



TEQUILA, BEBIDA EMBLEMÁTICA

El tequila es un licor destilado originario de la ciudad del mismo nombre en el estado de Jalisco, México. Del tequila se pueden encontrar variedades ambarinas e incoloras. Al igual que el mezcal se elabora a partir de la fermentación y destilado del jugo extraído del agave, concretamente del agave azul. Está emblemática bebida, la más importante de México, está regulada por una Denominación de Origen.

El proceso de producción del tequila se inicia con la selección de la materia prima para su elaboración, extrayéndolo del agave azul. Esta planta no es un cactus, como muchos creen, se trata de una liliácea, es decir un miembro de la familia del lirio. Esta planta tarda entre ocho y diez años en alcanzar el estado de madurez necesario para la elaboración de los tequilas.

Proceso de elaboración

Los procesos más importantes que ocurren en el proceso de elaboración del Tequila, son: jima, hidrólisis, extracción, formulación, fermentación, destilación, maduración y en su caso, filtración y envasado.

- *Jima*: es la acción consistente en separar de la piña las pencas de agave cuando éstas han alcanzado el desarrollo adecuado para su industrialización.

- *Hidrólisis*: considerando que el principal carbohidrato que contiene el agave es la inulina y que este compuesto no es susceptible de ser fermentado por las levaduras, es necesario realizar la hidrólisis para obtener azúcares simples (principalmente fructosa). Para ello, se utiliza principalmente un procedimiento térmico o enzimático o bien, la combinación de ambos. En esta etapa también se encuentran muchos compuestos determinantes en el perfil del producto final.

- *Extracción*: puede realizarse previa o posteriormente a la hidrólisis, los carbohidratos o azúcares contenidos en las piñas de agave han de separarse de la fibra. Esta extracción se realiza comúnmente con una combinación de desgarradora y un tren de molinos de rodillos. Actualmente, es frecuente la utilización de difusores que facilitan esta operación.

- *Formulación*: de acuerdo con la Norma Oficial Mexicana del Tequila, el fabricante de tequila puede elaborar dos categorías de Tequila, Tequila 100% de agave y el Tequila. El Tequila 100% de agave es el elaborado a partir de los azúcares extraídos del agave exclusivamente, su formulación consiste en el envío de los jugos a las tinas de fermentación y la adición de levaduras, obteniéndose un mosto. Sin embargo, en el caso de la categoría Tequila, este

puede elaborarse con la participación de hasta un 49% de azúcares provenientes de fuentes distintas al agave; en tal caso, la formulación consiste en la mezcla de los azúcares extraídos del agave y de otra fuente; siempre y cuando la participación de esta última no sea mayor al 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. Además, se le añaden las levaduras obteniendo al final de esta fase, el Mosto listo para iniciar el proceso de fermentación.

- *Fermentación*: esta fase es cuando el “Aguamiel” se introduce en tanques de fermentación a los que se añade levadura con el objetivo de iniciar la producción de alcohol. Este proceso requiere entre 19 y 21 horas. El líquido resultante tiene una graduación alcohólica de entre 10 y 12°.

Además en ella los azúcares presentes en los mostos se transforman, por la acción de las levaduras, en alcohol etílico y bióxido de carbono. En esta etapa, también se formarán otros compuestos que contribuirán a las características sensoriales finales del Tequila. Factores críticos a controlar en esta fase son, la temperatura, el pH y la contaminación por organismos que representan una competencia para las levaduras.

- *Destilación*: una vez concluida la fase de fermentación, es necesario llevar los mostos a destilación; proceso que consiste en la separación de los constituyentes del mosto. La destilación alcohólica esta basada en que el alcohol etílico siendo más ligero que el agua, vaporiza a una temperatura menor que el punto de ebullición del agua, los vapores pueden ser condensados y convertidos a forma líquida con un alto contenido alcohólico. La destilación se realiza generalmente en alambiques y consiste en dos fases. El producto obtenido del primer ciclo se conoce comúnmente como “ordinario” y posee una graduación de entre 28 y 33°. Para alcanzar el producto final, el tequila con una graduación alcohólica de entre 55 y 65°, es imprescindible una segunda destilación.

- *Envejecimiento*: dependiendo del tipo de tequila que se desee obtener, el licor se ajustará a la graduación y se introducirá en barricas para su envejecimiento. El Tequila obtenido puede tener varios destinos como son: el envasado como tequila blanco, su abocamiento y envasado como tequila joven o bien puede ser enviado a maduración para la obtención de tequila reposado, añejo o extra añejo y su posterior filtración y envasado.

- *Elaboración artesanal*

La elaboración del tequila artesanal difiere cualitativamente de su análogo industrial en varios puntos, y la calidad es mucho más variable.

Existen productores artesanales que jiman y producen. La relación entre el productor y el cultivador suele ser más estrecha.

El cocimiento se efectúa en un horno de piedra y el cocimiento a vapor es de 48 horas.

La molienda desde el principio ha sido asistida por maquinaria, aunque la diferencia sustancial suele ser la talla de éstas.

La fermentación se efectúa en tinas de fermentación de talla reducida, más expuestas a las variaciones de temperatura, lo que provoca que el resultado final sea menos predecible.

Zonas de Denominación de Origen

Esta bebida, originalmente proviene de la región de Tequila, ubicada en el Estado de Jalisco, México. Solamente 181 municipios de cinco estados de la República como Jalisco, Nayarit, Tamaulipas, Guanajuato y Michoacán pueden utilizar el agave tequilana weber para la elaboración del Tequila, según establece el Consejo Regulador de la Denominación De Origen Tequila.

Variedades

Se distinguen dos categorías de Tequila y cinco clases. Las categorías de Tequila son: Tequila Normal con un mínimo de 51% Agave y Tequila 100% Agave.

Las clases de tequila existentes son:

- *Blanco* (plata): se trata de un tequila sin envejecer, generalmente embotellado inmediatamente después de ser destilado.
- *Joven* (oro): es un tequila blanco mezclado con pequeñas cantidades de tequila reposado.
- *Reposado*: tequila madurado en barriles de roble, de dos meses a un año.
- *Añejo*: tequila madurado en pequeñas barricas de roble de un año a tres años.
- *Extra añejo*: tequila madurado en barricas pequeñas de roble más tres años.

Regulación del tequila

La industria tequilera está regulada por el gobierno mexicano. El Consejo Regulador del Tequila tiene la responsabilidad de asegurar la calidad y de proteger la Denominación de Origen concedida a la industria tequilera en 1997.

Todas las botellas de tequila deben llevar inscritas un número NOM (Norma Oficial Mexicana) y las iniciales CRT (Consejo Regulador del Tequila).

Otra de los requisitos indispensables para pertenecer a la Denominación de Origen es que el tequila se elabore, como mínimo, con un 51% de agave azul cultivado y cosecharse en cualquiera de los siguientes cinco estados mexicanos Jalisco, Nayarit, Guanajuato, Michoacán o Tamaulipas.

El tequila, como realiza la firma José Cuervo, debe elaborarse con ingredientes naturales al 100%, con destilación doble y una graduación alcohólica mínima de 35°. Además, en todas las botellas de tequila debe figurar la inscripción "Hecho en México".

Principales productores: Tequila Acumbaro; Tequila Canicas; Tequila José Cuervo; Tequila 1921; Tequila Sauza; Tequila Herradura; Tequila Cazadores; Tequila Don Julio y Tequila San Matías.