

TEQUILA



licor Mexicano

proviene del estado de Jalisco

El alcohol icónico de México

La tequila, mundialmente famosa bebida alcohólica mexicana, tiene una historia profunda arraigada en la tradición, la cultura y la pasión. Aunque la tequila es ampliamente conocida como un ingrediente clave en cócteles, es mucho más que una bebida: es un símbolo de la identidad mexicana y del patrimonio artístico. Su desarrollo refleja la riqueza y diversidad de la cultura mexicana y cautiva a los amantes de los licores en todo el mundo.

Origen e historia

La tequila proviene del estado mexicano de Jalisco, donde tribus indígenas como los aztecas fermentaban bebidas alcohólicas a base de agave mucho antes de la llegada de los españoles. Una de esas bebidas era el pulque, elaborado a partir de la savia fermentada de la planta de agave. Sin embargo, el pulque no se destilaba.

Cuando, en el siglo XVI, llegaron los conquistadores españoles, introdujeron técnicas de destilación que llevaron a la transformación de las bebidas fermentadas de agave en lo que hoy conocemos como tequila. Inicialmente conocida como "vino mezcal de Tequila", esta bebida alcohólica fue desarrollando gradualmente su propia identidad, diferenciándose del mezcal por su proceso de producción y el uso exclusivo de agave azul (Agave tequilana var. azul).

La primera destilería de tequila oficialmente registrada es Destilería José Cuervo, que obtuvo tierras para el cultivo de agave en 1758. La producción a gran escala de tequila comenzó a finales del siglo XVIII, cuando la corona española eliminó las restricciones sobre la producción de alcohol. Casa Sauza (fundada en 1873) también jugó un papel clave en la comercialización y exportación de la tequila.



¿Qué define a la tequila?

La tequila es una bebida destilada elaborada exclusivamente a partir de agave azul, cultivado en regiones específicas de México, principalmente en el estado de Jalisco, así como en partes de Guanajuato, Michoacán, Nayarit y Tamaulipas.

El corazón de la planta de agave, conocido como piña, se cosecha, se cuece, se tritura, se fermenta y se destila. El producto final se clasifica en diferentes tipos según el envejecimiento:

- **Blanco (Plata)** – No envejece o envejece hasta 2 meses en barricas de acero inoxidable o neutras.
- **Reposado** – Envejece entre 2 y 12 meses en barricas de roble.
- **Añejo** – Envejece entre 1 y 3 años en barricas de roble.
- **Extra Añejo** – Envejece más de 3 años en barricas de roble, adquiriendo un carácter profundo y complejo.



Proceso de elaboración de la tequila

Tratamiento térmico del agave

Después de la cosecha, las piñas se colocan en hornos para su tratamiento térmico, clave para desarrollar los sabores característicos de la tequila. Existen diferentes métodos de cocción:

- **Hornos tradicionales (de piedra):** Asado lento del agave durante varios días, proporcionando un sabor rico y complejo.
- **Autoclaves:** Modernas ollas de presión al vapor que aceleran la cocción manteniendo buen sabor.
- **Difusores:** Método industrial que extrae los azúcares sin cocción, resultando en un sabor más ligero y menos tradicional.

Triturado y fermentación

Tras la cocción, el agave ablandado se tritura para extraer el jugo. Tradicionalmente se hacía con la tahona (una gran rueda de piedra arrastrada por animales), aunque las destilerías modernas utilizan trituradoras mecánicas o molinos de rodillos.

El jugo extraído, llamado mosto, se coloca en tanques de fermentación donde las levaduras convierten los azúcares en alcohol. Algunas tequilas premium utilizan fermentación salvaje, permitiendo que las levaduras naturales influyan en el perfil de sabor.

Destilación

La tequila se destila típicamente dos veces en alambiques de cobre o acero inoxidable:

- **Primera destilación (Ordinario):** Produce un líquido turbio con menor contenido alcohólico.
- **Segunda destilación:** Refina el licor, elimina impurezas y concentra los sabores para obtener tequila clara.



Envejecimiento y embotellado

Después de la destilación, la tequila se embotella inmediatamente como Blanco o se envejece en barricas de roble para crear las variedades Reposado, Añejo o Extra Añejo. El envejecimiento aporta color, aroma y profundidad de sabor, con notas de vainilla, caramelo y especias proporcionadas por la madera.



Tendencias modernas en la tequila

En los últimos años, ha aumentado globalmente la apreciación por las tequilas premium y ultrapremium. Las marcas destacan los métodos tradicionales y artesanales de producción, creando tequilas destinadas más a degustarse que a mezclarse en cócteles. También han ganado popularidad las tequilas single-estate y sin aditivos, que aseguran autenticidad y pureza.

Tequila en cócteles y gastronomía

La tequila es un ingrediente clave en muchos cócteles, entre los que destacan:

- **Margarita:** Mezcla clásica de tequila, licor de naranja y zumo de lima fresco.
- **Paloma:** Refrescante mezcla de tequila y refresco de pomelo.
- **Tequila Old Fashioned:** Cóctel refinado que resalta la profundidad y carácter de la tequila añeja.

Además de bebidas, la tequila se utiliza en la gastronomía para:

- Marinadas con tequila para carnes y mariscos.
- Salsas a base de tequila para platillos picantes mexicanos.
- Postres con tequila, como sorbetes y tartas de queso.





El tequila como forma de arte

La tequila no es solo una bebida; es una expresión artística y cultural. El diseño sofisticado de botellas y etiquetas de marcas premium destaca el patrimonio mexicano. Algunas marcas, como Clase Azul, utilizan botellas de cerámica hechas a mano que se han convertido en objetos de colección. La tequila también ha inspirado pinturas, esculturas e instalaciones artísticas que celebran las tradiciones mexicanas.

Antes considerada solo como un ingrediente para cócteles básicos, la tequila se ha convertido hoy en día en mucho más que un licor. Es una bebida que inspira y enriquece no solo la mixología y la gastronomía, sino también el mundo artístico y creativo. Con su amplia gama de posibilidades y usos, la tequila aporta a nuestras copas y platos nuevas dimensiones de sabor y experiencia.