

NOUVEAU SIÈCLE

La gran guía pochette del refresco mexicano

A continuación, una guía práctica de los mejores refrescos mexicanos, para acompañar al catador experimentado en la aventura de surtir su cava.

LES VIEILLES CHAPARRITS DU NARANJEAU ★★★

Esta etiqueta venerable se sitúa en la más vieja ruta de refrescos de esa zona privilegiada que es el circuito industrial de Azcapotzalqueau-sur-Canal-du-Desagié. Las célebres aguas entubadas de la zona, alimentadas por veneros de reciclaje, agregan al *Viellies Chaparrits* un característico y fresco gusto a cloro que combina a la perfección con el colorante artificial UZ-216-k. Una breve maceración de los saborizantes produce una bebida semi-opaca, afrutada, de amigable trato a la nariz y ataque demoledor a la papila. Refresco de la clase “no gaseosa”, es placentero al tiempo y en la mañana, especialmente en su versión *à la piña*. La mejor cosecha, por desgracia, es casi inencontrable: la embotellada antes de 1998. A pesar de su pequeña presentación, es la bebida ideal para acompañar tortas de tamal al salir del Metro.

DOMAINE DU BARRILITS DU DOCTEUR BROWN ★★

Don Fabrice-Michel Brown es el actual director y enólogo en jefe de la vieja y orgullosa familia propietaria de una marca de abolengo. La casa *Docteur Brown* ha estado produciendo “soda” de primera desde hace sesenta años en las vegas floridas de la Colonia Industrial de Montroi-sur-Sainte Catherine, en el departamento de Nouveau-Lyon. Algo de la pujanza nortea se percibe en la adecuada combinación de agua calcárea, azúcar glass, gas carbónico de alto poder y los más espectaculares colorantes artificiales. El mejor *Barrilit* sigue siendo el “de uva”, aunque hay quien prefiere el “colorado”, una especie asquerosa de jarabe con altas concentraciones químicas. Debe tomarse entre los 14 y los 16 grados. Ideal para acompañar fritada de cabrito, o bien, cecina.

COCACOLÁ PETITE DU SALTILLEAU ★★★ 1/2

Si bien los productos de la vieja *Maison Cocacola* se han visto abaratados por su mundialización y su mercadeo a gran escala, todavía puede dar sorpresas. Tal el caso de la *Cocacola Petite du Saultilleau* que, se dice, fue la que inspiró a Racine aquel célebre verso: “*La fille de Minos et du Cocacola...*”. El maestro enólogo del Saultilleau, señorial ciudad al norte de México, agrega una pizca de vainilla a la célebre fórmula secreta, lo que, combinado con aguas residuales de primera calidad, y gas carbónico de asombroso poderío, agrega un gusto floral y delicado al aroma, un siseo incitante al destape, y una peculiar potencia al eructo. Si bien es cara (hasta tres pesos), aún

hay sitios en la ciudad en los que es posible encontrar la *Cocacola Petite* con corcholata de auténtico corcho y cocaína de de veras en el vientre. Sigue siendo la bebida exigida sea porque no hubo tiempo de desayunar, sea porque hay cuadro diarreico.

ANCIENNES CAVES DE PATEAU PASQUALE ★

Luego de años atribulados por cuestiones laborales y de *copyright*, las grandes *Caves du Pateau Pasquale* han regresado por sus fueros, gracias a la asesoría del reputado enólogo François (“Pancheau”) Hénojosa. Producido en su viejo *chateau* (1962) de la Colonie de la Vallée, en la ciudad de México, el *Pateau Pasquale* es un refresco alegre, no gaseoso, picante a la mirada, solferino al ojo, cantarín al oído, siniestro al tacto y tenazmente empalagoso al paladar. Excelentes aromas a frutas tropicales (tamarindeau, guayabá, papayá, etc.) conviven con la producción de la clásica porquería tutti-frutti. Embotellados tanto al vidrio como al aluminio o al tetrapak, los *Pateau Pasquale* son imprescindibles a la hora de acompañar pasteles de boda o quince años.

DOMAINE DU MIRINDÁ 1/2 ★

Bebida gaseosa de recibimiento especialmente pispireto, la *Mirindá* cae en la gama del refresco oranjoso. Hereda, por lo mismo, la muy venerable tradición de sus antecesores, como el famoso *Misión* o el ya casi inencontrable *Pep*. La calidad es fluctuante, sin duda por la cantidad de sol primaveral en las campañas de la Industrial Vallejo, que afectó la densidad de la bebida en las cosechas 1993-1996. Una forma sencilla de evitar un chasco consiste en olisquear la corcholata en pos del delator aroma a ferretería. Sin embargo, cosechas anteriores garantizan un delicioso perfume, una cintilante evocación cítrica al paladar y un flujo correcto por el gañote más exigente. Servir hot-dog sin un buen vaso de *Mirindá* tibia es un verdadero *gaffe* de educación que el comensal de carro callejero no se puede permitir.

GRANDES CAVES DU PETIT JAROCHEAU DE LA VERA-CROIX ★★

Un clásico no gaseoso por desgracia sólo encontrable en el bullangero puerto de Vera-Croix, el *Petit Jarochteau*, también llamado *jarochiteau*, acusa su origen tropical con un alto concentrado de colorante de la vieja cepa Sherwin-Williams, un ataque papilar dulzón, y aromas intensos a algodón de azúcar. El mejor es el que, durante la cata, se cuelga largo del cristal de la copa. Es ideal acompañado de Doritos después de la cascarita futbolera. —