**Gustavo Ortega-Oyarzun, el embajador global de Zignum, muestra las ventajas del mezcal para la coctelería**

*El mixólogo ofreció su experiencia internacional en las tradicionales clínicas de Dodo Café*

Para derrumbar prejuicios es necesario tener conocimiento y eso fue lo que impartió el mixólogo Gustavo Ortega-Oyarzun en una clínica de mixología con mezcal. El embajador global de mezcal Zignum se presentó en las ya célebres *master classes* de Dodo Café, en Querétaro, para mostrar a los invitados el arte de preparar cocteles con mezcal y cómo esta práctica se está convirtiendo en una tendencia internacional.

Como embajador global de Zignum y todos los mezcales de Casa Armando Guillermo Prieto (CAGP), la planta productora de mezcal más grande de México, Gustavo se ha dedicado a viajar por el mundo para mostrar la calidad de la bebida tradicional mexicana. Ha impartido clases magistrales en Dublín, Praga, Londres, Barcelona, Berlín, Milán, Miami y Nueva York, entre otras ciudades. En Nueva York presta sus servicios con el bar The Black Ant y en Orlando participa en el Pabellón México de Epcot Center en Walt Disney World.

“Dodo Café siempre se ha preocupado por exaltar la figura del bartender. Estar aquí con ellos y enseñar que el mezcal Zignum es una gran bebida para mezclar, me da mucha satisfacción”, dijo Ortega-Oyarzun. Desde pequeño, en la cocina de su madre en Celaya, aprendió la importancia de utilizar productos frescos y cómo equilibrar sabores. Esa combinación de conocimiento doméstico y su formación en arquitectura y diseño gráfico es la que utiliza para la invención de sus bebidas.

“Alrededor del mundo la gente se está enamorando del mezcal y está descubriendo nuevas formas de preparar cocteles. Aunque parezca extraño, aquí en México ha sido más difícil enseñar que no solo se bebe derecho, sino que tiene una grandiosa capacidad para mezclarse. Por eso disfruto tanto estos encuentros con mexicanos que conocen el mezcal y se dejan sorprender por sus nuevos sabores”, agregó Ortega-Oyarzun.

Durante la clínica, los asistentes aprendieron a preparar diferentes bebidas a base de mezcal Zignum, el más premiado del mundo. Los más destacados que el mixólogo enseñó fueron “Las flores”, donde mezcló Zignum Silver con licor de flor de saúco y cerveza de jengibre; y el coctel “Las batallas”, con Zignum Añejo, licor de naranja con cognac y puré de maracuyá.

Ortega-Oyarzun también presentó bebidas con otros mezcales de CAGP. El coctel con El Señorío, bautizado “Una mañana”, fue una mezcla de mezcal con maíz criollo de Oaxaca y

limón persa rostizado; mientras que “El baile y el salón” fue el coctel preparado con El Recuerdo de Oaxaca, Cocchi Americano y vermut seco. Después de la *master class*, el evento se complementó con un *guest bartending*, donde Gustavo Ortega-Oyarzun sorprendió a los clientes de Dodo Café con más bebidas increíbes hechas a partir del mezcal Zignum.

**Acerca de Zignum**

El único mezcal de destilado *premium* que presenta el agave en su forma más pura. Es el mezcal más premiado a nivel internacional, con numerosos reconocimientos en los International Wine & Spirit Competition, San Francisco World Spirit Competition, SIP Awards y Beverage Tasting Institute, entre otros. Sin olvidar sus raíces culturales, el proceso perfeccionado de Zignum, ofrece el mezcal más puro del mundo a todos los amantes de las bebidas tradicionales mexicanas, a través de sus tres variantes: Silver, Reposado y Añejo. Zignum está presente en México, España, Inglaterra, Portugal, República Checa, Polonia, Italia, Luxemburgo, Dubai, Nueva Zelanda y Estados Unidos.

Para más información sobre Zignum Mezcal, por favor ingrese a [www.zignummezcal.com.mx](http://www.zignummezcal.com.mx)

**Acerca de Casa Armando Guillermo Prieto**

Fundada en 2007, tiene la firme intención de participar en la industria de bebidas alcohólicas a nivel nacional e internacional, el compromiso tenaz de respetar los recursos naturales de la zona y el deseo de enaltecer el acervo cultural de la región. Es una empresa 100 por ciento mexicana, ubicada en Tlacolula de Matamoros, Oaxaca; cuenta con la mayor planta de mezcal del mundo, produce alrededor de 14 mil litros diarios y su área de maduración está conformada por 1114 barricas de roble blanco y 250 de roble francés. Su producto estrella es el mezcal Zignum, el más premiado a nivel internacional; también ofrece otras marcas artesanales como El Recuerdo de Oaxaca y el Señorío y posee certificados Kosher y de Industria Limpia.

Para conocer más sobre la Casa Armando Guillermo Prieto, por favor visite [www.casaagp.com](http://www.casaagp.com)

**Recetario de cocteles**

**Las flores**

Ingredientes:

* 2 oz Zignum Silver
* 0.75 oz Licor de flor de saúco
* 0.5 oz Reducción de toronja
* 0.5 oz Jugo de limón real
* Rellenado con cerveza de jengibre infusionado con pitiona
* Amargo de mole
* Decoración con menta, cáscara de toronja y sal de jamaica

Preparación:

Agitar los ingredientes y servir directo en vaso Collins

**Las batallas**

Ingredientes:

* 1.5 oz Zignum Añejo
* 0.75 Licor de naranja con cognac (Grand Marnier)
* 1 oz Puré de maracuyá
* 0.5 oz Destilado con infusión de poleo
* 0.75 oz Crema de pepino con coco
* 0.5 oz Jugo de limón real
* Puño de cilantro
* Sal de hormiga negra

Preparación:

Agitar los ingredientes y servir sobre hielo frappé en vaso Collins

**El baile y el salon**

Ingredientes:

* 1.5 oz El Recuerdo de Oaxaca Joven
* 1 oz Cocchi Americano
* 1 oz Vermut seco infusionado con cáscara de guanábana
* Compresión de sandía, sal de chile poblano y cáscara de naranja como decoración

Preparación:

Revolver los ingredientes y servir en un vaso Rocas con un hielo grande

**Una mañana**

Ingredientes:

* 2 oz El Señorío Reposado
* 1 oz Maíz criollo de Oaxaca
* 0.5 oz Limón persa rostizado
* 0.5 oz Cordial de mandarina
* 0.25 oz Néctar de agave
* Espuma de pitahaya
* Sal de gusano

Preparación:

Quemar una hoja de maíz seco y colocar un vaso Coupe sobre la flama para conservar el humo. Agitar los ingredientes y colar dos veces antes de servir.