



Universidad Autónoma del Estado de México

Académico de la UAEMéx participó como juez en concurso nacional de mezcal

- *_El docente Germán Hazael Hernández García integró el panel de especialistas del XV Concurso Nacional de Marcas de Mezcal y Destilados Mexicanos, realizado en la Ciudad de México, donde se evaluaron decenas de etiquetas mediante catas a ciegas._*

Toluca, Méx. - 11 de marzo de 2026. El docente de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMéx), Germán Hazael Hernández García, participó como integrante del panel de jueces del XV Concurso Nacional de Marcas de Mezcal y Destilados Mexicanos, realizado en la Ciudad de México.

El certamen, organizado por la Academia del Mezcal y del Maguey y certificado por la Academia Mexicana del Vino, reúne a productores de destilados de distintas regiones del país, cuyas etiquetas son evaluadas de manera individual y cualitativa por un jurado especializado.

Las bebidas se someten a catas a ciegas y cuestionarios técnicos, con el objetivo de distinguir a aquellas que ofrecen mayor calidad y una experiencia sensorial destacada para el consumidor, contribuyendo así a mantener altos estándares en la industria.

La participación de Hernández García en este certamen responde a su especialización en Vinos y Destilados, certificada por la Wine & Spirit Education Trust (WSET), organismo internacional que otorga acreditaciones en vino, bebidas espirituosas, cerveza y sake.

Gracias a esta formación, así como a diversas capacitaciones nacionales e internacionales, el académico suma cinco años consecutivos como jurado en esta competencia.

“Se trata de evaluar y encontrar un perfil de mezcal, tequila u otro destilado que resulte atractivo para el público. La calificación se mide por porcentajes y las etiquetas ganadoras suelen alcanzar más de 96 o 98 puntos. Entre los aspectos que se valoran están el sabor, el aroma y la congruencia entre ambos; por ejemplo, si un mezcal presenta notas cítricas en el aroma, se espera que estas también se perciban en el sabor”, explicó Hernández García

El panel de jueces está integrado por sommeliers, productores y especialistas provenientes de entidades como Puebla, Oaxaca y el Estado de México, entre otras.

En promedio, cada juez evalúa entre 35 y 40 muestras durante la competencia. Además de premiar a los mejores destilados, el concurso busca ofrecer retroalimentación a los productores para fortalecer y mejorar sus procesos.





Universidad Autónoma del Estado de México

Germán Hazael Hernández García destacó que el mezcal es un producto emblemático de México y una de las bebidas con mayor proyección internacional, al ser la segunda más exportada y consumida después del tequila. Asimismo, señaló que el Estado de México cuenta con denominaciones de origen sólidas, lo que respalda la calidad y proyección del mezcal mexiquense en el ámbito global.

Finalmente, el académico invitó a valorar los productos nacionales y las tradiciones que los rodean. “No le tengamos miedo al mezcal. A veces pensamos que es una bebida muy fuerte y eso nos intimida, pero el mezcal ha sido históricamente un fiel compañero y representa una auténtica expresión de nuestra cultura”, concluyó.

