

Por Jimm Budd

(09-Nov-2008).-

Para muchos de nosotros, uno de los grandes placeres del viaje comprende mimarnos en restaurantes de lujo. La buena comida, después de todo, es lo que puede diferenciar un destino de otro.

Según los sibaritas, los alimentos deben ser acompañados con un buen vino. En cualquier comedor elegante en el que preguntes por vinos, te mandarán a un sommelier, una especie de perito capaz de diferenciar un Merlot chileno de uno californiano y de recomendarte la botella adecuada que debe acompañar los platillos que has pedido.

Y ahora, según **Georgina Estrada** Gil, vicepresidenta de relaciones públicas de la Asociación Mexicana de Sommeliers, esa capacidad para catar y calificar vinos se ha ampliado a otras bebidas como el tequila.

Hace poco, **Georgina** presidió una sesión de prueba de tequila. Ella se ganó mi confianza cuando me sugirió pedir un tequila menos costoso al ordenar una margarita. El hecho me hizo pensar en cuántos serán los sommeliers que recomiendan siempre el vino más caro y miran con desdén al cliente que acepta algo más barato. Pero, según esta dama, mezclar un tequila costoso en un coctel es una extravagancia que carece de sentido.

Nuestra anfitriona nos explicó que el tequila se vende en muchas variedades, desde los blancos hasta los cien por ciento puros reposados, los añejos y extraañejos.

Aun en el caso de los añejos, no son muy viejos si se les compara con algunos vinos y whiskies.

En realidad, lo que es viejo es el agave, del que se produce el tequila. Esas plantas necesitan 8 o 10 años para madurar.

Cualquiera que sea capaz de recordar la época en la que Luis Echeverría fue Presidente de México recordará sin duda los años en los que sólo los peones tomaban tequila. Pocos establecimientos de comida que se preciaban de ser elegantes incluían esta bebida en su carta. Luego llegó el primero de una serie de colapsos económicos, y, de pronto, el tequila se convirtió en la única bebida que cualquier gente podía comprar.

Además se estaba creando un cierto ímpetu. Los turistas extranjeros pedían tequila no sólo porque era barato, sino también porque era mexicano, y ellos se encontraban de visita en México.

El tequila llevaba mucho tiempo siendo el elixir favorito de los estudiantes de universidades estadounidenses, pero los graduados ya buscaban algo más suave.

El envejecimiento en barricas sirvió de ayuda, aunque para los puristas estropeaba lo que ellos consideran el auténtico sabor de esta bebida. Ahora contamos con expertos catadores de tequila, y en el mercado cada vez aparecen versiones más costosas. El Libro de Records Guinness señala que una botella se vendió en 225 mil dólares, un precio alto para una bebida alcohólica.

Cuando pidas un tequila, tal vez quieras impresionar a tu maestro tequilero preguntándole si el agave fue cultivado en las tierras altas o en las bajas, suponiendo que éste sea realmente de Jalisco (aunque el nombre está protegido por la ley, otras regiones de México pueden producir tequila legítimo, pero siempre con el jugo fermentado del agave azul).

Luego vienen las preguntas sobre cómo se prepara el agave, si la "piña" (el corazón de la planta después de haberle quitado las hojas) se cocina entera o picada en trozos más chicos. Sin ir más lejos, el tequila es un mezcal, pero la ley dice que el tequila debe ser un mezcal hecho del agave azul. A su vez, el mezcal es un pulque destilado. Pero si a eso vamos, cualquier tipo de tequila, al igual que cualquier variedad de vino, tiene su sabor singular. Como hay más de 700 marcas en el mercado, necesitarás más de unas vacaciones para probarlas todas. ¿La mejor? Todo depende de lo que te guste. Mi única recomendación es que, después de un atardecer probando tequilas, tomes un taxi de vuelta a tu hotel. No pretendas manejar tú mismo.