

MEZCAL SINÁI CONOCIMIENTO Y SABOR ANCESTRAL

AUTOR: PRODUCTORES DE Maguey y Mezcal de San Dionisio Ocotepec



“Productores de Maguey y Mezcal de San Dionisio Ocotepec” es una empresa social que surge gracias a la visión de Don Ignacio Martínez García, Maestro Mezcalero y fundador de esta organización.

Su trabajo comienza cuando fallece su padre, del que aprendió el oficio de magueyero y mezcalero, quien a su vez también adquirió los conocimientos en producción ancestral de sus padres a muy temprana edad.

Todo surge con la intención de comercializar el mezcal artesanal que él y varios productores de la región producían. Su objetivo siempre ha sido poder compartir este extraordinario producto en los mercados nacionales e internacionales.

De ahí inicia esta gran carrera, por posicionar el mezcal artesanal como uno de los mejores destilados en el mundo.

En 2003 se constituye la compañía y en 2006 se crea la marca que hoy en día conocemos como Sinái, un compuesto de palabras que viene del zapoteco y que significa “Sí”: Como y “Nái”: Ayer, “Como Ayer”. Una marca que se caracteriza por sus mezcales exclusivamente de maguey espadín debido a una política interna de sustentabilidad. “De esta forma producimos lo que cultivamos” bajo certificaciones orgánicas del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA por sus siglas en inglés) y la Unión Europea.

A lo largo de este camino nuestros productos han recibido reconocimientos internacionales, como:

Best in show aged white spirit, best mezcal, double gold medal, posicionándolo dentro del top 5 de destilado. Premio para Sinái Reposado Mezcal en San Francisco World Spirits Competition 2011

Silver Medal, Sinái Joven Mezcal, Mexico San Francisco World Spirits Competition 2012

<http://sfspiritscomp.com/results/archives>

CASO DE ÉXITO Por FONAES (Fondo Nacional de Apoyo para las Empresas de Solidaridad) hoy INAES

Y con la firme intención de seguir compartiendo un producto de excelente calidad, nuestros productos se encuentran en países como: Japón, Francia, Panamá, en el mercado Local y Nacional.

