**Tequila Casa Dragones presenta su nueva colaboración artística intitulada “Hecho en Jalisco” diseñada por Jose Dávila y José Noé Suro.**

* *Tequila Casa Dragones logra conjuntar la tradición mexicana con la modernidad de la escena artística nacional a través de proyectos de artesanía, que al igual que cada botella de Tequila Casa Dragones, se producen de forma única y cuidando cada detalle al máximo. En esta ocasión el sello tequilero presenta una vajilla creada por el artista contemporáneo mexicano Jose Dávila y el director de Cerámica Suro, José Noé Suro exclusivamente para Tequila Casa Dragones y su programa The Pairing Table en La Casa Dragones.*

**Ciudad de México, a 5 de septiembre de 2017.-** Una vez más Tequila Casa Dragones cumple su compromiso de impulsar la gran riqueza cultural del México tradicional a través de un proyecto de arte contemporáneo que muestra la sofisticación de una escena artística moderna. En alianza con el artista Jose Dávila y el reconocido coleccionista y director de Cerámica Suro, José Noé Suro, la destiladora presenta una vajilla artesanal, que armoniza perfectamente con el estilo y la elegancia insignia de Casa Dragones.

En esta nueva colaboración artística se demuestra la maravillosa artesanía de Jalisco, que incluye la cerámica, el arte contemporáneo y la producción de Tequila, conjuntando procesos tradicionales y novedosos con el ingenio de las nuevas generaciones de artistas.

Esta vajilla artesanal fue creada especialmente para el programa *The Pairing Table* en el que los comensales viven una experiencia gastronómica íntima y sofisticada con top chefs que crean una propuesta culinaria maridada por Tequila Casa Dragones Joven en la Casa Dragones de San Miguel de Allende. La vajilla fue presentada específicamente para el Mercado de Arte y Gastronomía de San Miguel de Allende en el primer *Pairing Table* de la reconocida Chef Elena Reygadas.

Desde su debut en 2009, Tequila Casa Dragones no sólo ha destacado por su sabor característico, cuerpo y aroma, sino que también ha sido un excelente promotor del arte mexicano a nivel nacional e internacional. Claros ejemplos de ello son sus botellas hechas a mano con cristal puro 100% libre de plomo, grabadas con la técnica tradicional de pepita, numeradas y firmadas a mano por el Maestro Tequilero; o la personalización de la botella Tequila Casa Dragones Joven por el experto calígrafo de esta casa tequilera. Así, Casa Dragones no sólo se enorgullece de su origen y manufacturación mexicana, sino que también hace de su estilo de producción una tendencia que trasciende a la artesanía moderna.

Para esta vajilla artesanal Jose Dávila representa las pruebas de color que los artesanos hacen para ver cómo reaccionarán los pigmentos después de la quema. El artista retoma este proceso creativo y lo hace visible en la vajilla, de manera que el comensal aprecie tanto el producto final como el procedimiento para llegar a él.

“Los azules que se observan en la vajilla son variaciones tonales del color azul representativo de Casa Dragones”, explica el artista. “La única forma de ver un color es observarlo en relación con su entorno. Así que en este caso, podemos observar cómo los colores de la paleta de Casa Dragones interactúan con los de los alimentos para crear armonías y contrastes”.

Por su parte, José Noé Suro, cuyo taller en Tlaquepaque, Jalisco produce piezas de arte contemporáneo y es una de las favoritas de más de 300 artistas nacionales e internacionales, comenta sobre la elaboración de esta vajilla a base de cerámica: “Esta vajilla es completamente diferente a las vajillas que hemos hecho en el pasado. Los brochazos reflejan los esfuerzos completamente involuntarios de nuestros artesanos y es completamente diferente a lo que hemos hecho en el pasado. Tiene una calidad artesanal que demuestra la atención al detalle con la que Casa Dragones hace todos sus productos”.

Bertha González Nieves, CEO de Tequila Casa Dragones, sabe que con proyectos como este la casa tequilera sigue la tradición de hacer de su participación en la escena artística, una experiencia en el que al igual que el tequila, cada pieza se produce de forma única y cuidando cada detalle al máximo: “Esta fusión de arte y manufactura artesanal muestra la misión de Tequila Casa Dragones de apoyar la artesanía mexicana y particularmente la hecha en Jalisco que incluye desde los agaves, la cerámica y las artes”.

Para más información acerca de Casa Dragones, visita [www.casadragones.com.mx](http://www.casadragones.com.mx)

**# # #**

**Acerca de Jose Dávila**

La obra del artista originario de Guadalajara, Jalisco cuestiona la tradición modernista que ha dado forma al arte del siglo XX. Su trabajo ha sido exhibido en reconocidos museos de Ciudad de México, Madrid, Berlín, Viena, Amberes, París, Nueva York, San Diego, Miami y Sao Paolo, entre otros. Ha recibido apoyos y reconocimientos de Andy Warhol Foundation, Kunst-Werke Residency y la Beca Nacional para Jóvenes Artistas por el Fondo Nacional para la Cultura y las Artes.

**Acerca de José Noé Suro**

Además de coleccionista, José Noé Suro es director de Cerámica Suro en Guadalajara, Jalisco. El negocio familiar, fundado en 1951, promueve desde 1993 el trabajo de artistas contemporáneos nacionales e internacionales como Walead Beshty, Milena Muzquiz, Gonzalo Lebrija, Jose Dávila, Jorge Méndez Blake, Nathan Carter, Theaster Gates y Rirkrit Tiravanija, por mencionar algunos.

**Acerca de Casa Dragones**

Desde su debut en 2009, Casa Dragones Joven ha ganado la admiración de los aficionados al tequila, catadores y reconocidos chefs por su distintivo sabor, aroma y cuerpo que reflejan el cuidado y precisión que requiere su producción. En 2014, el productor minorista independiente develó un nuevo estilo, Tequila Casa Dragones Blanco, una bebida plata de categoría ultra–premium que mantiene la elegancia y sutilezas matizadas que se han convertido en sinónimo del nombre Casa Dragones.

Bertha González Nieves, cofundadora de Tequila Casa Dragones y primera Maestra Tequilera del mundo recibió el reconocimiento Most innovative women in Food and Drink otorgado por las revistas Food & Wine y Fortune, la máxima autoridad en lo que se refiere a gastronomía, viajes, diseño y entretenimiento. Además, fue invitada al panel “La misión de emprender” del Foro Forbes Mujeres Poderosas: Redefiniendo el poder .

Tequila Casa Dragones participó como el único tequila presente durante la tercera edición del Latin America's 50 Best Restaurants, un encuentro que conjugó magia y sabor al reunir tanto a chefs como a personalidades de la industria para entender la actualidad gastronómica contemporánea.

Casa Dragones ha sido presentado en CNN y The Today Show, así como en las revistas Time, Robb Report, Forbes, Wall Street Journal, Departures, Travel + Leisure; seleccionado como el “Mejor Producto del Año” por Men’s Journal y recomendado por Martha Stewart como un regalo de lujo para la temporada navideña. Oprah Winfrey nombró a Casa Dragones Joven como su tequila favorito durante una entrevista en vivo con la COO de Facebook, Sheryl Sandberg. Winfrey ha incluido tanto Casa Dragones Joven como Casa Dragones Blanco en sus listas de Cosas Favoritas. Wine Enthusiast le otorgó a Casa Dragones Joven un rating de 96 puntos, el más alto para tequilas en la Buying Guide. [www.casadragones.com](http://www.casadragones.com/)

**CONTACTO**

Ana Laura García Tinoco Ariza

Another Company

ana@anothercompany.com.mx

6392.1100 ext. 3416