

Santo Gusano: el mezcal que conquista España con alma oaxaqueña

Santo Gusano. Hay destilados que llegan para quedarse, y otros que, sencillamente, cambian las reglas del juego. [Santo Gusano](#) pertenece a esta segunda categoría. Elaborado de forma 100% artesanal en Oaxaca, México, este mezcal ha sido distinguido por críticos y amantes de la buena mesa, recibiendo en 2020 el reconocimiento a **Mezcal del Año**. Hoy, aterriza en **España** con una misión clara: demostrar que el mezcal puede ser tan elegante como un whisky de malta y tan versátil como un buen vino.

Detrás de esta aventura se encuentra un grupo de amigos que comparten la pasión por los rituales en torno a la mesa, entre ellos, el cantante y compositor mexicano **Carlos Rivera**, quien, junto a su equipo, decidió crear lo que ellos llaman “el mezcal perfecto”. No es una frase publicitaria, sino el resultado de un proceso donde tradición, respeto por la materia prima y un propósito social se entrelazan.



El mezcal que nació de la amistad y la autenticidad

Todo comenzó entre risas, sobremesas y copas que sellaban amistades. Fue allí donde surgió la idea de elaborar un mezcal distinto, capaz de cautivar tanto a los expertos como a quienes se acercan por primera vez a este espíritu ancestral.

El resultado es un destilado suave, de ahumado ligero, con un equilibrio que lo convierte en compañero ideal para cualquier ocasión.

Santo Gusano es un mezcal espadín joven, nacido del maguey cultivado durante al menos siete años bajo el sol oaxaqueño. Su nombre rinde homenaje al gusano blanco del maguey –símbolo de transformación– que habita en el corazón de la planta y asciende por sus pencas hasta volverse mariposa. Ese ciclo vital inspira su filosofía: elevar lo terrenal a lo sublime.

Un mezcal con alma de México y mirada global

El reconocimiento no tardó en llegar. Además de su galardón como *Mezcal del Año*, Santo Gusano fue incluido en el *Top 3 de los mejores mezcales de México en 2024* por la revista **Expansión**, medio aliado de **CNN**, lo que reforzó su prestigio internacional. Ahora, con su desembarco en [España](#), busca posicionarse en los locales, hoteles y restaurantes más selectos de Madrid antes de extenderse a otras capitales del país y a los lineales de grandes superficies.



En copa, se presenta cristalino, con piernas medias y un aroma que combina maguey cocido y notas cítricas sutiles. En boca, despliega un juego armonioso de mandarina, lima, naranja y un toque de hierbabuena, dejando un final limpio y fresco. Su versatilidad lo hace ideal tanto para degustarlo solo como para formar parte de coctelería de autor. Marida con acierto con pescados, mariscos, carnes asadas e incluso postres de chocolate, demostrando su carácter camaleónico sin perder identidad.

Más que un destilado, un compromiso

Santo Gusano no solo conquista por su sabor, sino también por su propósito. La marca impulsa proyectos que buscan generar impacto positivo. Colabora con **WWF** en la preservación de la biodiversidad y con la **Fundación Freedom** en la lucha contra la trata infantil. Además, reivindica el papel de la mujer en la industria del mezcal: las etiquetas de sus botellas son elaboradas a mano por mujeres oaxaqueñas, una manera tangible de dar visibilidad y apoyo a su trabajo.



Carlos Rivera.

“Desde el cultivo de nuestros agaves hasta la destilación en ollas de cobre, cada detalle refleja la dedicación de los maestros mezcaleros y de las familias oaxaqueñas que lo hacen posible”, explica **Carlos Rivera**.

“Seleccionamos con cuidado las piñas carbonizadas para lograr ese ahumado equilibrado que distingue a Santo Gusano. Hoy es un privilegio compartir en España este destilado único, la verdadera esencia de México en cada sorbo”.

Una nueva era para el mezcal en España

El aterrizaje de Santo Gusano marca un punto de inflexión para el mercado de los destilados premium en España. Su llegada no responde a una moda pasajera, sino a una tendencia creciente: la búsqueda de autenticidad, de bebidas que cuenten una historia. Y Santo Gusano la tiene. Es el relato de una tierra, de su gente y de una cultura que destila identidad gota a gota.





En un país donde el vino, el whisky y el ron han sido durante años protagonistas indiscutibles, el mezcal comienza a ocupar un lugar propio en las cartas de los mejores bares y restaurantes. Y con Santo Gusano, ese lugar se escribe con acento oaxaqueño, aroma a maguey y la promesa de un viaje sensorial que, copa en mano, nos lleva directo a México.