



“Vamos dirigidos a un segmento alto, profesionales de 28 años, que alternan entre el tequila, el whisky y el vino. Es una bebida para conversar, y para celebrar, pero en casa. No podemos romper tan rápido con el sinónimo de fiesta que tiene el tequila para los ticos”, dijo Granados.

Al gusto

Hay tequilas para tomar de golpe y otros para saborear con calma.

La diferencia básica está en los ingredientes y el proceso de fabricación, específicamente en el añejamiento.

Según Granados, los tequilas más finos se elaboran 100% del agave (maguey), específicamente del agave azul (*Tequiliana Weber*). Esta es la especie que crece en los 124 municipios que cuentan con denominación de origen internacional; es decir, los únicos que pueden producir “tequila”. Muchos de ellos están en Jalisco.

Las bebidas del maguey que se elaboran fuera de esta región o con otras especies de plantas, son cualquier otra cosa, menos tequila. A lo sumo pueden ser mezcal, siempre y cuando se le dé el proceso de horneado que le da su característico sabor a humo. Para el instituto estadounidense de análisis de bebidas Tastings, el famoso gusano dentro de la botella del mezcal no está presente en las marcas de mayor calidad.

Cuestión de gustos

Según Dennis González, gerente de marca de Centenario Internacional, también hay tequilas auténticos denominados mixtos: 51% destilados de agave, y 49% de otros destilados, generalmente de caña de azúcar.

González reconoce que entre los mixtos el balance entre calidad y precio los hace más accesibles.

“Nosotros acabamos de introducir un tequila marca Olmeca que es casi tres veces más barato que el Don Julio reposado, pero que tiene un excelente sabor y calidad”, señaló González.

Lo cierto es que tanto el tequila 100% agave como el tequila mixto pueden tomarse en *shots*, con limón y sal. Pero si el tequila es añejado en barriles de roble blanco, por 2 o más meses, tomárselo de golpe es un verdadero sacrilegio.

Los tequilas sin añejar son claros, y los reposados son color caramelo. Pero hay tequilas que no se guardan en barriles, y a los que se le agregan ingredientes, y que logran el mismo color (*Véase recuadro: “Que no lo engañen”*).

Calidad distinta

El Consejo Regulador del Tequila clasifica los tequilas como *jóvenes* cuando no se añejan en roble. Son mixtos y se saborizan y colorean con caramelo. Algunos los llaman *gold*.

El tequila reposado, en cambio, se almacena por lo menos dos meses en barriles de roble blanco. Las mejores marcas amplían el plazo de tres a nueve meses. Son los de mayor venta en México. Son mixtos o 100% agave y su calidad es superior.

El tequila añejo también se deja reposar en barriles de roble blanco, previamente utilizados para añejar *bourbon*. Algunos mixtos permanecen hasta tres años, y los 100% agave hasta cuatro, pero normalmente un añejo tiene 18 meses de almacenamiento. Hay una gran controversia sobre si un tequila puede o no almacenarse por más de 4 años.

Para la mayoría de los productores de tequila, esto le quita los sabores

vegetales y propios del agave. Por eso recomiendan analizar bien cada botella e ir más allá de la simple fiesta.

Que no lo engañen

Asegúrese de que la botella que compra es tequila auténtico y que el precio vale la pena.

El sello: Todo tequila auténtico debe tener un sello en la botella que dice CRT NOM, más una serie numérica.

Destilación: No caiga en la trampa de creer que la “doble destilación” o la “triple destilación” que señalan las etiquetas representan mayor calidad. La triple destilación puede ser un defecto.

Regiones: Las principales son: Valle Tequila (Arenal, Amatitán, Tequila y Magdalena) Región de los Altos y Región Guanajuato.

[SUBIR](#)[Home](#)[¿Quiénes Somos?](#)[Condiciones de Uso](#)[Privacidad](#)[Anúnciese en la versión impresa de El Financiero y Capital Financiero](#)

© 2004 El Financiero y Capital Financiero. El contenido de El Financiero y de Capital Financiero no puede ser reproducido, transmitido ni distribuido total o parcialmente sin la autorización previa y por escrito de El Financiero o de Capital Financiero.