

[regresar](#)palabra clave: [búsqueda avanzada](#) [tips de búsqueda](#)[formato impresión](#)[envíalo por e-mail](#)[comentarios al editor](#)

## ¡Ay, papá, no te rajes!

Por Julieta Rodríguez

El Norte

(14 Junio 1996).-

¡Ay, Jalisco, no te **rajes!**, reza una frase que se liga con la bebida alcohólica que se ha vuelto sinónimo de México: El Tequila.

Y qué mejor regalo que ofrecerle a papá una botella de este brebaje que, desde hace más de un centenar de años, ha conquistado paladares.

Entre los tequilas blancos, añejos y reposados podrá elegir el ideal para obsequiárselo al rey de la casa.

Lucía Garza, gerente de Vinoteca, recomendó tequilas como Jimador, Porfidio, 7 Leguas, Cazadores, Las Trancas y Tapatío, entre otros.

Dijo que la mayoría de ellos son reposados o añejos, pues se pueden considerar como los de mejor calidad y selección.

El tequila Cazadores es uno de los recomendados por estar elaborado de un agave tequilana weber, variedad azul, que se cosecha en la región de Los Altos, Jalisco; su costo es de 77 pesos.

El Jimador, que tiene un costo de 50 pesos, es una buena opción como regalo; éste es reposado, con un añejamiento de tres meses en barrica de roble blanco.

A papá le encantará disfrutar el suave sabor que obtuvo el tequila 3 Magueyes reposado de las barricas de roble blanco que fueron usadas para añejar bourbon, lo que también le da un tono dorado; su costo es de 52 pesos.

Otro tequila reposado que no pasa de los 100 pesos es el Tapatío (vale 77), elaborado en Arandas, Jalisco.

Embasado a mano, debido a que la botella es artesanal, el tequila reposado de la marca Las Trancas es otra buena alternativa. El valor de éste, procedente de Los Altos y añejado de tres a seis meses, es de 187 pesos.

Para quienes saben apreciar lo más fino en tequila, Siete Leguas es uno producido a la usanza tradicional antigua, único en su clase.

Este tequila, que tiene un costo de 490 pesos, se añeja durante largo tiempo en barricas de roble blanco y su producción es limitada.

Otro tequila 100 por ciento agave azul es el de la marca Porfidio Plata, el cual tiene triple destilación y es blanco; tiene un costo de 685 pesos y viene en una botella tan original, que no parece tequila.

¡Qué bouquet, qué sabor... ¡Salud!

Para reafirmar el porqué los tequilas Herradura son considerados como uno de los mejores, el pasado miércoles se cataron varios de esta línea tradicional.

El evento se realizó en el Hotel Quinta Real, donde el público asistente tuvo la oportunidad de disfrutar esta bebida junto al catador Gustavo Moreno, gerente nacional de promociones de esta marca.

El cuerpo, el bouquet y el sabor de cada tequila fueron los aspectos que se tomaron en cuenta para saborear cada copa que, conforme iba transcurriendo el evento, se llenaba con un Jimador reposado, añejo o blanco, para terminar con una selección especial.

Moreno explicó que el cuerpo, el color y sabor del tequila se obtienen de las barricas de roble blanco y del tiempo que es añejado.

El catador indicó que el cuerpo (consistencia) del tequila es muy distinto de un blanco, que es muy ligero, a un reposado o añejado, que se vuelve más espeso.

Para degustar adecuadamente cada bebida, el catador recomendó retenerla un poco en la boca, para calentarla y apreciar su sabor.

"La razón por la que se calienta (al retenerla en la boca) cualquier bebida que se jacte de decir que es buena, que es fina, es porque la temperatura que tiene en la botella es una y la que tenemos en la boca es más elevada.

"Sin haberlo calentado es muy agresiva la respuesta del tequila, y al calentarlo logramos saborear, paladear todos los sabores que tienen cada uno de los tequilas".

El bouquet es un aroma maduro, agregó, "se acentúa el olor a madera, son maderas más viejas, su olor a agave continúa y ese olor dulcecito no se pierde...".

Moreno mencionó que el color, en este caso del blanco al bronce, se obtiene de acuerdo al tiempo que esté en contacto con la madera.

Cuando se acaba de destilar el tequila, éste es totalmente cristalino, transparente como agua, mencionó, es entonces cuando lo ponen en barricas de roble para su reposo y/o añejamiento.

"Lo que hace la acción que ejerce la barrica sobre nuestros productos es soltar taninos; esos taninos son los que le van a dar al tequila el color, olor y sabor a madera.

"Es por eso que se habla mucho de las maderas, es por eso que tiene ese color; entre más tiempo pase puede oscurecerse más el producto, dependiendo, obviamente, del tipo de madera".

El tequila blanco, para "gente recia" por tener más contenido de alcohol, se caracteriza por su cuerpo suave; su color es totalmente cristalino y se logra apreciar su sabor único de agave.

"(Esta bebida) es añejada únicamente 30 días en dupones de madera, lo que le da cierta cualidad al tequila, más no es apreciable al ojo humano; únicamente tiene el sabor dulce del agave".

búsqueda avanzada

palabra clave:

sección:

fechas:

entre el:

y el:

[tips de búsqueda](#)