



El aguardiente procedente de la planta de agave es todo un símbolo en México y su fuerte e inconfundible sabor ha conquistado los cinco continentes

Quita la angustia, acerca amigos, hace olvidar el hambre, fomenta las relaciones románticas, hace compadres, cierra tratos, suelta la lengua, extingue la culpa, da calor, levanta el ánimo, cura la tristeza y mejora la digestión. Cuentan también que en los años 30 del pasado siglo hubo una terrible epidemia de gripe en el norte de México que afectó a la ciudad de Monterrey y, como un famoso médico de la ciudad vio que resistía bien con su habitual costumbre de tomar tequila con sal y limón antes de la comida, decidió recetarlos a todos los pacientes que se acercaron a su consulta, observándose una rápida disminución de enfermos en su comunidad. Estudios recientes destacan sus beneficios en la elaboración de medicamentos empleados en el tratamiento contra enfermedades del colon. Si además es un aguardiente delicioso en el que se pueden identificar hasta 50 aromas diferentes, a nadie extrañará que se haya convertido en la bebida nacional de México y una de las más solicitadas en el resto del mundo. Pero ¿cuál es el secreto de este elixir que parece remediar todos los males del cuerpo y del espíritu?



Piña del Agave

El tequila es un aguardiente que se elabora, sobre todo, en **Jalisco**, una región del Occidente de México, mediante la destilación del mosto fermentado que se obtiene del corazón de la planta de **agave azul**.

Existen más de

200 variedades de agave

, pero según la normativa de la Denominación de Origen Tequila creada por ley del 13 de octubre de 1997, sólo puede recibir este nombre la bebida alcohólica elaborada con agaves de la especie

Tequiliana Weber

, variedad Azul, que hayan sido cultivados en las zonas de Guanajuato (en 7 de sus municipios), Jalisco (en todo el estado y aquí es donde se encuentra el municipio de Tequila que ha dado nombre a la bebida), Michoacán (30 municipios), Nayarit (8 municipios) y Tamaulipas (11 municipios).

El **agave** es una planta semidesértica, de la familia de las agaváceas, de hojas largas, fibrosas y de forma lanceolada, de color verde azulado. La parte aprovechable para la elaboración del **tequila es la piña o cabeza**

. Desde la época prehispánica se ha utilizado para elaborar vallas, tejas o techumbres, vigas, hilaturas para tejidos, papel, clavos, agujas y, por supuesto, zumo, licor, vinagre, miel y azúcar. Los antiguos mexicanos creían que tenía origen divino y aprendieron a cocer las piñas de agave de donde se extrae el mosto, y ya en los tiempos de la conquista en los estados de Jalisco, Colima y Aguascalientes, los indios tikuila o tiquilinos elaboraban un aguardiente de la planta de agave que bebían en fiestas y ceremonias. Pero no fue hasta la llegada de los españoles y la técnica de la destilación de alcoholes cuando empezaron a elaborarse estas bebidas agüerdentas que tienen el nombre genérico de **mezcal**, siendo el más reconocido el mezcal de Tequila.



El municipio de Tequila se encuentra en la región centro-norte del estado de Jalisco, a unos 60 km de Guadalajara, habitada originariamente por tribus chichimecas, otomíes, toltecas y nahualtecas que fueron conquistados pacíficamente en 1530 por Cristóbal de Oñate. Su clima semiseco con una temperatura media anual de alrededor de 23° C le hacen un lugar ideal para el cultivo del **agave azul** y allí se localizan algunas de las tequileras más importantes como **Sauza, José Cuervo** u

Orendain

que ofrecen visitas guiadas para conocer el proceso de elaboración. En el año 2000 se inauguró el

Museo Nacional del Tequila

(Munat), que ofrece una muestra fotográfica, plástica y del proceso histórico de elaboración de la bebida desde la época prehispánica a la actualidad, incluyendo envases.

Inicialmente el gobierno colonial prohibió la fabricación del tequila para evitar la competencia con los productos españoles, pero con la independencia su consumo se extendió y la llegada del ferrocarril y de la Revolución le convirtieron en un símbolo del nacionalismo mexicano. Sin embargo, el gran impulso de la industria del tequila se produjo a partir de 1940 cuando en plena Segunda Guerra Mundial los norteamericanos empezaron a consumir tequila ante la escasez de whisky. Hoy día **existen unas 1000 marcas de tequila** y se exporta a 130 países, siendo el principal consumidor Estados Unidos, seguido de México y de países europeos como Alemania, Inglaterra, Francia y en menor medida España e Italia. Hasta la fecha, la botella más cara de tequila fue vendida a un coleccionista americano por 225.000 dólares, un tequila 100%

agave con seis años de añejamiento. Pero lo caro no fue el contenido sino el continente, ya que la botella se realizó con oro, plata y platino. Para disfrutar del mejor tequila debemos fijarnos que la etiqueta diga

100% de agave

. Finalmente, recurramos a la sabias palabras de la Academia Mexicana del Tequila (www.acamextequila.com) en su promesa de entronización:

"Prometo beber /solo el buen tequila/ que encuentre en mi camino / y nunca permitir que / el tequila me beba a mí".

¡Salud!