

EL TEQUILA, EMBAJADOR DE MÉXICO PARA EL MUNDO

El tequila es la bebida mexicana por antonomasia y, es sin lugar a dudas el más famoso de los embajadores de México en el extranjero, sino, basta recordar que a finales de 1944 México sufre otra de sus crisis económicas, que no sólo afectó a nuestro país, sino a muchos otros alrededor del mundo, dicho caos fue denominado "efecto tequila".

A partir de la década de los 90's el tequila pasó de ser una bebida de consumo principalmente de la clase media baja y baja a una bebida de elite, encontrándose en los mejores bares y restaurantes tanto de México como del extranjero, debido al cuidado que se sigue en su proceso de elaboración y a la calidad que muestra el producto final.



En la actualidad muchas compañías tequileras buscan entrar al registro de normas internacionales (ISO 9000) para asegurar la calidad, desarrollan nuevos productos, y contar con una diferencia competitiva.

Hablemos de cómo se elabora el tequila.

PROCESO DE ELABORACIÓN:

Jima:

Proceso mediante el cual se cortan las hojas del agave y se extrae la planta del suelo para obtener la piña, cabeza o corazón (idealmente entre 7 y 10 años de edad) posteriormente, se llevan a la fábrica en donde se parten en dos o cuatro partes.





La Jima

Cocimiento de la cabeza o piña de agave

Para obtener las mieles del agave es necesaria la conversión de los polisacáridos (almidones) que contienen las cabezas o piñas del agave en azúcares fermentables, para que éstos puedan ser metabolizados por las levaduras, agentes responsables de la fermentación alcohólica. Para tal efecto se introduce la materia prima en hornos, ya sea en los modernos autoclaves o en los tradicionales de mampostería, los cuales se calientan con vapor de agua, y durante 18 a 48 horas respectivamente cuece con vapor de agua a presión la piña del agave, obteniéndose un producto con una alta cantidad de azúcar.



Hornos de mampostería

Extracción de mieles y residuos de bagazo.

Para extraer las mieles del agave cocido se coloca éste en un molino o desgarradora y se exprime para obtener el jugo, al mismo tiempo se aplica agua a presión al bagazo para extraer la mayor cantidad de azúcar posible, el producto que se obtiene en ésta parte del proceso es

un jugo diluido de agave. Entre 55 y 60 kilogramos de bagazo son desechados en la producción de un litro de tequila.

Las mieles extraídas del agave cocido son captadas en depósitos y transportadas por tuberías a las tinas de formulación o fermentación, según sea el caso. La formulación consiste en mezclar las mieles del agave con un preparado de otras mieles (otros azúcares), en especial de caña de azúcar, para posteriormente ser fermentadas. Las mieles para elaborar tequilas 100% de agave no requieren formulación y se dirigen directamente hacia la fermentación.



La molienda o triturado

Fermentación.

Proceso en el que se transforman los azúcares en alcohol etílico, y otros productos en menores proporciones. Los depósitos de fermentación son grandes tinas de acero inoxidable que *Hornos de mampostería* se llenan con las mieles, llamadas también mostos. A éstos se les agrega, levaduras y nutrientes para la fermentación.



El tiempo de fermentación varía de acuerdo con la temperatura ambiental, y ésta a su vez cambia con cada época de año. La fermentación se prolonga más de 30 horas.

Los productos de cualquier fermentación son alcohol, bióxido de carbono, agua y energía que se desprende en forma de calor. El mosto en plena fermentación es efervescente y el movimiento cesa cuando las levaduras terminan su trabajo. En éste momento finaliza el proceso y se

acostumbra decir que el mosto está muerto, las levaduras han terminado la conversión de azúcares en alcohol.

Destilación.



Es el procedimiento por el cual alcohol, agua y materia sólida son separados mediante calor y presión, y se obtiene un producto de mayor riqueza alcohólica tequila y vinazas; éstas últimas constituyen un producto de desecho. A las vinazas se les llaman también lodos de fermentación y están compuestas por agua y levaduras. La destilación se efectúa principalmente en alambiques de doble destilación de cobre o acero inoxidable. Estos alambiques constan básicamente de tres partes: la olla o caldera, donde se deposita el mosto; la columna o capitel, que recoge y conduce los vapores, y el serpentín, en el que se enfrían los vapores y se vuelven líquidos.

Los puntos de ebullición de los diferentes compuestos y los diversos volúmenes y presiones del alambique ayudan a la separación de gases, que se condensan en productos de mayor riqueza alcohólica. En la elaboración del tequila son necesarias dos destilaciones, la primera llamada destrozamiento y la segunda rectificación. Con la rectificación se incrementa la riqueza alcohólica y se eliminan los productos indeseables. Al tequila que se recibe del destrozamiento o primera destilación se le llama "*tequila ordinario*", y el que termina la segunda destilación o rectificación es considerado ya como "*tequila blanco*".

Además de las vinazas, existen otros subproductos del inicio y final de la destilación conocidos como "cabezas" y "colas", respectivamente. Estos productos son fuertes solventes orgánicos controlados en la calidad del tequila.

Según la Norma Oficial Mexicana, el tequila es una bebida alcohólica regional obtenida por destilación y rectificación de mostos, preparados directa y originalmente del material extraído, dentro de las instalaciones de la fábrica derivado de la molienda de las cabezas maduras de agave *Tequilana Weber Variedad Azul*, previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no, siendo susceptible de ser enriquecido por otros azúcares hasta en una proporción no mayor del 49%, en la inteligencia de que no están permitidas las mezclas en frío.

Esta bebida solamente se produce en un territorio protegido por la denominación de origen, que comprende todo el estado de Jalisco en donde el municipio de Tequila es el más famoso y algunos municipios de los estados de Guanajuato, Michoacán, Nayarit y Tamaulipas.

El tequila es la única bebida con denominación de origen del mundo, cuya materia prima tarda más de siete años en madurar.

Normatividad.

La Norma Oficial Mexicana (NOM-006-SCFI-1994, Bebidas

Alcohólicas-Tequila-Especificaciones) fue, aprobada el 13 de agosto de 1997 y publicada en el Diario Oficial de la Federación el 3 de septiembre de 1997.

CLASIFICACIÓN DEL TEQUILA.

La primera tipología de tequilas es definitivamente la procedencia de sus azúcares, es decir, los tequilas 100% agave azul que, según la Norma oficial Mexicana deben ser embotellados en la planta de envasado que controle el propio fabricante, misma que debe estar ubicada dentro de la zona de denominación de origen, y los tequilas que tienen un 51 % de azúcares provenientes del agave y 49 % de otros azúcares como el de caña; con frecuencia se utilizan para mezclar en coctelería, éstos tequilas los identificaremos fácilmente ya que en la etiqueta solo se hace la mención de '*Tequila*' y no "*Tequila 100 % agave*".



Dado que la norma define el término abocar como un procedimiento para suavizar el sabor del tequila, se permite el uso no mayor del 1 % de los siguientes productos: color caramelo, extracto de roble o encino natural, glicerina y jarabe a base de azúcar. Así la otra división son los tequilas madurados o abocados y los blancos, éstos últimos sin añejamiento o reposo ni edulcorantes.

La maduración del tequila la define la SECOFI (1997) como "La transformación lenta que le permite adquirir al producto las características organolépticas deseadas, por procesos fisicoquímicos que en forma natural tienen lugar durante su permanencia en recipientes de madera de roble o encino".

Los requisitos de los cuatro tipos de tequila que la norma establece son los siguientes:

Tequila Blanco (Silver)

Producto cuya graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución hasta su grado comercial.



Tequila Joven u Oro (Gold)

Producto susceptible de ser abocado, cuya graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución. El resultado de las mezclas de tequila blanco con tequilas reposados y / o añejos se considera como tequila joven u oro.



Tequila Reposado (Aged)

Producto susceptible de ser abocado que se deja por lo menos dos meses en recipientes de madera de roble o encino, cuya graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución. En mezclas de diferentes tequilas reposados, la edad para el tequila resultante es el promedio ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes.



Tequila Añejo (Extra-Aged)

Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año en recipientes de madera de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 600 litros y con una graduación alcohólica comercial que debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución. En mezclas de diferentes tequilas añejos, la edad para el tequila resultante es el promedio ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes.

Tequila Extra Añejo (Extra Old)

Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos tres años en recipientes de madera de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 600 litros y con una graduación alcohólica comercial que debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución. En mezclas de diferentes tequilas añejos, la edad para el tequila resultante es el promedio ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes.

Hoy por hoy el tequila se ha convertido en uno de los destilados más apreciados por nacionales y extranjeros, su fama no tiene límites, así como los mariachis nos han dado a conocer en todo el continente con su música, ¿Quién podría imaginar a un mariachi vestido de charro tomando otra bebida que no sea tequila?

Texto: Sommelier Georgina Estrada Gil.

Asociación Mexicana de Sommeliers