餐饮体验。这些活动的目的不仅是将客人与食物和饮料联系起来，还将他们与历史和当地特色联系起来。

参加者认为晚会既有教育意义又令人愉悦，并指出故事讲述、精心准备的菜肴和精心搭配的龙舌兰酒的结合创造了一次难忘的体验。组织者表示，他们计划全年继续举办类似的活动，每次活动都将侧重于墨西哥文化和美食的不同方面。