

7 verdades que debe saber del tequila



La sobreexplotación del agave y la industrialización amenazan seriamente a una bebida tan emblemática y mexicanota como el tequila. Suena inverosímil e irracional, pero lo cierto es que este aguardiente, en términos teóricos y prácticos, casi se ha extinguido... a pesar de que lo vemos en toodos lados. Su producción ha sido alterada y en consecuencia, su sabor también. **Día Siete** ha invitado a un especialista en el tema para que nos cuente, en partes, algunas horrosas realidades de este manjar centenario.

TEXTO: CORNELIO PÉREZ

FOTO: AFP



FOTO: AFP

1 EL TEQUILA EN TÉRMINOS DE ORIGEN YA NO EXISTE. Este aguardiente fue el mezcal de una región que comprendía el Valle de Tequila y los Altos de Jalisco. Así lo señala el documento *El Maguey llamado mezcal en el estado de Jalisco*, donde su autor, Lázaro Pérez, en 1887 puntualiza que el cultivo de esta planta se llevaba a cabo en “los terrenos de Tequila, Ahualulco, Magdalena, Ameca, Teuchitlán, Hostotipaquillo, y en los de otras poblaciones situadas al poniente” de ese estado.

2 ESTA BEBIDA DEBE PROVENIR DE UNA PLANTA MADURA, ES DECIR, CUANDO UN AGAVE HA CUMPLIDO LOS 9 O 10 AÑOS DE EDAD, de ahí que la obtención del tequila o *vino mezcal de tequila*, como se le conocía, obedecía a un procedimiento artesanal y sumamente puntual. De acuerdo con lo descrito por Lázaro Pérez, el proceso comienza cuando las plantas o agaves han alcanzado su maduración, para después iniciar “la maniobra que se llama gima, la cual consiste en separar de la cepa o corazón del mezcal las hojas o pencas que lo rodean, dejándole adherida una parte pequeña de éstas para luego proceder a su cocimiento.

“Esta importante operación se practica en hoyancos de la forma de un cono truncado con la base hacia arriba; todo el interior de estos hornos está enlosado con una clase de piedra refractaria llamada china; sus dimensiones son considerables y su número más o menos grande, según la importancia de la fábrica.

“Estos hornos calentados casi al rojo, se llenan con las cabezas de los mezcales, cubriéndose enseguida con zacate y tierra para impedir en lo posible la salida del vapor, que en esta operación desempeña el principal papel, y conservar durante 24 horas el calor necesario para el perfecto cocimiento de aquellas.

“En las fábricas montadas al estilo antiguo, la molienda del mezcal cocido se practica en tahonas movidas por fuerza animal; la pulpa resultante, ▶

Es fácil notar el grado alcohólico de un aguardiente cuando al agitarlo forma un rosario de perlas o conchas

FOTO: LUIS GARCÍA

La tenencia de la tierra en el municipio de Tequila corresponde en su mayoría a propiedad privada.



- ▶ diluida en suficiente cantidad de agua se transporta a las cubas de fermentación; cuando ésta ha terminado, se destila el líquido vinoso con todo y bagazo en alambiques de construcción muy sencilla, pero a la vez demasiado imperfecta y antieconómica. En estos aparatos destilatorios, además de perderse una parte muy considerable del producto alcohólico por la incompleta condensación de los vapores, los hornos mal contruidos como generalmente lo están, consumen cantidades considerables de leña, artículo que cada día escasea más, y por lo mismo su adquisición cuesta más cara”.

3 EL TEQUILA ORIGINAL Y LEGÍTIMO DEBE, OBLIGADAMENTE SABER Y OLER A MAGUEY O MEZCAL COCIDO. En este sentido, el autor menciona que “el aguardiente de mezcal impropriadamente llamado *vino mezcal* es un líquido espirituoso incoloro y diáfano, muy fluido, más ligero y movible que el agua destilada: su olor y sabor le son peculiares y característicos y permiten distinguirlo fácilmente de otros aguardientes... a la temperatura de 15° del termómetro centígrado... el alcoholímetro centesimal de Gay-Lussac marca 50°”.

Para comprobar el grado alcohólico de un aguardiente es fácil notarlo “cuando de un vaso se vacía en otro dos o tres veces repetidas y se forma lo que comúnmente se llama perla o concha (una serie de pequeñas burbujas transparentes que en la parte superior del líquido y en contacto con las paredes del vaso, simulan un rosario o hilo de perlas)”.

El agave azul no sólo produce la bebida del tequila, sino que también ofrece un bello panorama en el poblado de Tequila, Jalisco.



FOTO: LUIS GARCÍA

El mejor tequila

En la actualidad, en México sólo una marca de tequila en el mercado se acercaría a lo que sería un tequila legítimo como lo describe Lázaro Pérez, pues cubre parcialmente los siguientes requisitos:

- Está elaborado en Jalisco utilizando sólo maguey azul, lo que pomposamente llaman 100 por ciento agave, que es en realidad lo que debe ser el tequila.
- Presentan una riqueza alcohólica mínima de 45 grados.
- Tiene un claro aroma a maguey cocido.
- Pasa fácilmente la garganta sin rasparla.
- Al agitar la botella, el líquido “perlea” (formar burbujas consistentes y duraderas), que demuestran no sólo su riqueza alcohólica sino la densidad del producto, la que también se manifiesta cuando éste se cuelga –por sus aceites naturales– del cristal de una copa, siempre y cuando no haya sido adicionado con glicerina.
- Por último, un tequila no debe pasar por barrica, ya que ésta, pese a la extendida y errática creencia de que lo mejora, en realidad lo destruye, al eliminar los sabores y aromas más finos del maguey.

Cabe añadir, que sí existen tequilas extraordinarios, que son básicamente producciones de pequeñas familias, orgullosas de su bebida pero que, desgraciadamente, no se encuentran a la venta comercialmente. SALUD.

4 SE DICE QUE EL TEQUILA PERTENECE A UNA REGIÓN ESPECÍFICA DE JALISCO, PERO LA NORMA OFICIAL NO LO SUSTENTA. DICE QUE PUEDE ELABORARSE EN TODO EL ESTADO Y ADEMÁS EN OTRAS ENTIDADES, LO QUE DA LUGAR A SERIAS IMPRECIIONES. Estas últimas aseveraciones protegen de la adulteración y la falsificación de una tradición gastronómica, así como de la destrucción de la que fue una bebida representativa de México; asimismo defiende los intereses de empresas trasnacionales a costa del robo descarado al consumidor nacional y extranjero.

En principio, dentro de la Denominación de Origen Tequila (publicada en el *Diario Oficial de la Federación* el 9 de diciembre de 1974) encontraremos que el *tequila* puede hacerse no sólo en la región de Jalisco mencionada por Lázaro Pérez, sino en *todo el territorio de ese estado*. Pero no es todo: también se dice que puede hacerse *tequila* en municipios de otros estados de Nayarit, Michoacán, Guanajuato y, en modificaciones posteriores a la Denominación de Origen, en ¡Tamaulipas! Esto es como si existiera mole negro de Oaxaca de Ciudad Guzmán, Jalisco; birria tatemada de Jalisco de Tapachula, Chiapas; café pluma de Oaxaca de Mazatlán, Sinaloa; o guitarras de Paracho, Michoacán, de Tepito.

5 A LOS "TEQUILAS" ACTUALES SE LES SUAVIZA O SE LES ABOCA AL ADICIONARLES AZÚCARES, GLICERINAS Y ESENCIAS DE ENCINO. ADEMÁS, SE REBAJA SU GRADO ALCOHÓLICO, ACCIONES QUE ADULTERAN EL SABOR NATURAL PROVENIENTE DE UN PROCEDIMIENTO LEGÍTIMO DE OBTENCIÓN, CUANDO ES SU CASO. Si revisamos la Norma Oficial vigente del hoy llamado *tequila* –Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2005, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones–, publicada el 6 de enero de 2006 en el *Diario Oficial de la Federación*, podemos leer, entre otras lindezas, que la materia prima para hacer el tequila, azúcares de maguey o mezcal tequilero, pueden “ser enriquecidos y mezclados conjuntamente en la formulación con otros azúcares hasta en una proporción no mayor de 49 por ciento de azúcares reductores totales... y no están permitidas las mezclas en frío. El tequila es un líquido que, de acuerdo a su clase, es incoloro o coloreado cuando es madurado o cuando es abocado sin madurarlo”. La NOM define abocado como “procedimiento para suavizar el tequila, mediante la adición de uno o más de los siguientes ingredientes: color caramelo; extracto de roble o encino natural; glicerina; jarabe a base de azúcar.” La

NOM también permite rebajar el tequila hasta 35 grados. Cabe añadir que esos azúcares que enriquecen la formulación pueden provenir, de acuerdo a la Página Web del Consejo Regulador del Tequila (hipervínculo El Tequila, subvínculo Elaboración), consultada el 18 de septiembre de 2007, “de azúcar estándar, piloncillo, glucosa, fructuosa, melaza, etcétera”.

Sobre toda esta situación, Rogelio Luna Zamora, en “Disyuntivas del patrimonio del tequila en la era neoliberal”, trabajo que es parte del libro *Bebidas y regiones. Historia e impacto de la cultura etílica en México* (Plaza y Valdés, 2005), menciona que “los términos de las distintas reglamentaciones del tequila manifiestan la capacidad de negociación de los industriales, quienes han logrado que las normas de calidad se flexibilicen a tal grado que lo que ahora se produce sea un

seudotequila”. Una consecuencia de esta política ha sido el debilitamiento de los eslabones productivos entre la agricultura y la industria, repercutiendo en considerables deseconomías que lesionan a los agricultores y a las poblaciones asentadas en las diversas y múltiples regiones tequileras.

Es necesario mencionar que se ha llegado a este punto con, por lo menos, la complacencia de la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía y el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, lo que ha generado un descrédito internacional de las denominaciones de origen mexicano.

6 EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DEL TEQUILA HA SUFRIDO CAMBIOS EN SU FORMULACIÓN; SE UTILIZAN OTRAS MATERIAS PRIMAS AJENAS AL AGAVE PARA OBTENERLO. ESTA BEBIDA QUE HOY LLAMAMOS TEQUILA DIFIERE MUCHO DE LA TRADICIÓN HISTÓRICA, CULTURAL Y GASTRONÓMICA DEL TEQUILA AUTÉNTICO. Como menciona el Ingeniero Salvador Gutiérrez en su libro *Realidad y mitos del tequila*: “Por lo que respecta al cambio de la formulación de la bebida que hasta este punto ha quedado suficientemente definida como ‘tequila’, un inconfundible producto que por más de 430 años se elaboró bajo una sola formulación y con una sola materia prima y con el mismo proceso de producción, al igual que a través de los siglos se han elaborado las excepcionales bebidas alcohólicas de prosapia en el mundo, como el coñac, el champaña, el armañac, entre otros; en 1964 el Gobierno Federal expidió la Norma DGN-R-9-1964 autorizando a los industriales tequileros utilizar materias primas ajenas al agave y que le sigan llamando ‘tequila’ a ese nuevo producto. Sobra explicación alguna para entender que, con otras formulación, se trata de otro producto, así es que, esa Norma de 1964, es el equivalente a el acta de defunción de la bebida llamada ‘tequila’ que nació en el siglo XVI y murió en 1964, por lo que de aquí en adelante, esta sinopsis histórica se continúa con la historia de otra bebida, también llamada ‘tequila’, legalmente y que puede referirse a productos diferentes, es decir, a bebidas diferentes, elaboradas con formulaciones diferentes y cuyo devenir corresponde a la época contemporánea de la historia del tequila”.

7 EL PAÍS SE HA TRANSFORMADO EN UN MAQUILADOR DE TEQUILERAS EXTRANJERAS, DE AHÍ QUE NO SE CONSIDERE AL TEQUILA COMO UNA BEBIDA 100 POR CIENTO MEXICANA. Así lo afirma Rogelio Luna Zamora en “Disyuntivas del patrimonio del tequila en la era neoliberal”: “La imagen y el carácter emblemático del tequila de la identidad nacional se ha convertido en un mito... Adicionalmente, este carácter ilusorio se profundiza con la política de exportación a granel y la creciente adquisición mayoritaria de acciones de empresas tequileras por parte de capitales extranjeros, de suerte que la identidad y el orgullo nacional otorgado por el tequila ha quedado sin sustento. Su calidad, de la que el Estado mexicano debería ser garante, ha cedido a las tentaciones de las fuerzas del libre mercado y de la privatización de sus funciones, mostrando carencia de políticas claras y con visión de largo plazo”.

Podemos concluir que lo que hoy llamamos *tequila* no es una bebida tradicional, no sabe a maguey o mezcal cocido, no es sabroso, no tiene calidad, su normatividad es una farsa, no representa nuestra identidad y menos nuestra gastronomía, por lo que tampoco es, sin lugar a dudas, la bebida nacional. •



FOTOS: LUIS GARCÍA

Arriba: Museo del Tequila en Tequila, Jalisco.

Abajo: Las grandes tequileras suelen añejar los tequilas en barricas de madera.

La NOM permite rebajar el tequila a 35 grados, y suavizarlo con la adición de azúcares modificando su sabor