

Seminario Sauza Blue

Tokio, Japón, 28 de octubre de 2014.

El día de hoy se celebró en el Espacio Mexicano de la Embajada de México en Japón el Seminario Sauza Blue, coorganizado por esta Embajada, la Representación de la Secretaría de Economía en Japón y la empresa Suntory Liquors Limited, cuyo objetivo principal fue realizar la presentación de un nuevo tipo de Tequila, "Tequila Blue", elaborado exclusivamente para el mercado japonés.

El saludo inaugural estuvo a cargo del Encargado de Negocios de esta Embajada, Consejero Armando Arriaga, quien dio la bienvenida a los más de 70 asistentes de medios de comunicación especializados y gerentes de restaurantes y bares. Tras exponer el motivo que dio origen a este Seminario, ofreció todo el apoyo de la Embajada para hacer que nuestra bebida nacional por excelencia sea cada vez más conocida en Japón con marcas y tipos exclusivos como el que en este evento se estaba presentando.

Posteriormente tomó la palabra el Representante de la Secretaría de Economía en Japón, Dr. Sergio Inclán, quien comentó que el pasado 17 de septiembre se cumplieron 10 años del inicio de negociaciones para la suscripción de Acuerdo de Asociación Económica México-Japón, el cual ha dado un importante impulso a nuestros intercambios comerciales en general y de Tequila en particular. Los primeros se han incrementado un 85% de 2004 a 2013, en tanto que los segundos un 123% en el mismo período. Comentó que este Seminario fue producto de una visita que realizó al CEO de Suntory 15 días después de que adquirió Beam Inc. (enero de 2014) -que entre su canasta de marcas estaba Tequila Sauza- para ofrecer el apoyo de México para la promoción de la marca y la protección de la denominación de origen.

La presentación central estuvo a cargo del Lic. Fernando Ávila, de Tequila Sauza, quien, expuso sobre el origen del Tequila, las regiones donde se cultiva, su proceso de producción, cómo reconocer un Tequila auténtico, clases de tequila y la historia de la familia Sauza, entre otros temas. Posteriormente siguió una degustación en donde los asistentes pudieron probar, en adición al nuevo tipo de Tequila, diferentes clases de Tequila Sauza.



Participantes en el seminario Sauza Blue