

Mezcal Sobreviviente: The Guest 2024 Mixólogos y Bartenders”

“Una o un Sobreviviente es toda aquella que ha logrado salir adelante a través del esfuerzo individual y colectivo, que está dispuesta a dar una mano para crecer.”

Mezcal Sobreviviente

Emerge del reconocimiento, cuidado e interés por preservar la producción artesanal y tradicional del Mezcal, respetando el trabajo de las y los maestros mezcaleros con integridad y responsabilidad social.

Nuestro Mezcal Versión Espadín:

Es un mezcal artesanal, joven, 100% Agave/Espadín, con 8 años de cosecha, por el Maestro Mezcalero Benito Santiago, elaborado en Santiago Matatlán, Oaxaca, 2 destilaciones en Alambique de cobre, molienda Tahona, horno cónico revestido de piedra con 40% volúmenes de alcohol, certificación de COMERCAM y registro ante IMPI.

Cata:

Vista; limpio, ligero y medio consistente. **Nariz;** sutileza en las notas ahumadas, toques cítricos y herbales con carácter mineral, sensación a lima-limón y manzana verde y toques de pasto recién cortado. **Boca;** medio intenso al entrar, se realzan los aromas frutales y herbales, con un final medio y aparecen algunos toques herbales y a especies.

Nuestros Valores:

Respeto: nuestras acciones están guiadas por la consideración hacia los demás.

Empatía: nos identificamos como seres similares y tenemos la capacidad de inferir en el bienestar de los demás.

Colaboración: nuestras acciones individualidad están orientadas a cuidar nuestro beneficio y de con quienes colaboramos

Responsabilidad Social:

Mezcal Sobreviviente busca generar un impacto social cuidando las cadenas de producción privilegiando la adquisición de insumos regionales, embalajes y transportación de bajo impacto ambiental, pero sobre todo brindando apoyo a Fundaciones de Cáncer de Mama y Refugio de Animales.

Nuestra Visión:

Construir una red de sostenibilidad financiera para elevar la calidad de vida de colaboradores, proveedores y diversos grupos de interés nacional.

Nuestra Misión:

Generar empleos y apoyar de manera activa a sectores vulnerables de la sociedad a través de la difusión de la cultura del mezcal y las regiones con denominación de origen.



Convocatoria:

Mezcal Sobreviviente lanza su primer concurso “**Mezcal Sobreviviente: The Guest 2024**” dedicado a la comunidad de mixólogas, mixólogos y bartenders en ascenso, inspirado en la cultura e historia del mezcal, así como en impulsar a productores y productoras mexicanas:

Para todo mal, mezcal; para todo bien, también... y si no hay remedio: litro y medio”, dice un famoso dicho entre los amantes del mezcal.

El mezcal es una bebida alcohólica que se obtiene de la destilación del jugo fermentado de las cabezas o piñas de agave cocidas. La bebida está vinculada no solo con el ceremonial y la fiesta, al ser usado para limpiar las milpas, las construcciones y las cruces, sino también con aspectos medicinales.

...Se dice que una tormenta se abatió sobre un campo de agaves y varios rayos cayeron sobre las plantas, lo que provocó la creación de los licores. La leyenda asegura que fue Mayahuel para poder brindar el licor a los hombres. En Mitla, Oaxaca, el mezcal es ofrenda, por ello no se brinda con él. En las fiestas siempre se reparte en orden jerárquico y no se le puede rechazar. (Mito del Mezcal).

Bases Generales:

Se convoca a mixólogas, mixólogos y bartenders a participar en el primer concurso de coctelería de **Mezcal Sobreviviente** a presentar su mejor cóctel con Mezcal Sobreviviente **Versión Espadín**, la convocatoria consta de 2 fases y está abierta hasta el 19 de octubre:

Dirigido:

A toda la comunidad de mixólogas, mixólogos y bartenders mayores de 18 años residentes en la Ciudad de México que deseen participar, con especial interés a aquellos o aquellas que estén en ascenso y estén en búsqueda de obtener experiencia en el mundo de la coctelería de autor.

La receta del cóctel a presentar debe de contar con las siguientes características:

- **Nombre:** considerar los valores de Mezcal Sobreviviente y/o la cultura, historia o mito del mezcal.
- **Inspiración:** basado en la historia, mito o cultura del mezcal
- **Creatividad:** que se resalte la originalidad en el uso de los ingredientes, color, sabor.
- **Presentación:** visualmente sea apetecible.
- **Sabor:** agradable al paladar e incentive a consumir más de dos cócteles.
- **Colaboración:** priorizar el uso de ingredientes mexicanos de productores, productoras mexicanas emergentes y/o marcas mexicanas.

Un mezcal artesanal de calidad, conservamos las técnicas que nuestros antepasados nos han enseñado y así producimos una bebida para el gusto de los paladares más exigentes.

www.mezcalsobreviviente.com





Fase 1:

En esta primera fase crea y registra una receta de tu autoría utilizando **Mezcal Sobreviviente versión Espadín**, en el siguiente formulario:

- Formulario: <https://forms.gle/VPDZ4TD7VowYWyr17>
- Seguir las redes sociales de Mezcal Sobreviviente en Instagram, Facebook y Tik Tok
- Tu receta debe considerar las características solicitadas:
 - **Nombre**
 - **Inspiración**
 - **Creatividad**
 - **Presentación**
 - **Sabor**
 - **Colaboración**

Tienes hasta el 19 de octubre para participar, de esta fase seleccionaremos 15 semifinalistas los cuales les notificaremos por correo para enviarles una botella de Mezcal Sobreviviente y puedan preparar su receta y continuar con la siguiente fase.

Fase 2:

En esta segunda fase prepara y documenta la realización de tu cóctel, súbelo a redes sociales etiquetando a Mezcal Sobreviviente y utilizando el hashtag [#MezcalSobreviviente](#)

- Recibirás tu botella Mezcal Sobreviviente versión Espadín.
- Prepara y documenta la realización de tu cóctel en video y fotografías.
- Realizar un reel (post en video) y un post en tu feed (post en fotografía o fotografías) en tu perfil de Instagram **etiquetando en colaboración a Mezcal Sobreviviente** y utilizando el hashtag [#MezcalSobreviviente](#)
- Tendrás mayor oportunidad de ser seleccionado si cuidas la creatividad de tu post y la difusión que le des a los mismos. Puntos adicional si realizas una o más historia en tu perfil de Instagram etiquetando Mezcal Sobreviviente.
- De las publicaciones con más interacciones seleccionaremos a 3 finalistas
- Publicaremos los nombres de los 3 finalistas en nuestras redes sociales y serán notificados vía correo electrónico.

Importante resaltar que los participantes deben asegurar que sus perfiles no sean privados para que podamos ver y replicar los posts/videos, tendrán hasta el 4 de noviembre para subir sus posts, los tres semifinalistas seleccionados se presentaran el 11 de noviembre en la Ladina Bar, CDMX.

Un mezcal artesanal de calidad, conservamos las técnicas que nuestros antepasados nos han enseñado y así producimos una bebida para el gusto de los paladares más exigentes.

www.mezcalsobreviviente.com





Premiación:

Los tres finalistas serán invitados a la final “**Mezcal Sobreviviente: The Guest 2024**” en la CDMX en “**La Ladina Bar**” la cuál se llevará a cabo el 11 de noviembre, la dinámica del evento será de la siguiente forma:

Cada finalista tendrá diez minutos en barra para preparar y presentar el cóctel de su autoría, para que las y los jueces puedan evaluarlo y elegir a un ganador, cada finalista va a preparar 6 cócteles de la receta de su autoría con la siguiente distribución de tiempo:

- 2 minutos para preparar su estación
- 4 minutos para elaborar y presentar su cóctel (un cóctel).
- 4 minutos para preparar el resto de los cócteles (los cinco cócteles restantes).

Durante la final Mezcal Sobreviviente suministra el mezcal artesanal versión espadín, cada finalista debe llevar su cristalería e insumos, así como utensilios/herramientas de bar, el bar les dará hielo cubo, si requieren hielo crushed deberán llegar antes para prepararlo, así mismo el bar dispone espacio para almacenar ingredientes en refrigeración (No congelación).

Jurado:

Karla Fiesco: Bartender de Kaito del Valle, con 8 años de experiencia tras las barras, 13 en la hospitalidad, ha trabajado en diversos bares, donde ha buscado perfeccionar técnicas, pasión por la industria de la hospitalidad y amor por las barras, Karla Fiesco es un referente en el mundo de la coctelería.

Sebastián Colasso: Senior Bartender de Bijou Drinkery Room y bar manager del próximo Bijou: “Bijou Ruby”, casi 20 años de experiencia como bartender y manager

Fabián Velázquez: Bartender, Fermentista, Fenomenólogo. Forma parte del profesorado de La Universidad Mexicana de Mixología, siendo los fermentos y la coctelería de autor sus áreas de especialidad. Es licenciado en Filosofía por la UNAM, Investigador y docente del Seminario de Fenomenología Trascendental. Además, actualmente, es Beverage Manager de Colectivo 333, teniendo a su cargo la administración de 4 centros de consumo y más de 20 colaboradores en el área de barra. Cuenta con diplomados en Microbiología Fermentativa e Ingeniería Fermentativa. Áreas de investigación: Microbiología fermentativa; Química del sabor; fisicalismo del aroma; Fenomenología del sabor. Humildad y disciplina son los estandartes que rigen su trayectoria profesional.

Al jurado se suman el representante de la marca más dos comensales. Al final de las presentaciones se anuncia al ganador o ganadora “**Mezcal Sobreviviente: The Guest 2024**”.

Premios

El ganador o ganadora será acreedor a una visita edición especial al palenque mezcalero en Oaxaca donde es realizado Mezcal Sobreviviente con los gastos pagados para que conozca cada

Un mezcal artesanal de calidad, conservamos las técnicas que nuestros antepasados nos han enseñado y así producimos una bebida para el gusto de los paladares más exigentes.

www.mezcalsobreviviente.com





variante del mezcal y sus procesos de elaboración, más un kit de utensilios bartender edición especial Mezcal Sobreviviente.

Todos los semifinalistas tendrán un kit conmemorativo de Mezcal Sobreviviente y serán embajadores o embajadoras de la marca sumando sus recetas al recetario **Mezcal Sobreviviente** siempre mencionando la autoría de cada bartender, el recetario tendrá difusión en cada establecimiento que se encuentre Mezcal Sobreviviente.

Reglas:

1. La convocatoria para la primera fase el registro de participantes comienza el 1 de octubre y finaliza el 19 de octubre a las 23:59 hrs, la segunda fase finaliza el 4 de noviembre a las 23:59 hrs.
2. Los 15 semifinalistas que participan en esta convocatoria serán contactados previamente para planear la entrega del mezcal sobreviviente y pueden continuar en el concurso.
3. Los 3 finalistas serán contactados previamente para ser notificados e invitados a la final que se llevará acabo en “La Ladina Bar” Colima 333, Roma Norte, Cuauhtémoc, 06700, Ciudad de México.
4. La convocatoria está dirigida a bartenders, mixólogos y mixólogas residentes de la Ciudad de México o Área Metropolitana, pueden participar concursantes de otras localidades de la república mexicana considerando que, si son seleccionados a participar en la final, la planeación de logística y arribo al evento es bajos sus propios recursos.
5. Los concursantes aceptan ceder el uso de sus recetas para ser usadas en la comunicación de Mezcal Sobreviviente siempre mencionando la autoría de cada bartender.
6. Los participantes deberán registrarse y llenar toda la información requerida en la sección de REGISTRO del formulario solo durante las fechas mencionadas con los datos completos.
7. El 11 de noviembre se realiza la final “Mezcal Sobreviviente: The Guest 2024” a las 18:00 hrs en la “Ladina Bar” donde los finalistas deberán de presentarse en un horario de 18:00 a 21:00 hrs,
8. Durante la final, Mezcal Sobreviviente suministra el mezcal artesanal versión espadín, cada finalista debe llevar su cristalería e insumos, así como utensilios/herramientas de bar, el bar les dará hielo cubo, si requieren hielo crushed deberán llegar antes para prepararlo, así mismo el bar dispone espacio para almacenar ingredientes en refrigeración (No congelación).
9. El premio ganador que es una visita al Palenque Mezcalero en Oaxaca incluye gastos de transporte, comida y hospedaje a realizarse durante el primer trimestre del 2025.
10. Los criterios de evaluación serán:
 - **Nombre: 10%**
 - **Inspiración: 10%**
 - **Creatividad: 15%**

Un mezcal artesanal de calidad, conservamos las técnicas que nuestros antepasados nos han enseñado y así producimos una bebida para el gusto de los paladares más exigentes.

www.mezcalsobreviviente.com



**MEZCAL
SOBREVIVIENTE**

- **Presentación: 20%**
- **Sabor: 30%**
- **Tiempo: 15%**
- **Colaboración: 10%** Bonus al usar ingredientes mexicanos de productores, productoras mexicanas emergentes y/o marcas mexicanas.
- **Costeo: 10%** Bonus para el concursante que presente el costo de realización de su receta y beneficio económico.

Contacto:

Si tienes dudas sobre la convocatoria puedes escribir a nuestras redes sociales de **Mezcal Sobreviviente** en fb [mezcalsobreviviente en ig](#) o a los correos adriana.hernandez.lab@gmail.com, adrian@mezcalsobreviviente.com.

Un mezcal artesanal de calidad, conservamos las técnicas que nuestros antepasados nos han enseñado y así producimos una bebida para el gusto de los paladares más exigentes.

www.mezcalsobreviviente.com

