



WAQAR
BOTANIC

Chile 



Waqar Botanic es más que un simple gin; es una expresión de su origen y herencia. Clasificado como un Dry Gin, este espirituoso se distingue por utilizar como base un destilado de vino proveniente de uvas 100% Moscatel, específicamente Pisco Waqar. Este gin es el resultado de una tradición que se remonta a 1850, elaborada por Pisquera Tulahuén, una casa pisquera con una historia de cinco generaciones en la familia Camposano.

Su producción se lleva a cabo en Tulahuén, una pequeña localidad rural en el norte de Chile, ubicada en el valle del Limarí. Con una graduación alcohólica de 40% alc/vol, Waqar Botanic es transparente, con un leve destello azulado. Su nariz compleja despliega notas dominadas por el enebro y el regaliz, con un delicado aporte de uva Moscatel, que es el sello característico del pisco Waqar.

Durante este viaje a través de los capítulos de Waqar Botanic Recipe, encontrarás solo una pincelada de los innumerables cócteles que la versatilidad de Waqar Botanic permite crear. Cada capítulo es un recorrido por los sabores de este destilado, demostrando cómo su base de uva Moscatel y su perfil aromático se fusionan y se transforman para ofrecer experiencias únicas en cada preparación.

Waqar Botanic is more than just a gin; it is an expression of its origin and heritage. Classified as a Dry Gin, it stands out for using a wine distillate made from 100% Moscatel grapes as its base, specifically Pisco Waqar. This gin is the result of a tradition dating back to 1850, produced by Pisquera Tulahuén, a pisco house with five generations of history in the Camposano family.

Its production takes place in Tulahuén, a small rural town in northern Chile, located in the Limarí Valley. With an alcoholic strength of 40% alc/vol, Waqar Botanic is transparent, with a slight bluish shimmer. Its complex nose displays notes dominated by juniper and licorice, with a delicate contribution of Moscatel grape, which is the characteristic hallmark of Waqar pisco.

During this journey through the chapters of Waqar Botanic Recipe, you will find only a glimpse of the countless cocktails that the versatility of Waqar Botanic allows you to create. Each chapter is a journey through the flavors of this distillate, demonstrating how its Moscatel grape base and aromatic profile merge and transform to offer unique experiences in each preparation.



Capítulo 01
TRILOGÍAS
DE MARTINIS
TRILOGY OF MARTINIS

En el mundo de la coctelería, pocos cócteles han alcanzado el estatus icónico del Martini. Su elegancia atemporal y versatilidad lo han mantenido como un favorito indiscutible a lo largo de los años. Pero más allá de su forma clásica, el Martini es un lienzo en blanco para la creatividad, capaz de transformarse para adaptarse a cualquier paladar. En este capítulo, exploramos la trilogía de martinis, con la evolución que rinde homenaje a la complejidad y carácter de Waqar Botanic, transformándose en el corazón de estas creaciones.

In the world of mixology, few cocktails have achieved the iconic status of the Martini. Its timeless elegance and versatility have kept it an undisputed favorite throughout the years. But beyond its classic form, the Martini is a blank canvas for creativity, capable of transforming to suit any palate. In this chapter, we explore the trilogy of martinis, with an evolution that pays homage to the complexity and character of Waqar Botanic, transforming it into the heart of these creations.

WAQAR
BOTANIC



BOTANIC DRY



BOTANIC DRY

Nuestro primer Martini es un clásico que celebra la pureza y los botánicos de nuestro gin. Waqar Botanic se une con vermouth seco en una perfecta armonía, donde la sutileza es protagonista. Un toque de aceite de oliva potencia sus aromas, ofreciendo una experiencia elegante y memorable.

Receta

- 60 ml Waqar Botanic
- 15 ml Vermut Dry

Cristalería y Decoración

- Copa Pony
- Aceite de Oliva

Elaboración

En un vaso mezclador, añade todos los ingredientes y refresca por 10 segundos. Cuela sobre una copa cocktail previamente enfriada y decora con tres gotas de aceite de oliva extra virgen.

Our first Martini is a classic that celebrates the purity and botanicals of our gin. Waqar Botanic joins dry vermouth in perfect harmony, where subtlety is the protagonist. A touch of olive oil enhances its aromas, offering an elegant and memorable experience.

Recipe

- 60 ml Waqar Botanic
- 15 ml Dry Vermouth

Glassware and Garnish

- Copa Pony
- Aceite de Oliva

Preparation

In a mixing glass, add all ingredients and chill for 10 seconds. Strain over a pre-chilled cocktail glass and garnish with three drops of extra virgin olive oil.



DIRTY GRAPPES

DIRTY GRAPPES

Para la segunda propuesta de botanic martinis, buscamos esa mezcla representativa que añade el jugo de las aceitunas, pero en este caso la cambiamos por nuestro jugo de pickles tradicional chileno, que enamora a los más clásicos y contemporáneos consumidores. La versión salina y sucia de nuestro cóctel icono. Botanic se fusiona con las notas de los encurtidos y ají amarillo, junto al vermut, creando un cóctel complejo y ácido que defiende el concepto del Martini y la versatilidad del gin.

Receta

- 60 ml Waqar Botanic
- 5 ml Jugo de Ají Amarillo
- 10 ml Jugo de Pickle
- 10 ml Vermut Dry

Cristalería y Decoración

- Nick and Nora
- Aceituna Sevillana con ½ Pickle

Elaboración

En un vaso mezclador, agrega todos los ingredientes y refresca por 10 segundos. Cuela sobre una copa previamente fría. Decora con una aceituna sevillana y un trozo de pickle.

For the second Botanic Martini proposal, we sought that representative mixture that adds olive juice, but in this case, we changed it for our traditional Chilean pickle juice, which captivates the most classic and contemporary consumers. The salty and dirty version of our iconic cocktail. Botanic merges with the notes of pickles and yellow chili pepper, along with vermouth, creating a complex and acidic cocktail that defends the concept of the Martini and the versatility of the gin.

Recipe

- 60 ml Waqar Botanic
- 5 ml Yellow Chili Juice
- 10 ml Pickle Juice
- 10 ml Dry Vermouth

Glassware and Garnish

- Nick and Nora
- Sevillana Olive with ½ Pickle

Preparation

In a mixing glass, add all ingredients and chill for 10 seconds. Strain over a pre-chilled glass. Garnish with a Sevillana olive and a piece of pickle.



REVERSE

REVERSE

La última versión de este capítulo es un cóctel bajo la tendencia de los tragos low abv. Una vuelta al icono. Waqar Botanic actúa como complemento esencial marcando su tendencia frutal. La uva es la protagonista de este cóctel. Un cóctel sofisticado y ligero, ideal para quienes buscan la riqueza en lo simple.

Receta

- 30 ml Waqar Botanic
- 15 ml Chardonnay chileno de clima cálido
- 45 ml Vermut Dry

Cristalería y Decoración

- Copa Pony
- Alcaparrón

Elaboración

En un vaso mezclador, añade todos los ingredientes y refrescarlos por 10 segundos. Cuela la mezcla sobre una copa Pony previamente enfriada y decora con un alcaparrón

The last version in this chapter is a cocktail under the low ABV trend. A twist on the icon. Waqar Botanic acts as an essential complement, highlighting its fruity tendency. The grape is the protagonist of this cocktail. A sophisticated and light cocktail, ideal for those seeking richness in simplicity.

Recipe

- 30 ml Waqar Botanic
- 15 ml warm-climate Chilean Chardonnay
- 45 ml Dry Vermouth

Glassware and Garnish

- Elegant Cocktail glass
- Caper berry

Preparation

In a mixing glass, add all ingredients and chill for 10 seconds. Strain the mixture over a pre-chilled Pony glass and garnish with a caper berry.



Capítulo 02

LOS HIGHBALL

THE HIGHBALL

Cuando el sol se eleva y los ánimos piden algo refrescante, el highball emerge como el campeón indiscutible de la coctelería. Su simplicidad es su mayor fortaleza: un destilado de alta calidad, un mezclador burbujeante y un vaso con mucho hielo. Este formato permite desplegar Waqar Botanic con un brillo majestuoso. Una celebración de la frescura y la efervescencia. Te invitamos a explorar tres versiones clásicas que giran en torno al corazón botánico de nuestro destilado: Botanic.

When the sun rises and spirits call for something refreshing, the highball emerges as the undisputed champion of mixology. Its simplicity is its greatest strength: a high-quality distillate, a bubbly mixer, and a glass with plenty of ice. This format allows Waqar Botanic to shine majestically. A celebration of freshness and effervescence. We invite you to explore three classic versions that revolve around the botanical heart of our distillate: Botanic.

WAQAR
BOTÁNICO



TÓNICO
DE LAS
ESPECIAS
SPICE TONIC



TÓNICO DE LAS ESPECIAS SPICE TONIC

En este capítulo empezamos con uno que no falla: la combinación perfecta de sencillez y sabor. Waqar Botanic se une a la tónica premium en un encuentro refrescante. Las notas botánicas del gin se liberan con la efervescencia de la gaseosa, mientras que la piel de limón va perfumando acidez.

Receta

- 60 ml Waqar Botanic
- 200 ml Tónica Premium

Cristalería y Decoración

- Vaso largo
- Piel de Limón

Elaboración

En un vaso largo previamente enfriado, añade todos los ingredientes y sumalos a la mezcla.

Decora con una piel de limón.

In this chapter, we start with one that never fails: the perfect combination of simplicity and flavor. Waqar Botanic joins premium tonic in a refreshing encounter. The botanical notes of the gin are released with the effervescence of the soda, while the lemon peel perfumes acidity.

Recipe

- 60 ml Waqar Botanic
- 200 ml Premium Tonic

Glassware and Garnish

- Tall glass
- Lemon peel

Preparation

In a pre-chilled tall glass, add all ingredients and combine them with the mixture. Garnish with a lemon peel.



NO ES
COLLINS

NO ES COLLINS

Una explosión de frescura y equilibrio. Esta versión de un Collins resalta las notas botánicas de Waqar Botanic con la acidez y dulzor de los cítricos, todo suavizado con agua con gas. Una bebida fácil de beber y perfecta para cualquier ocasión.

Receta

- 60 ml Waqar Botanic
- 10 ml Jugo de Pomelo
- 20 ml Syrup Simple
- 10 ml Jugo de Naranja
- 10 ml Jugo de Limón
- 45 ml Agua con Gas

Cristalería y Decoración

- Vaso Tumbler
- Hojas Verdes

Elaboración

En un vaso Collins, añade todos los ingredientes e intégralos ligeramente para no perder las burbujas. Decora con hojas verdes.

An explosion of freshness and balance. This version of a Collins highlights the botanical notes of Waqar Botanic with the acidity and sweetness of citrus, all softened with sparkling water. An easy-drinking beverage, perfect for any occasion.

Recipe

- 50 ml Waqar Botanic
- 10 ml Grapefruit Juice
- 20 ml Simple Syrup
- 10 ml Orange Juice
- 10 ml Lemon Juice
- 60 ml Sparkling Water

Glassware and Garnish

- Tumbler glass
- Green leaves

Preparation

In a Collins glass, add all ingredients and gently integrate them so as not to lose the bubbles. Garnish with green leaves.



NUESTO PUNCH

NUESTO PUNCH

Un giro contemporáneo a un clásico que habla la historia del pisco chileno. Botanic se expresa junto a la kombucha de cedrón y naranja, creando un cóctel de carácter herbal y una acidez presente. Es una bebida aromática y llena de vida, ideal para los amantes de las notas frescas.

Receta

- 50 ml Waqar Botanic
- 10 ml Syrup Simple
- 15 ml Jugo de Limón
- 120 ml jugo de piña clarificado
- 15 ml Jugo de Naranja

Cristalería y Decoración

- Vaso Collins
- Piel de naranja

Elaboración

En una coctelera, añade todos los ingredientes excepto la kombucha y agita vigorosamente. Haz un doble colado sobre un vaso Collins, integra la kombucha y decora con naranja.

A contemporary twist on a classic that speaks to the history of Chilean pisco. Botanic expresses itself with lemon verbena and orange kombucha, creating a cocktail with an herbal character and present acidity. It is an aromatic and lively drink, ideal for lovers of fresh notes.

Recipe

- 50 ml Waqar Botanic
- 10 ml Simple Syrup
- 15 ml Lemon Juice
- 120 ml clarified pineapple juice
- 15 ml Orange Juice

Glassware and Garnish

- Collins glass
- Orange peel

Preparation

In a shaker, add all ingredients except the kombucha and shake vigorously. Double strain over a Collins glass, incorporate the kombucha, and garnish with orange. To clarify the pineapple, filter with a coffee filter.



Capítulo 03

BOTANIC EN EL MUNDO

BOTANIC IN THE WORLD

El verdadero espíritu de un destilado se revela cuando viaja más allá de sus fronteras habituales, integrándose en el lienzo global de la coctelería clásica. En este capítulo, presentamos cuatro cócteles icónicos. Siempre vistos con otras bases alcohólicas y ahora representas con Botanic, en una nueva vida de este cóctel. Destacan una profundidad y un carácter que los elevan a una categoría superior. Cada uno de estos cócteles cuenta una historia y, con nuestro destilado de uva, la narrativa se vuelve aún más rica y compleja.

The true spirit of a distillate is revealed when it travels beyond its usual borders, integrating into the global canvas of classic mixology. In this chapter, we present four iconic cocktails. Always seen with other alcoholic bases and now represented with Botanic, giving these cocktails new life. They stand out for a depth and character that elevate them to a higher category. Each of these cocktails tells a story, and with our grape distillate, the narrative becomes even richer and more complex.



ASIAN MARY



ASIAN MARY

Un cóctel decidido y picante, perfecto para los amantes de los sabores intensos. Botanic se une al jugo de tomate y a una selección de especias y salsas para crear una versión del Bloody Mary que no dejará a nadie indiferente. Es un rescate gastronómico de la coctelería.

Receta

- 60 ml Waqar Botanic
- 2 dash Salsa soya
- 1 pizca de pimienta
- 120 ml Jugo de Tomate
- 2 pizca Sriracha
- 1 pizca de sal
- 10 ml Jugo de Lima
- 1 pizca Salsa de Ostras

Cristalería y Decoración

- Copa balón
- Rodajas de pepinillo con un borde de merken

Elaboración

Añade todos los ingredientes en un vaso mezclador, refresca hasta que ya esté bien frío y sirve en una copa balón de tu preferencia, decora con slice de pepinillo y con un borde de merken.

A bold and spicy cocktail, perfect for lovers of intense flavors. Botanic joins tomato juice and a selection of spices and sauces to create a version of the Bloody Mary that will leave no one indifferent. It is a gastronomic rescue of mixology.

Recipe

- 60 ml Waqar Botanic
- 2 dashes Soy Sauce
- 1 pinch pepper
- 120 ml Tomato Juice
- 2 pinches Sriracha
- 1 pinch salt
- 10 ml Lime Juice
- 1 pinch Oyster Sauce

Glassware and Garnish

- Tall glass
- Garnish with a celery stick

Preparation

Stir all ingredients in a mixing glass with ice until well-chilled, then strain into a gin goblet of your choice, and garnish with cucumber slices and a merken rim.



VIAJE PRIVADO

VIAJE PRIVADO

Un clásico de la coctelería con un encanto vintage. Su nombre va en honor a la elite chilena. El gin, el licor de marrasquino, el jugo de limón y el licor de de frambuesas Chambord, cada producto en esta receta se expresa frutal y floral, con un suspiro cítrico que lo hace inconfundible. Bebida equilibrada y elegante que es un verdadero tesoro para cualquier amante de los cócteles.

Receta

- 45 ml Waqar Botanic
- 3 TSP licor de murtilla o mora.
- 10 ml Licor de Marrasquino
- 15 ml Jugo de Limón

Cristalería y Decoración

- Copa coupé.
- Puedes perfumar y decorar con una piel de limón

Elaboración

Añade y agita todos los ingredientes en una coctelera y sirve en una copa coupé, puedes perfumar y decorar una piel de limón.

A classic cocktail with vintage charm. Its name honors the Chilean elite. The gin, maraschino liqueur, lemon juice, and Chambord raspberry liqueur—each product in this recipe expresses itself fruitily and florally, with a citrus whisper that makes it unmistakable. A balanced and elegant drink that is a true treasure for any cocktail lover.

Recipe

- 45 ml Waqar Botanic
- 3 TSP murta or blackberry liqueur.
- 10 ml Maraschino Liqueur
- 15 ml Lemon Juice

Glassware and Garnish

- Coupe glass.
- You can perfume and garnish with a lemon peel.

Preparation

Shake all ingredients in a shaker, strain into a coupe glass, and garnish with a lemon twist.





CHILEAN 1931

CHILEAN 1931

Inspirado por el French 75 este fue creado por Harry MacElhone en el Harry's American Bar de París en 1915, y recibió su nombre en honor al cañón de campaña francés de 75 milímetros utilizado en la Primera Guerra Mundial. En nuestra versión lo llevamos a Chilean 1931, en honor a la primera D.O. de América, destilado base de nuestro botanic. Un cóctel elegante y burbujeante, perfecto para celebrar. Waqar Botanic se une al jugo de limón y al champagne, creando una bebida frisante, refrescante y sofisticada.

Receta

- 50 ml Waqar Botanic
- 120 ml Champagne
- 20 ml Jugo de Limón
- 15 ml Syrup Simple

Cristalería y Decoración

- Copa Coupé
- Puedes decorar con pasas dulces en su interior

Elaboración

En una coctelera, añade todos los ingredientes y agitalos con amor y carisma por el cóctel icono que estás preparando.

Inspired by the French 75, this cocktail was created by Harry MacElhone at Harry's American Bar in Paris in 1915, and was named in honor of the French 75-millimeter field gun used in World War I. In our version, we named it Chilean 1931, in honor of the first D.O. in America, the base distillate of our Botanic. An elegant and bubbly cocktail, perfect for celebrating. Waqar Botanic joins lemon juice and champagne, creating a sparkling, refreshing, and sophisticated drink.

Recipe

- 50 ml Waqar Botanic
- 120 ml Champagne
- 20 ml Lemon Juice
- 15 ml Simple Syrup

Glassware and Garnish

- Coupe glass
- You can garnish with

Preparation

In a cocktail shaker, add all the ingredients and shake them with love and charisma for the iconic cocktail you are preparing.





EL CONSENTIDO



EL CONSENTIDO

Un clásico mundial creado en 1919 en Italia por el Conde Camillo Negroni este clásico italiano se reinventa con la versatilidad de Waqar Botanic, que se convierte en el cóctel "El Consentido". Este nombre juega con el arquetipo del "caballero mundial", ese caballero que busca distinguirse con un cóctel que demuestra su conocimiento del bar, pero con un toque de folclore chileno. Es el cruce perfecto entre el estatus internacional y la identidad local.

Receta

- 30 ml Waqar Botanic
- 30 ml Campari
- 30 ml Vermut Rosso del sur

Cristalería y Decoración

- Vaso Corto
- Piel de Naranja

Elaboración

En un vaso mezclador, añade todos los ingredientes y refresca por 10 segundos. Cuela sobre un vaso corto previamente frío y decora con una piel de naranja.

A global classic created in 1919 in Italy by Count Camillo Negroni, this Italian classic is reinvented with the versatility of Waqar Botanic, becoming the "El Consentido" cocktail. This name plays on the archetype of the "global gentleman," that gentleman who seeks to distinguish himself with a cocktail that demonstrates his knowledge of the bar, but with a touch of Chilean folklore. It's the perfect blend of international status and local identity.

Recipe

- 30ml Waqar Botanic
- 30ml Campari
- 30 ml Rosso Vermouth

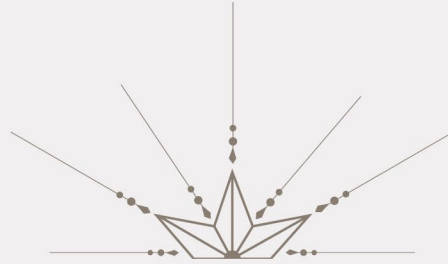
Glassware and Garnish

- Short Glass
- Orange Peel

Preparation

In a mixing glass, add all the ingredients and chill for 10 seconds. Strain into a previously chilled short glass and garnish with an orange peel.





Extra

Nuestro Origen habla y BOTANIC recibe el legado

Our origin speaks and
BOTANIC receives the legacy

Mientras Waqar Botanic se integra con las grandes tradiciones cocteleras del mundo, su corazón late con el pulso de su tierra natal. Este gin no solo es un destilado de alta calidad, sino un reflejo del espíritu chileno: innovador, definido y profundamente arraigado en su tierra. En este capítulo extra, honramos esa identidad única con un coctel que celebra la versatilidad de Botanic al fusionarla con un sabor emblemático de Chile, demostrando que la elegancia de la coctelería internacional puede abrazar con orgullo la identidad local.

While Waqar Botanic integrates with the great cocktail traditions of the world, its heart beats with the pulse of its homeland. This gin is not only a high-quality distillate but a reflection of the Chilean spirit: innovative, defined, and deeply rooted in its land. In this extra chapter, we honor that unique identity with a cocktail that celebrates the versatility of Botanic by fusing it with an emblematic flavor of Chile, demonstrating that the elegance of international mixology can proudly embrace local identity.





LA ONCE

LA ONCE

Un cóctel que rinde homenaje a la herencia chilena. Luego de recorrer todos los capítulos anteriores y ver como la chilenidad está presente en diferentes formatos indirectos, este cóctel busca rescatar lo realmente chileno. La once Chilena, la merienda de la tarde, es algo fundamental que no falta en ninguna mesa chilena, si bien diferente a lo largo del país, se conecta con un protagonista principal que no puede faltar: el té. Tomar un té acompañado de una comida ligera para cerrar el día es una tradición chilena como la propia bandera. Con nuestro cóctel La once buscamos rendir homenaje y rescatar la esencia de la once en el norte del país, la tradición nortina de la salitrera. Un clásico Te pampino con ingredientes aromáticos que lo hacen destacar por sobre otros: té negro, cedrón, hierba luisa, canela y, por supuesto, Botanic. Al mezclarlo con nuestro espíritu, rescatamos la tradición vitivinícola chilena.

Receta

- 40 ml Waqar Botanic
- 30 ml licor de durazno
- 30 ml Infusion Té Negro con cedrón, hierba luisa y canela

Cristalería y Decoración

- Vaso corto
- Canela entera

Elaboración

Añade y agita todos los ingredientes en una coctelera, sirve en un vaso corto y decora con canela entera.

A cocktail that pays homage to Chilean heritage. After reviewing all the previous chapters and seeing how Chilean identity is present in different indirect formats, this cocktail seeks to rescue what is truly Chilean. The Chilean "once," the afternoon snack, is something fundamental that is not missing from any Chilean table. Although different throughout the country, it connects with a main protagonist that cannot be absent: tea. Drinking tea accompanied by a light meal to end the day is a Chilean tradition like the flag itself.

With our cocktail "La once," we seek to pay homage and rescue the essence of the "once" in the north of the country, the northern tradition of the saltpeter mines. A classic "Te pampino" with aromatic ingredients that make it stand out: black tea, lemon verbena, hierba luisa, cinnamon, and, of course, Botanic. By mixing it with our spirit, we rescue the Chilean wine tradition.

Recipe

- 40 ml Waqar Botanic
- 30 ml peach liqueur
- 30 ml Black Tea Infusion with lemon verbena, hierba luisa, and cinnamon

Glassware and Garnish

- Short glass
- Whole cinnamon

Preparation

Shake and strain all ingredients into a rocks glass, garnish with a cinnamon stick.





WAQAR

BOTANIC

Chile 