Publicado en Ciudad de México el 28/07/2017

# [Reconocen a maestro mezcalero de Carreño el Mezcal del Don](http://www.notasdeprensa.es)

## Recibe Leonardo Hernández maestro mezcalero de Carreño el mezcal del Don, reconocimiento a su excelente trabajo por el gobierno del Estado

 Leonardo Hernández, representante de la cuarta generación de mezcaleros y actual maestro mezcalero de Carreño, el Mezcal del Don, www.mezcalcarreno.com fue galardonado por su excelente trabajo por las autoridades del Gobierno del Estado de Oaxaca en el marco de la XX Feria Internacional del Mezcal 2017. El objetivo de la Feria es la promoción y comercialización del mezcal de Oaxaca, para lograr el posicionamiento nacional e internacional como bebida espirituosa. El sector es estratégico dentro de la economía estatal, siendo una de las principales agroindustrias de la entidad. El Gobierno del Estado a través de la Secretaría de Economía impulsa a la industria mezcalera, detonando su potencial y elevando su productividad. En este 2017 participaron 53 agroindustrias y 84 empresas mezcaleras realizando diversas actividades para dar a conocer el proceso de elaboración del mezcal en sus métodos de cocción, fermentación y destilación; maridajes y mixología. Carreño, el mezcal del Don ha sido galardonado con medallas Gran Oro para su Espadín, Oro para el Ensamble 7 (blend de siete agaves silvestres compuesto por Tobalá, Tobasiche, Tepeztate, Espadín, Madre Cuishe, Lumbre y Coyote) único en el mercado; y Plata para el Tobalá, por la Academia del Mezcal y del Maguey A.C., reconociendo el proceso de elaboración que da como resultado una excelente calidad para este elixir de Dioses. `Para mí hacer mezcal es un arte, es una tradición de familia y trabajamos con el mezcal del Don respetando el proceso artesanal, la reforestación y sobre todo la calidad´ manifestó Leonardo Hernández. Carreño, el Mezcal del Don es elaborado en la Hacienda Carreño, ubicada en San Dionisio Ocotlán, en los Valles Centrales de Oaxaca. Inició la elaboración del mezcal a principios del Siglo XX con Apolonio Carreño “El Don” el cual se ha mantenido por varias generaciones. Sus etiquetas representan la más delicada selección de agaves silvestres y domesticados para lograr sabores únicos. Carreño; el Mezcal del Don, trasmite la pasión por el cuidado y reforestación de la planta endémica de nuestro territorio, el experimentado proceso artesanal y el toque especial de sus maestros mezcaleros Aureliano Hernández y Leonardo Hernández. Más información en www.mezcalcarreno.com Twitter: @mezcalcarreno Facebook: /Mezcalcarreno

**Datos de contacto:**

Lorena Carreno

Marketing Q S

56152196

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/reconocen-a-maestro-mezcalero-de-carreno-el](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Nacional Gastronomía Restauración Recursos humanos Consumo Oaxaca



[**http://www.mexicopress.com.mx**](http://www.notasdeprensa.es)