

## TRES SEÑORES PRODUCTORES Y UNA SEÑORA BEBIDA: EL TEQUILA

■ POR ADRIANA CÓPIL

**J**uan Beckman Vidal proviene de una estirpe de tequileros que llevan 2 siglos en el negocio; Guillermo Romo de la Peña es parte de una familia que tiene 5 generaciones destilando agave; y el austriaco Martin Glassl llegó a México apenas en 1991. Con todo y sus diferencias, los 3 se cuentan entre los más exitosos productores de tequila, bebida que en los últimos años se ha convertido en una de las más solicitadas del mundo: en 1970 México producía 23 millones de litros de tequila, de los cuales exportaba poco menos de 3 millones y medio (en números cerrados: un litro de cada 7); el año pasado la producción fue de casi 170 millones de litros, y se vendieron al exterior más de 86 millones y medio, es decir, un litro de cada 2.

Los trabajadores suben las piñas de agave a una banda que las trasporta hasta las aspas, las cuales las cortan antes de someterlas a la cocción.



Foto: Jorge E. Barragán de la T.





Juan Beckman Vidal está al frente de la famosa destilería José Cuervo y Compañía, fundada en 1795.

Es tal la "globalización" del tequila que la marca registrada *Cabo Wabo* —elaborada y embotellada en Amatitán, Jal.— pertenece al estadounidense Sammy Hagar, ex vocalista del grupo de rock *Van Halen*. En su bar californiano, Hagar ha formado un club de tomadores de tequila, bebida que promociona con el nombre de "vitamina T".

**El pionero:** Poco amigo de entrevistas y fotografías, Juan Beckman Vidal está al frente de la famosa destilería *José Cuervo y Compañía*, fundada en 1795, cuando José María Guadalupe Cuervo recibió la primera licencia real para producir mezcal en la Nueva España. La producción mezcalera no sólo dejó buenos dividendos a José Guadalupe, su hermano Prudencio y el padre de ambos, José Antonio Cuervo, sino también al poblado de Tequila, que se convirtió en una de las zonas más prósperas de la intendencia de Guadalajara.

A principios del siglo XIX murió el pionero y sus hijos Ignacio Faustino y María Magdalena heredaron la empresa. La mujer, casada con Vicente Albino Rojas, un hombre de quien se sabe muy poco, cedió su parte al esposo, quien se hizo cargo de la *Taberna del Cuervo* —establecimiento que los mezcaleros

poseían en Tequila— y la rebautizó como *La Rojeña*. A mediados del siglo pasado Rojas cultivaba alrededor de 3 millones de plantas de agave y distribuía su bebida en Jalisco, Aguascalientes, Zacatecas y San Luis Potosí.

**Lazos de familia:** Tras la muerte de Albino Rojas, sus hermanas Inés y María Rojas dejaron la floreciente industria en manos de Jesús Flores (no se sabe por qué lo hicieron), propietario de los bodegones *La Floreña* y *El Puente* y fundador de la destilería *La Constanza*. Flores fue el primer industrial tequilero en envasar el producto en frascos y botellones, pues hasta entonces sólo se vendía en barricas de madera.

En 1888 el hombre contrajo matrimonio con Ana González Rubio, quien tenía una hermana llamada Virginia, esposa de Luciano Gallardo, dueño del rancho *La Gallardena*. Las hermanas González Rubio y sus esposos compartieron el negocio y a fines del siglo pasado recibieron, de manos del presidente Porfirio Díaz, una medalla de oro y un diploma por la calidad del tequila que fabricaban.

Al iniciar el siglo XX Ana envió y casó por segunda vez con el caporal de *La Constanza*, José Cuervo Labastida, descendiente de José Guadalupe Cuervo. A raíz del matrimonio la bebida retomó el nombre *Tequila de José*

*Cuervo* y la fábrica volvió a ser llamada *La Rojeña*. El nuevo dueño era un liberal que durante la breve Presidencia de Francisco León de la Barra (mayo a noviembre de 1911) estuvo a punto de convertirse en gobernador de Jalisco. Los pobladores de Tequila lo consideran un prohombre local, porque ayudó a llevar agua potable y a construir un nuevo panteón en el pueblo.

Cuervo Labastida murió en 1921 y su esposa Ana, viuda por segunda ocasión, se hizo cargo de la empresa. Tras el fallecimiento de la mujer en 1934, sus sobrinas Guadalupe y Virginia Gallardo, sus esposos —Guillermo Freytag Schereir y Juan Beckman, respectivamente—, así como los hijos de ambas parejas, Guillermo Freytag Gallardo y Juan Beckman Gallardo, heredaron la destilería.

Los Freytag mantuvieron la administración de la empresa hasta 1964, cuando Juan Beckman tomó las riendas y junto con 3 hermanos (Jorge, Carlos y Oskar) se hizo cargo de la *Taberna del Cuervo*, la productora de tequila y los demás bienes familiares. Cuando Beckman Gallardo se retiró del negocio, éste quedó en manos de su hijo Juan Beckman Vidal, quien en 1989 vendió 45% de las acciones de *José Cuervo y Compañía* a la licorera estadounidense *International Distillers and Vintners*.

**Hijo de tigre:** Mayor de los 4 hijos de un abogado y una empresaria, José Guillermo Romo de la Peña nació en 1947 en la ciudad de México y actualmente produce y comercializa —con sus hermanos Luz Gabriela, María Elisa y Luis Pedro Pablo— una de las marcas de tequila más tradicionales y conocidas: *Herradura*.

Veinteañero y con estudios de derecho que nunca llegó a completar, Romo de la Peña se trasladó del DF al poblado jalisciense de Amatitán a solicitud de su progenitora, Gabriela de la Peña, dueña de la hacienda *San José del Refugio* y administradora de la

planta tequilera que había heredado de su madre, Esther Rosales Gómez de Cuervo, quien a su vez era prima de Anita González Rubio, ex propietaria de *Casa Cuervo*. Doña Gabriela (fallecida en 1994) dijo a su primogénito que se preparara para administrar el negocio y el muchacho se dedicó de tiempo completo a atender el prestigiado establecimiento familiar.

**Larga historia:** Conocedor desde la infancia de las técnicas para cultivar y destilar agave, el joven José Guillermo se abocó a crear y perfeccionar el tequila reposado (que se



Ab.: La familia Romo de la Peña, dueños de la famosa marca la *Herradura*. Der.: Guillermo Romo de la Peña en la antigua destilería.



conserva en barricas por espacio de 13 meses) y el 12 de diciembre de 1974 —día en que se festeja a la virgen de Zapopan, de la cual el empresario es fiel devoto— destapó la primera botella de la nueva bebida.

Romo señala que en la actualidad casi todas las fábricas exportadoras de tequila se asocian entre sí (da como ejemplo las casas *Sanza* y *Domecq*), establecen convenios con firmas extranjeras (como lo hizo *Cuervo*) o son vendidas a compañías del exterior (como *Seagrams*, que compró la destilería *Don Julio*).

*Herradura*, que en la actualidad cultiva unos 14 millones de plantas de agave y da empleo directo a 1,750 personas, sigue operando con capital

mexicano, aunque su propietario no descarta la posibilidad de vincularse con alguna otra empresa, si bien rechaza tajantemente la idea de vender la destilería: —Quienes han intentado asociarse a *Herradura* nos han pedido 2 cosas —puntualizó—: discreción y la venta total de las acciones. Lo primero se lo concedemos a todos; lo segundo, a nadie.

**El extranjero:** En 1991, cuando Martín Glasl arribó al país con la idea de producir tequila para exportar, los viejos fabricantes de esa bebida no pudieron contener una sonrisa irónica: ¿cómo un extranjero veinteañero (nacido en 1967 en la ciudad austríaca de Graz, en la fronte-

ra con Yugoslavia) pretendía competir con los expertos tequileros en la propia tierra del tequila? Sin hacer caso, Glassl rentó una vieja destilería y empezó a producir el tequila *Porfidio*, que en sólo 6 años logró vender en Estados Unidos, Canadá, Japón, Taiwán, Hong Kong, Australia, Nueva Zelanda, Bélgica, Inglaterra, Italia, Alemania, Francia y la República Checa, donde se cotiza al increíble precio de hasta 1,000 dólares la botella.

Tan apreciado resultó el *Porfidio* que en 1996, en una competencia anual que se realiza en Francia y donde se premia a las mejores bebidas alcohólicas del mundo, recibió 98 puntos sobre 100, superando en calidad y sabor a los añejos *Patrón* (96 puntos), *Sauza* (94), *Herradura* (92) y *Vinuda de Romero* (92).

Glassl era novato en la fabricación de tequila pero no neófito en negocios.

Después de estudiar la preparatoria en Salzburgo y finanzas y mercadotecnia en Texas, y de trabajar en una firma austríaca dedicada a la venta de vinos y licores, se radicó en Guadalajara y consiguió que varios pequeños destiladores locales le maquilaran su primera producción. Después de incontables peripecias para conseguir financiamiento y acaloradas discusiones con los tequileros tradicionalistas (que cuestionaban no sólo la calidad del *Porfidio* sino también el diseño de su envase, que contiene una figurilla de cactácea, no de agave) Glassl pidió a varios productores que le rentaran sus fábricas en los "tiempos muertos" (al-



El austriaco Martín Glassl produce el tequila *Porfidio* cuyo precio en el extranjero es de 1,000 dólares la botella.

gunas destilerías sólo trabajan de enero a agosto de cada año), para mejorar el sabor de su producto aprovechando las instalaciones de sus competidores.

#### El brindis del milenio:

El austriaco cambió el tradicional método de cocer la piña de agave azul en grandes hornos por una máquina que mejora el proceso de cocción mediante centrifugado de la materia prima; trajo de Europa una plancha que presiona el agave cocido hasta dejar la pulpa completamente seca. Además, perfeccionó un procedimiento para extraer, durante la destilación, los alcoholes pesados y el metano, sustancias responsables de la feroz "cruda" que deja una borraquera con tequila de mala calidad.

En la actualidad el joven inmigrante (32 años de edad y que vive en unión libre con una mexicana) dirige la fábrica *Ponciano Porfidio e hijos* (seudónimo registrado como marca), ubicada en el kilómetro 12 de

la carretera Vallarta-Tepic. Originalmente el nombre del tequila de Glassl iba a ser *Porfirio*; pero como a los japoneses —quienes fueron los primeros que compraron su producto— se les hacía difícil pronunciar la "r" después de la "i", decidió dejarlo en *Porfidio*.

Después de colocar su tequila en el extranjero, Martín Glassl empezó a ganar clientes en el mercado nacional: el año pasado, de los 300,000 litros que produjo, 168,000 los vendió en México, pero no a 1,000 dólares sino a 1,150 pesos la botella.

En septiembre, el tequilero más joven producirá un "tequila especial del milenio" —llamado *Marriage de Paloma Porfidio*, en honor de su mujer Paloma—, que será vendido en una elegante licorera de fino cristal austríaco y que costará nada menos que 2,000 dólares la botella. ¿Quiénes van a pagar semejante precio? Miles de europeos que se proponen recibir el año 2000 brindando con la bebida más exótica y cara del mundo, dice el productor. ■

#### Oído en la cantina

—Esta noche pienso hablar seriamente con mi mujer y decirle que a partir de mañana compartiremos los deberes de la casa.

—Vaya, tú sí que eres un marido considerado, Juan.

#### Por Lada

—¿Bueno? ¿Ya llegó Julio?

—No, aquí todavía estamos en abril...