

Tequila, la mejor compañía

En sus diferentes clases: blanco, joven, reposado, añejo y extra añejo, es ideal para armonizar no sólo los platillos mexicanos, sino cualquier gastronomía

Miércoles 29 de junio de 2011
El Universal
12:00

Comenta la Nota

En una cata de tequila, la sommelier Georgina Estrada, vicepresidenta de la Asociación Mexicana de Sommeliers explicó el proceso de elaboración, clasificación y envasado de esta bebida, así como su maridaje, cuyo sabor destaca perfectamente con cualquier cocina mexicana o internacional.

"Lo podemos armonizar con escamoles, gusanos de maguey, chicharrón, mole. Sin embargo, si lo armonizamos con pasta, con chocolate, con quesos, también va perfecto, de ahí que alguien comentó que 'el tequila no es celoso', y así es, porque si lo bebes solo, acompañado, con limón, con sangrita, con toronja, va bien", indicó la especialista.

En la cata, Estrada recomendó que cuando se trata de un tequila de excelente calidad, lo preferible es beberlo solo para disfrutar su pureza.

"Yo no recomiendo mezclar un tequila de excelente calidad, primero para que lo conozcas, lo disfrutes y ya después si le pones refresco de toronja, pues no está mal visto. Hay muchos mitos respecto a cómo beberse. Quien imaginaría beber un tequila con tonic y con una cáscara de limón, y la verdad es que es una combinación muy refrescante", destacó.

En esta ocasión, el tequila a degustar fue Mayorazgo, el cual obtuvo una buena calificación por parte de la sommelier, quien destacó la limpieza y brillantez de este producto reposado, elaborado cien por ciento con Agave Tequilana Weber variedad azul, la única reconocida para producir esta bebida.

De igual manera, resaltó sus características aromáticas con notas de madera y algunas especias.

Georgina Estrada, explicó que en la actualidad, la llamada "bebida nacional" ocupa el primer lugar en consumo y recordó que el boom del tequila inició en 1998 con una producción de 169 millones de litros, y el cual siguió en ascenso para 1999 con un récord en la producción de 190 millones de litros.

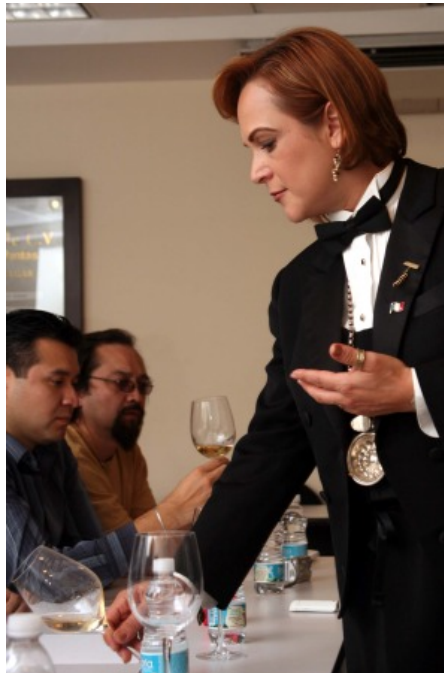
"El boom se sigue registrando a nivel internacional, tan sólo en 2006 registró un récord en exportaciones, que prácticamente llegó a 142 millones de litros; para darnos una idea en 1993, antes del inicio del CRT apenas se producían 70 millones en total, tanto para el mercado nacional como para el internacional. Hoy en día el tequila está presente en 120 países", aseguró.

ORIGENES DEL TEQUILA

Cuando los Mexicas tuvieron su primer encuentro con las mieles del agave, nunca imaginaron la dimensión que habrían de alcanzar bajo el nombre de tequila.

Desde entonces, esta mítica bebida ha estado presente en los grandes momentos de los mexicanos.

Hoy en día su fama ha trascendido fronteras, posicionándose como la bebida de gran reconocimiento a nivel mundial.



La sommelier Georgina Estrada, vicepresidenta de la Asociación Mexicana de Sommeliers explicó el proceso de elaboración, clasificación y envasado de esta bebida (Foto: Paulo Vidales)



LAS MÁS

Leídas | Enviadas | Comentadas

- Caracoles asiáticos invaden costas argentinas y uruguayas
- Principales acuerdos para techo de deuda en EU

PUBLICIDAD

EL UNIVERSAL
SÓLO PARA SUSCRIPTORES
SOLICITE SU CLAVE DE ACCESO COMPLETAMENTE GRATIS
A LA NUEVA EDICIÓN DIGITAL
LA NUEVA FORMA DE HOJEAR Y LEER TU PERIÓDICO

Si no lo es, suscríbete ahora mismo al 5237 0800 / 01800 225 25 25

EL UNIVERSAL DF - Micrositio Especial

¿Vives en algún condominio o edificio del DF?



Conoce las nuevas reglas que mejorarán tu convivencia

Haz click

Esta situación de alguna manera hizo vulnerable al tequila, ya que surgieron seudotequilas que, a la sombra de tan noble bebida, intentaron sacar ventaja ofreciendo productos que nada tenían que ver con la naturaleza del tequila. @

La reacción de los genuinos productores, desembocó en que el Mercomún Europeo reconociera la Denominación de Origen de esta bebida; para protegerla y salvaguardar esta denominación, se creó en México el Consejo Regulador del Tequila.

Mientras un segmento de la población mexicana consideró al tequila como un producto de baja estima, hubo quien siempre lo defendió, partiendo de la base de su fuerte identificación con el México tradicional y auténtico.

(Fuente Academia Mexicana del Tequila)

@
@
@

Compartir     

Ver Comentarios



Para comentar,
Iniciar Sesión o Regístrate

EL UNIVERSAL DISTRITO FEDERAL

www.eluniv



Fotos: Sara Maldonado, una soltera "muy sexy"



Atado de pies y manos, lo encuentran muerto en la GAM



Ebrard llama a las izquierdas a formar un país sustentable



En este "potrero" juega Messi



Fotos: Claudia Lizaldi, belleza que invita a pensar

DESTACAMOS

BAJO RESERVA



Lujambio en campaña en el Ángel

Ni un minuto se puede desaprovechar si se quiere ganar votantes. Esa parece ser la estrategia del titular de la SEP

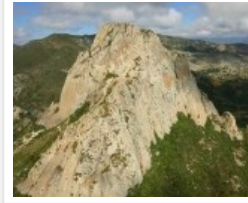
METROPOLI



Pedalean por una cultura vial y ganar espacios

No hay mejor manera de festejar a las bicidetas que pedalear en ellas esta noche de celebración

DE10.MX



Peña de Bernal: la puerta al más allá

En este Pueblo Mágico se filmó la cinta "Encuentros cercanos del tercer tipo"



Unified Digital Measurement by
COMSCORE

DIRECTORIO | CONTÁCTANOS | CÓDIGO DE ÉTICA | CRITERIOS ANTE VIOLENCIA | PUBLICIDAD
| AMSO LEGAL | MAPA DEL SITIO | HISTORIA | ESTADOS FINANCIEROS

EL UNIVERSAL | ESTADO DE MÉXICO | AMSO-OPTUNO.COM.MX | AGENCIA INTERNET | EL
UNIVERSAL TV | AGENCIA DE NOTICIAS EL UNIVERSAL RADIO | CENTRAL DEPORTIVA | TVA |
DEL VALLE | DE 10 | EL UNIVERSAL EN YOUTUBE | EL UNIVERSAL MÓVIL | LEENOS EN RSS |
EL UNIVERSAL EN TWITTER | EL UNIVERSAL EN FACEBOOK | OBITUARIOS

EL UNIVERSAL

© 2000 - 2011

Todos los derechos reservados. EL UNIVERSAL, Compañía Periodística Nacional. De no existir previa autorización, queda expresamente prohibida la publicación, retransmisión, edición y cualquier otro uso de los contenidos