



THE LOST EXPLORER®

La mixología mexicana: inspiración global a través de técnicas ancestrales y destilados artesanales

Por Peter Sánchez, mixólogo internacional y Brand Ambassador de The Lost Explorer.

Oaxaca, México a XX de XXX 2024 - La mixología mexicana está viviendo uno de sus momentos más importantes y transformadores en la escena global. Durante años, las recetas y técnicas que prevalecían en los bares de México estaban influenciadas por destilados e insumos extranjeros, pero en la última década hemos visto una revolución que ha capturado la atención del mundo entero. Hoy, la mixología en México está tomando lo mejor de nuestra herencia cultural para crear nuevas experiencias sensoriales, llevando el sabor y la identidad mexicana a ciudades como Nueva York, Londres y Tokio.

México ha sido históricamente una tierra rica en biodiversidad y tradición. Durante generaciones, el agave ha sido cultivado para producir una de las bebidas espirituosas más emblemáticas de nuestro país: el mezcal. Este destilado, que en su origen era visto como una bebida rural, ha experimentado un renacimiento global gracias a su autenticidad, su proceso artesanal y su conexión con la tierra. El boom del mezcal no solo ha abierto las puertas a este destilado en los mejores bares del mundo, sino que también ha inspirado a muchos mixólogos a redescubrir otros ingredientes autóctonos y técnicas ancestrales.

La evolución de la mixología mexicana: de lo internacional a lo local

Hace una década, la escena de la mixología en México se encontraba fuertemente influenciada por recetas y destilados internacionales, en particular aquellos provenientes de Europa y Estados Unidos. El whisky, la ginebra y el vodka ocupaban los lugares predominantes en la creación de cocteles, mientras que las técnicas seguían los estándares globales. Sin embargo, en los últimos años, México ha redescubierto su herencia cultural y ha comenzado a incorporar ingredientes locales y técnicas tradicionales que han transformado por completo la coctelería en el país.

El gusto global por los destilados de agave ha sido un catalizador clave en este cambio. Esta bebida espirituosa profundamente arraigada a la cultura mexicana ha pasado de ser un producto local a convertirse en un destilado premium reconocido internacionalmente. Hoy en día, el mezcal no es solo una bebida, es un símbolo del renacer cultural mexicano. Su producción artesanal, liderada por maestros mezcaleros como Don Fortino Ramos, no solo respeta las tradiciones ancestrales, sino que se ha convertido en un ejemplo de sostenibilidad. Marcas como The Lost Explorer están liderando este movimiento, no solo preservando el legado de los destilados mexicanos, sino promoviendo prácticas que cuidan la biodiversidad y respetan los ciclos de la naturaleza.

Además del mezcal, otros destilados mexicanos como la raicilla, el sotol y la bacanora están ganando terreno en la mixología internacional. Estos destilados, que durante mucho tiempo permanecieron en las sombras, ahora están siendo redescubiertos por bartenders en todo el mundo, quienes los utilizan para añadir complejidad y profundidad a sus creaciones. La diversidad de nuestros destilados, combinada con la creatividad de la mixología mexicana, está posicionando a México como un referente indiscutible en la industria global de los destilados artesanales.



THE LOST EXPLORER®

Presente y futuro brillante para la mixología en México

Hoy, la mixología mexicana está influyendo en bares y coctelerías de todo el mundo. Ciudades como Nueva York, Londres, y Tokio están adoptando elementos de la coctelería mexicana, ya sea a través del uso de mezcal en sus cartas o con la creación de cócteles inspirados en la cultura y tradiciones mexicanas. Bares como Licorería Limantour en la Ciudad de México han sido reconocidos internacionalmente por su innovación, ocupando posiciones de liderazgo en los rankings globales de mixología. Estos bares no solo destacan por sus cocteles creativos, sino también por la manera en que capturan la esencia de México en cada sorbo.

El impacto de la mixología mexicana no se detiene en los destilados. La filosofía detrás de esta tendencia es clara: honrar las raíces y la historia de México mientras se abrazan las técnicas modernas para crear una experiencia sofisticada y a la vez auténtica. Esto ha generado un interés internacional por nuestra cultura, y el mezcal se ha convertido en un símbolo de esa dualidad entre lo tradicional y lo contemporáneo.

La mixología mexicana está en pleno apogeo y su influencia seguirá expandiéndose en los próximos años. A medida que más mixólogos y bartenders internacionales descubren la versatilidad del mezcal y otros destilados artesanales, veremos una mayor integración de técnicas y sabores mexicanos en los menús de los bares más prestigiosos del mundo.

Las tendencias emergentes, como el uso de ingredientes locales y sostenibles, también jugarán un papel crucial en el futuro de la mixología. La sostenibilidad ya no es solo una palabra de moda; es una necesidad para las marcas que buscan conectar con un consumidor cada vez más consciente. The Lost Explorer, por ejemplo, ha sido pionero en prácticas sustentables, desde el cultivo del agave hasta su producción, destacando la importancia de proteger la tierra mientras se celebra el legado de nuestros antepasados.

La mixología mexicana está creando una nueva narrativa global, inspirada en nuestras tradiciones y nuestras raíces. Con cada cóctel, no solo celebramos nuestra cultura, sino que también mostramos al mundo la riqueza de México en cada trago.

-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



THE LOST EXPLORER®

la planta sagrada del agave.

Para más información visite thelostexplorermezcal.com.

CONTACTO ANOTHER

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