

TEQUILA CASA DRAGONES PRESENTA LA FINAL DE JAMMING SESSIONS 2024

- *El tequila de degustación, aclamado por bartenders en diferentes latitudes del mundo, llevó a cabo una vez más Jamming Sessions: competencia de mixología en San Miguel de Allende, su casa espiritual.*
- *Carlos David Montes, concursante de Zadún – Ritz Carlton se coronó como el ganador del certamen haciéndose acreedor a un premio en efectivo y una residencia como bartender en San Miguel de Allende.*

San Miguel de Allende, a 12 de noviembre de 2024.- [Tequila Casa Dragones](#), el tequila de degustación ultra premium cofundado por la CEO [Bertha González Nieves](#), demostró una vez más porqué se mantiene a la vanguardia en el escenario de la mixología a nivel internacional al celebrar una nueva edición de Jamming Sessions, competencia que reunió a algunos de los más famosos y aclamados bartenders del mundo en [La Casa Dragones](#), en San Miguel de Allende del viernes 8 al sábado 9 de noviembre.

Durante la final los ocho bartenders finalistas provenientes de distintas partes del mundo presentaron sus mejores creaciones ante expertos mixólogos de la talla de José Luis León de [Licorería Limantour](#) y Fabiola Padilla de [Bekeb](#), que forman parte de la lista de North America's 50 Best Bars, además de otros jueces invitados como la destacada mixóloga Yana Volfson quienes evaluaron en conjunto las recetas de los participantes tomando en cuenta criterios como: presentación, ingredientes, originalidad e inspiración.

La final, llevada a cabo tras la barra del renombrado [Obsidian Bar](#) en La Casa Dragones constó de dos rondas en las que los concursantes debían preparar un coctel con los ingredientes y herramientas proporcionados por Casa Dragones tomando como inspiración distintos conceptos o temáticas como, por ejemplo, un cocktail para celebrar una boda organizada en La Casa Dragones.

Tras la deliberación de los jueces, Carlos David Montes, representante de Zadún – Ritz Carlton se coronó como el ganador de esta edición de Jamming Sessions, volviéndose acreedor a una residencia en el Tastin Room como bartender en la Casa Dragones ubicada en San Miguel de Allende por sus cocteles “Bonita Applebum” y “Recreo” seguido de Oswaldo Islas de Bekeb, quien obtuvo el segundo lugar por los cocteles “Sandía Cool” y “Atardecer En San Miguel”. Ambos fueron otorgados un reconocimiento especial además de un premio en efectivo.

Cabe destacar que para participar en la final de Jamming Sessions 2024 los ocho semifinalistas enviaron un video mostrando sus habilidades para crear una receta con Tequila Casa Dragones Blanco, inspirada bajo el concepto: **el espíritu de San Miguel**. Posteriormente, miembros del equipo de [Handshake Speakeasy](#) —nombrado como el [#1 World's Best Bar](#) por parte de World's 50 Best 2024— recreó las recetas, las degustó y ayudó así a elegir a los participantes en esta edición de Jamming Sessions:

1. Dimitrios Vasilakis - New York - Employees Only
2. André Larios - Playa del Carmen - Lobby Bar at The Riviera Maya EDITION en Kanai
3. Carlos David Montes Gaspar - San José del Cabo - Candil Agave Bar, Zadún Ritz-Carlton
4. Luis Felipe Gorgonio Ruiz - Punta Mita - St Regis Punta Mita
5. Marie Yoshimizu - Bellevue - CE LA VI en Intercontinental Bellevue
6. Oswaldo Islas Zavala - San Miguel de Allende - BEKEB
7. Aaron Lopez Montañó - Puerto Vallarta - Treetop Bar at One & Only Mandarin
8. Andros Uriel Moya Muñoz - San Miguel de Allende - Cielo Rooftop

Nombrada como “la marca que a la que realmente le importa la comunidad de bartenders” por [Thirsty Magazine](#), Casa Dragones presentó la primera edición de [Jamming Sessions](#) en 2015, en San Miguel de Allende, como un evento que reunió a chefs y bartenders para crear un *jam* y cocteles colaborativos. Después, se transformó para enfocarse en la comunidad de mixólogos, y se convirtió en la competencia insignia del **Programa de Intercambio para Bartenders de Casa Dragones**: iniciativa lanzada en 2020 con el objetivo de celebrar el intercambio de conocimiento, experiencia y *expertise* entre bartenders de México, Estados Unidos y el resto del mundo.

Para más información acerca de la competencia, visita casadragones.com.mx.

ACERCA DE CASA DRAGONES

Casa Dragones es una casa tequilera con producción en pequeños lotes, conocido por Tequila Casa Dragones Joven, Tequila Casa Dragones Blanco, Tequila Casa Dragones Añejo y Tequila Casa Dragones Reposado Mizunara bebidas que reflejan el cuidado y la precisión que caracteriza su producción. 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. Casa Dragones Joven es un suave maridaje de tequila blanco con tequila extra añejo que resulta en un sabor sumamente suave creado para degustarse solo y maridar con la comida. En 2014, la casa tequilera presentó una segunda etiqueta, Tequila Casa Dragones Blanco, una bebida plata que mantiene la elegancia y las sutilezas matizadas que se han convertido en sinónimo del nombre Casa Dragones. En 2020, Tequila Casa Dragones amplió su repertorio con el lanzamiento de su primer tequila añejo, Tequila Casa Dragones Añejo, que se distingue por su único proceso de añejamiento en barricas, alcanzando un particular carácter por ser madurado en dos diferentes tipos de barricas nuevas: unos, de roble francés, y otros, de roble americano. Finalmente, en 2022 Casa Dragones presenta Casa Dragones Reposado Mizunara, tequila 100% de agave Azul reposado en barricas nuevas de roble Mizunara que encuentra el balance perfecto entre la mineralidad del agave con las notas suaves y sedosas del roble japonés, creando una dulzura refinada y elegante que desafía lo establecido. Para mayor información visita www.casadragones.com