

El tequila posee una gran complejidad aromática que le viene dada tanto por su materia prima, el agave, como por el proceso de elaboración. Podemos encontrar aromas dulzones, matices herbales, especiosos, tonos frutales y notas de vainilla, caramelo, chocolate, etc. Al igual que en los vinos, tras abrir un tequila blanco espera 5-10 minutos antes de beberlo para que respire, luego pon una pizca de sal en la lengua (aumenta la salivación y reduce el impacto quemante de la bebida) bebe un sorbito y muerde una rodaja de limón, así disfrutarás plenamente su sabor.

No todos los tequilas se beben de la misma manera, puesto que los reposados y añejos son tan suaves que no necesitan ni sal ni limón. Asimismo, cada tequila debe beberse en su copa adecuada: el blanco en el típico caballito (vaso tequilero de vidrio y forma cilíndrica), el reposado en una copa cherry y el añejo en copa de coñac.

Las posibilidades de maridaje de este destilado con platos son múltiples, bien sea por afinidad o por contraste. Es conveniente catar el tequila antes de armonizarlo. Así el salmón ahumado, dependiendo del tipo de salsa y condimentos, generalmente armoniza bien con tequilas blancos, mientras que los postres maridan bien con tequilas reposados o añejos. Cada tipo de tequila debe servirse a su temperatura adecuada: los blancos a 14º C, los reposados a 16º C y los añejos a 18ºC ya que si están muy calientes o muy fríos modificarán la percepción del plato.