



THE LOST EXPLORER

Agave Sagrado: Cómo el elixir ancestral oaxaqueño se convirtió en un destilado de culto global

- Explora el encanto de una de las bebidas más emblemáticas de México: el mezcal. Su historia y origen son tan fascinantes como su éxito, herencia y características únicas que lo convierten en una experiencia sensorial incomparable.

Oaxaca, México a 15 de abril 2024 - En el universo de la alta mixología y la escena culinaria moderna, hay una bebida que ha alcanzado el estatus de leyenda: el mezcal. Proveniente de las ricas tierras de Oaxaca, este elixir ancestral ha cautivado los sentidos y el imaginario colectivo en todos los rincones del mundo, posicionándose como la máxima expresión de la tradición y la autenticidad fusionadas en una sola botella. En este fascinante recorrido por los misteriosos campos de agave y los palenques tradicionales, exploraremos cómo el mezcal ha trascendido fronteras para convertirse en un ícono de la cultura contemporánea a nivel global.

Pero ¿por qué el mezcal es un destilado de culto global? De acuerdo con **Lorena Seligson, The Lost Explorer Customer Marketing & Advocacy Manager**, explica “su proceso de producción artesanal, arraigado en técnicas centenarias transmitidas de generación en generación, otorga al mezcal una autenticidad y una conexión con la tierra que lo hacen único. Esta atención meticulosa al detalle, desde la cosecha del agave hasta la destilación final, confiere al mezcal una calidad inigualable que resuena en los paladares más exigentes”.

“Por otro lado, el mezcal encapsula la esencia misma de la cultura mexicana, sirviendo como un vehículo para explorar la rica historia y diversidad de tradiciones que caracterizan al país. Desde las ancestrales ceremonias rituales hasta las festividades más animadas, el mezcal ha estado presente en los momentos más trascendentales de la vida mexicana, tejiendo un vínculo indeleble entre las personas y su patrimonio cultural. Otro factor clave es su versatilidad en la coctelería. Los mixólogos de todo el globo han abrazado con entusiasmo la riqueza de sabores y aromas que el mezcal ofrece, experimentando con combinaciones innovadoras que despiertan los sentidos y desafían las expectativas”, complementa la experta en destilados premium y sommelier.

Las bondades y características del mezcal han hecho que el mercado del mezcal experimente un crecimiento importante desde hace más de una década. De acuerdo con datos de un [informe reciente de la industria](#), la producción a nivel nacional de mezcal 2022 referido a 45% Alc. Vol. equivale a 14,165,505 litros. posicionando a Oaxaca en el primer lugar como estado productor con el 91.31% y situando a la región de los **Valles Centrales de Oaxaca** como fundamental para la elaboración de los distintos agaves como **Espadín, Tobalá y Salmiana**.

Uno de los mezcals más reconocidos y premiados internacionalmente de esta región es **The Lost Explorer Mezcal**, destilado en las afueras de **San Pablo Huixtepec**, cada lote es elaborado artesanalmente por el **Maestro Mezcalero Don Fortino Ramos**. Para crear este aclamado mezcal, se siguen meticulosamente siete pasos esenciales. Comenzando con el cultivo en las tierras ancestrales de Oaxaca, donde los agaves maduran de 8 a 12 años, se promueve la biodiversidad y se cuida el entorno. La cosecha se lleva a cabo por expertos jimadores, seguida de la cocción en hornos cónicos cavados en la tierra. La molienda completa separa las fibras del agave, preparándolo para la fermentación, mientras que esta etapa delicada permite que las levaduras silvestres armonicen con el agave en agua pura de manantial. La destilación doble en alambiques de cobre



THE LOST EXPLORER®

asegura la pureza del mezcal, que luego se embotella en vidrio reciclado, etiquetado a mano y sellado con cera, listo para ser disfrutado en todo el mundo por su excepcional calidad y sabor.

La diversidad de perfiles esenciales es una parte integral del éxito internacional del mezcal, y The Lost Explorer lo entiende profundamente al elaborar mezcales con tres variedades de agave distintas: Espadín, Tosalá y Salmiana. El Espadín, muy utilizado para producir mezcal, ofrece un sabor robusto y versátil, con notas ahumadas y herbáceas que lo hacen perfecto para disfrutar solo y en cócteles. Por otro lado, el Tosalá, conocido como el "rey de los agaves", es más raro y difícil de encontrar, pero recompensa con un perfil de sabor complejo y delicado, con matices florales y frutales que lo convierten en una opción exquisita para los paladares más exigentes. Finalmente, el Salmiana, madurado en terruños de gran altitud, ofrece un carácter herbáceo y fresco, con notas de chile verde y pomelo, que lo distinguen como una opción refrescante y única.

En el camino hacia la cima del mercado internacional, es crucial que la industria del mezcal se comprometa con la sostenibilidad ambiental y social. Los palenques, como guardianes de esta ancestral tradición, deben liderar el cambio hacia prácticas más responsables que aseguren un futuro próspero para el mezcal y las comunidades que lo producen. Esto implica no solo cuidar y preservar el entorno natural, sino también garantizar condiciones justas y equitativas para los trabajadores y las comunidades locales. Adoptar métodos de cultivo sostenibles, promover la reforestación y el uso eficiente del agua, así como respetar los derechos de los agricultores y las comunidades indígenas, son pasos fundamentales en esta dirección. Al comprometerse con la sostenibilidad, la industria del mezcal no solo asegura su propia viabilidad a largo plazo, sino que también contribuye a la protección del medio ambiente y al bienestar de las generaciones futuras.

-oOo-

Acerca de The Lost Explorer

The Lost Explorer Mezcal es una bebida espiritual artesanal elaborada 100% con agave cultivado en los soleados Valles Centrales de Oaxaca, México. Producido en colaboración con el Maestro Mezcalero Don Fortino Ramos, es un brindis por el empoderamiento de las empresas mexicanas sustentable, en donde al mismo tiempo protege la artesanía, el patrimonio y la biodiversidad de México. Cosechado en armonía con los elementos y al ritmo de la naturaleza, The Lost Explorer Mezcal está profundamente comprometido con las prácticas sustentables. El mezcal más premiado internacionalmente en su primer año de lanzamiento, con sus tres agaves de perfil único; Espadín, Tosalá y Salmiana tiene como objetivo inspirar a las personas a celebrar la tierra y vivir con curiosidad, explorando la maravilla y la diversidad de la planta sagrada del agave.

Para más información visite thelostexplorermezcal.com.

-oOo-

CONTACTO ANOTHER

Daniela Caldelas | Account Executive
daniela.caldelas@another.co



THE **LOST EXPLORER**

Paulina Villaseñor | Account Manager
paulina.villasenor@another.co