

Título : 72648855 - Orgullo nacional / Mezcal Santo Gusano
Fecha : 2022-10-21
Medio : EXCÉLSIOR / SUPLEMENTO RSVP / P.60 Subtema :
Reportero : Uriel Trejo
Tiraje : 90,000 Audiencia : 270,000 Costo : \$29,517
Valoración :Positiva



EXCÉLSIOR VIERNES 21 DE OCTUBRE DE 2022

RSVP.

Aniversario
Alejandra de Cima celebra 20 años de lucha contra el cáncer a través de **Fundación CIMA**

AUTOMOVILISMO
La **Carrera Panamericana** festeja 35 años con su tradicional ruta por diferentes estados

¡Salud!
Brindamos por el **Día del Mezcal** con dignos representantes de este destilado nacional

Nueva casa mexicana

La interiorista **Sofía Aspe** imprime su sello al salón de juegos de la *Design House*, una de las exhibiciones con las que dan inicio a **Design Week México 2022**

¡CÓPIA SUVENTA INDIVIDUAL!
E
¡SÍGUE PARA SUSCRIPCIÓNES!

Festejo

Orgullo nacional

Este 20 de octubre se festejó el **Día Nacional del Mezcal**, destilado mexicano que se abre paso en el gusto de la gente con diversas propuestas como Mezcal 33, Santo Gusano, Ojo de Tigre y Montelobos

Por Uriel Trejo

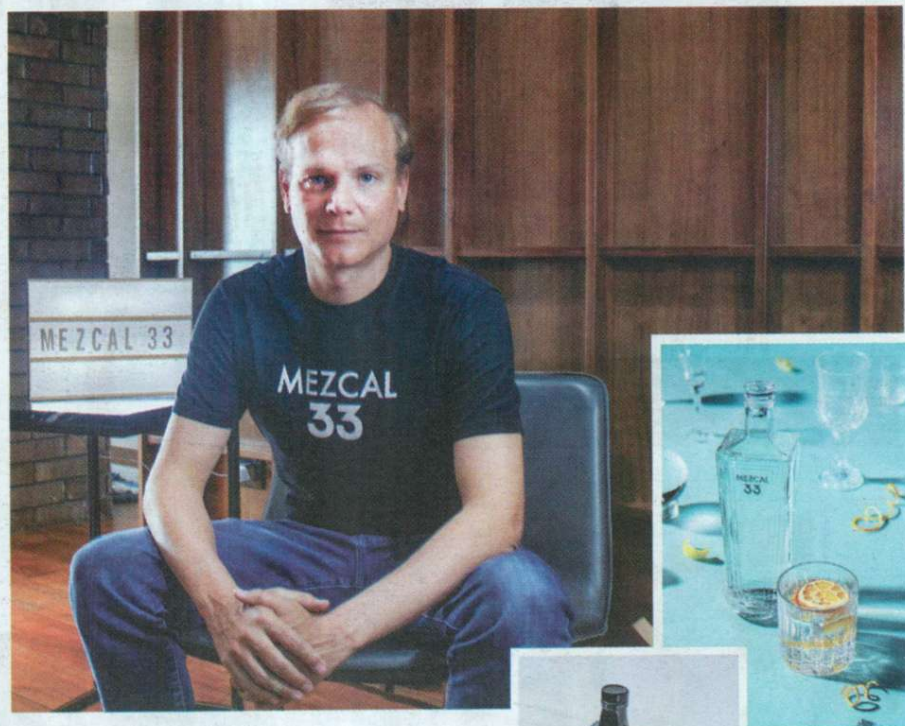
Mezcal 33

Este multilaureado mezcal, el cual nace en San Dionisio Ocatepec, ha conquistado a los paladares más exigentes, de ahí que su versión Reposado haya obtenido por tercer año consecutivo la Medalla de Oro en el Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles 2022.

Raúl González Coello, CEO de la marca, se muestra orgulloso por este logro, que representa "la calidad continua y el empeño de todos quienes trabajan en su elaboración para tener un mezcal único y que cumple con regulaciones y características para ser acreedor a la Medalla de Oro".

Es por eso que Raúl y todo su equipo ponen gran atención en los detalles de producción de este destilado elaborado de forma sustentable, orgánica y en armonía con las tradiciones y la herencia oaxaqueña que ha sido transmitida de generación en generación por más de 200 años, el cual busca llegar a más personas que quieran disfrutar de "el espirituoso más perfecto para el consumo humano, por el tipo de azúcar que tiene, que es polisacárida y se desintegra desde que toca tu lengua, por lo que no tienes que procesarlo con el hígado, por eso no sentimos la famosa cruda", apunta.

Con la visión de Raúl, quien se incorporó a la compañía en 2020, llega una nueva etapa. "Decidimos cambiar la imagen con las botellas y lanzar nuestro mezcal joven, en 2021 empezó la historia de Mezcal 33 *reloaded*, comercialmente ya estamos en el mercado y es una labor muy padre, porque en un corto plazo logramos cerrar Vinoteca, La Europea y Vinos América consolidándonos en las cadenas más importantes en las

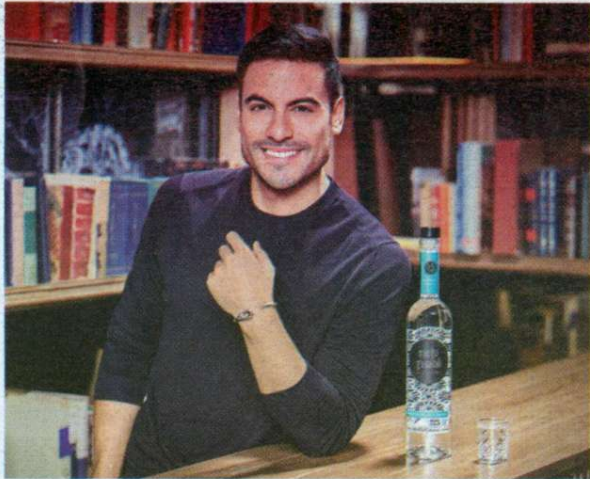


Fotos: Cortesía Mezcal 33

zonas que queríamos estar que son Monterrey, Ciudad de México, Estado de México y Guadalajara", destaca.

Poco a poco cuenta una nueva historia con esta marca que para González Coello está llena de magia y un líquido, que surge de una cuidadosa selección de Agave Angustifolia de al menos 8 años de maduración, el cual es cocido en horno cónico y doblemente destilado en alambique de cobre, para obtener un líquido suave y puro con características muy singulares que se puede tomar sólo o en coctelería.

CONOCE
PAGINA WEB:
mezcal33.com
IG: @mezcal33



Fotos: Cortesía Mezcal Santo Gusano

Mezcal Santo Gusano

Entre las novedades en el ámbito de los mezcales está Santo Gusano, proyecto encabezado por el compositor y cantante Carlos Rivera, quien se ha confesado "mezcalero de corazón" y junto con amigos y empresarios lanza esta marca con la que busca rendir tributo a México.

Proveniente de San Dionisio Ocoitepec, Tlacolula, Oaxaca, Santo Gusano es elaborado de manera artesanal a partir de espadín joven, que le brida tonos cítricos que lo hacen diferente y sumamente suave. "Desde el cultivo de nuestros agaves y su meticuloso cuidado a cargo de los maestros mezcaleros, hasta el proceso de doble destilación en alambique de cobre tradicional, cada elemento que conforma las botellas de este increíble mezcal es posible gracias al esfuerzo diario de

todas las familias oaxaqueñas que colaboran con nosotros", comparte Rivera.

Reconocido por la crítica con el Premio Agavít: Mezcal del Año en 2020, resulta una gran aventura para el intérprete. "Es uno más de mis sueños, donde se refleja mi pasión y orgullo de ser mexicano para así llevar nuestro mezcal a todos los rincones del mundo y poder acompañar los momentos más especiales en la vida de las personas. ¡Salud!", finaliza.



VISITA
 PAGINA WEB:
santogusano.com.mx
 IG: @santogusano

Recetario Ojo de Tigre

Han pasado 4 años desde que Luis Gerardo Méndez y Casa Lumbre lanzaron Ojo de Tigre, un mezcal artesanal que fusiona el sabor dulce y ahumado del Maguey Espadín de Oaxaca y la complejidad herbal del Maguey Tobalá de Puebla. En este tiempo han cosechado varios galardones como el Gold Award of Spirits Business Tequila & Mezcal Masters, una medalla de oro en los Bartender Spirit Awards, y medalla platino

en los SIP Awards, entre muchos otros.

Interesados por compartir con sus seguidores propuestas para disfrutar de este espirituoso mexicano crearon un recetario, que se puede consultar en su página ojodetigremezcal.com, en el que reinventan los cocteles clásicos y ofrecen todas las posibles combinaciones para conseguir un resultado sorprendente, como la receta que te compartimos.

GARIBALDI MEZCAL

INGREDIENTES:

- 30 ml Mezcal Ojo de Tigre Joven
- 30 ml Campari
- 100 ml Jugo de naranja fresco

Garnish:

- Cuña de naranja

PREPARACIÓN:

Agregar todos los ingredientes a un shaker con hielo. Mezclar y servir en un highball. Decorar con una cuña de naranja y ¡listo!

TIP DEL BARTENDER:

La característica principal que debes buscar en este coctel es que quede espumoso, así que se recomienda tirar el jugo desde arriba para que quede "fluffy".

Fotos: Cortesía Ojo de Tigre



Fotos: Cortesía Montelobos

Mezcal Montelobos

Una gran relación es la que hay entre el mezcal y el café, al estar estrechamente ligados por los sabores, la gastronomía ancestral y toda una cultura de procesos artesanales y de rituales ceremoniales en México. Para los amantes de ambos productos Eduardo Salgado, brand ambassador de mezcal Montelobos, y Regina Fernández, coffee ambassador de Nespresso, crearon una serie de cocteles que seguramente se convertirán en tendencia. Aquí un ejemplo, digno de replicar en casa.

CANIJILLO MEZCAL

INGREDIENTES:

- 1 cápsula de MO México o Double Espresso Dolce de Nespresso
- 45 ml Mezcal Pechuga Oaxaca Montelobos
- 10 ml miel de agave
- Hielos
- Romero

PREPARACIÓN:

En un shaker, servir hielos, mezcal Montelobos, café y miel de agave. Agitar vigorosamente y servir en un vaso old fashion, decorar con romero.