



CRT Noticias

Europa

Carrera de San Jerónimo46
28014 Madrid España
Tel: +34 913691959 Fax: +34 91 429 36 10 e-mail:
lydia.sema@crt.org.mx

Abril 2005
Boletín N° 02

El tequila y el arte de su catado

Hay un dicho en el mundo del tequila: "El tequila se vierte en la copa, se mira, se gira, se huele... ¿Y después? Después...se habla de él". La broma claro está, en que ni siquiera lo hemos llevado aún a la boca, y ya lo estamos discutiendo.

No es sólo una broma: el olfato es lo más importante de los sentidos de la cata, y no sólo por los aromas propiamente dichos, sino porque casi todo lo que percibimos como "gusto" nos llega en realidad por la nariz: desde la boca.

Intenten catar un tequila con un catarro descomunal, y les dará igual una copa de un tequila añejo que un tequila blanco.

Los catadores caíman entre muchos puntos al tequila a partir del uso de los sentidos, desde el visual, el olfato, el propio gusto y el tacto.

Los elementos primordiales de la cata son:

Las condiciones de base: una buena copa (de vidrio muy fino o de cristal, con suficiente volumen del tipo Riedel), una mesa con un mantel blanco y una habitación bien iluminada, para poder apreciar exactamente el color y la transparencia de los tequilas. Nada de tabaco, nada de perfumes, y el catador no debe haber ingerido medicamentos o haber utilizado dentífrico poco antes de la cata.

La cata en sí, con sus tres fases: visual, olfativa y gustativa.

En la cata realizada por las casas tequileras para conocer su producto y el de su competencia, se utiliza una vela que ilumina la parte donde se concentran las copas con los tequilas para ser catados, el fin es que con el aroma que esparce la cera se eliminen otros aromas del ambiente, dejando una sensación de neutralidad para el mejor desempeño de los sentidos.



Para reconocer a un auténtico tequila a primera vista, el envasado es la garantía de entrada siempre y cuando tenga una etiqueta con la propia palabra "Tequila" y la Norma Oficial Mexicana ó NOM seguida de un número de cuatro dígitos, que certifica a la compañía para hacer la bebida y lo identifica, así como las siglas o el holograma del Consejo Regulador del Tequila (CRT).

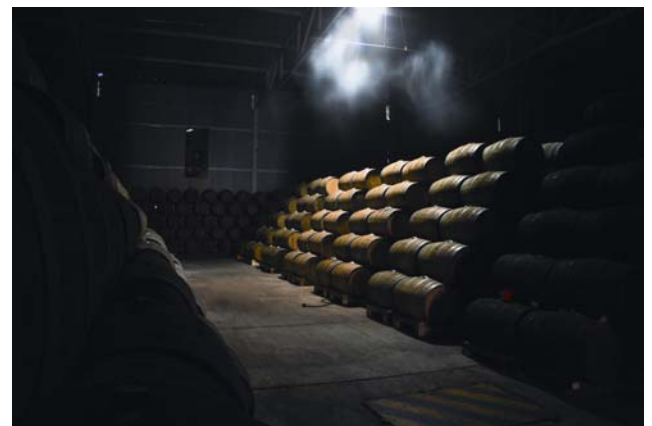
Además en la fase de cata donde interviene el sentido de la vista, la copa tequilera puesta a contraluz de la vela permite observar los matices y brillo del líquido, lo que determinan muchas de las cualidades de la bebida en análisis.

En la cata del tequila, se otorga un máximo de 20 puntos a las bebidas que se analizan.

En el aspecto visual se otorgan cuatro puntos

En el olfativo que es el más importante se califican 10 puntos

En el gustativo seis puntos



Normalmente cada casa tequilera reconocida tiene un Maestro Tequilero, quien es el que pone la firma prácticamente de la casa con cada aprobación para su embotellado y venta final al consumidor.

El Maestro Tequilero es el equivalente al enólogo, en lo que se refiere a vinos y a diferencia del conocedor del tema vitivinícola, en el tequila es la experiencia, el conocimiento y haberse curtido en los diferentes procesos tequileros lo que lo hace llegar a ser un maestro en este oficio.



El CRT entregó el primer “Distintivo T” en Europa

El Consejo Regulador del Tequila (CRT) entregó el pasado mes de febrero, el primer “Distintivo T” en España, al restaurante de comida mexicana “Barriga Llena”, dentro de las actividades de la Feria de Arte Contemporáneo ARCO 2005.

El “Distintivo T” es una presea de gran prestigio creada por el CRT, la Cámara Nacional de la Industria Tequilera (CNIT) e instituciones involucradas con el tequila y el servicio, que se otorga a hoteles, restaurantes, bares, salones de eventos y espectáculos, así como a establecimientos, distribuidores y puntos de venta, entre otros, que una vez cumplidos los requisitos establecidos, se obtiene la certificación y el símbolo distintivo.

Este símbolo fue elegido entre más de 280 propuestas que se presentaron después de un concurso convocado por el CRT, esta placa metálica lo ostentarán los establecimientos que cuenten con el “Distintivo T”. En esta ocasión este símbolo se le concedió a Jorge Marín, director del Grupo No Somos Socios que agrupa cinco restaurantes de comida mexicana, cuatro de ellos en España y uno en Holanda.

Esta es la octava entrega del “Distintivo T” por parte del CRT y en esta ocasión fue para un establecimiento en Europa, ya que se han concedido a seis establecimientos en México y uno en Colombia. El Distintivo T tiene como objetivo proteger la denominación de origen, difundir la cultura del tequila en centros de consumo bares, hoteles y en colegios de turismo.

Los establecimientos interesados en obtener el “Distintivo T” deberán ser capacitados en aspectos de normatividad, proceso de elaboración del tequila, atención al cliente, catado, historia y generalidades sobre el agave.



Manuel García, Tesorero del CRT, Lydia Serna, Verificación Internacional CRT Europa, Jorge Marín, Director del Grupo No Somos Socios, personal del restaurante La Panza es Primero.

¿Qué es el “Distintivo T”?

El “Distintivo T” nace en el año 2003 de la necesidad de la cadena productiva Agave – Tequila y de diferentes organismos, de difundir la Auténtica Cultura del Tequila, a fin de promover su consumo y proteger la Denominación de Origen de esta bebida que es un Patrimonio Nacional.

El “Distintivo T” es una presea de gran prestigio creado por el Consejo Regulador del Tequila A.C. (CRT), la Cámara Nacional de la Industria Tequilera (CNIT) e Instituciones involucradas con el tequila y el servicio, que se otorga a hoteles, restaurantes, bares, salones de eventos y espectáculos, así como a establecimientos, distribuidores y puntos de venta, entre otros, que una vez cumplidos los requisitos establecidos, se obtiene la certificación y el símbolo distintivo.



¿Qué beneficios otorga el “Distintivo T”?

1. Para el centro de consumo / establecimiento
 - Dar a conocer y difundir a los establecimientos que ostentan este distintivo como lugares en donde se puede tener la certeza de que se esta degustando tequila certificado y dónde el personal está debidamente capacitado en la Cultura del Tequila.
 - Presentar en sus menús y papelería el símbolo distintivo como muestra de la calidad y el compromiso.
 - Aplicación de Sistemas de Autocontrol y de Calidad en el servicio.
 - Destrucción de botellas de vidrio

Sigue en Pág. 3



Continuación Pág. 2

2. Para el personal

- El personal obtiene una total capacitación en la Cultura del Tequila, servicio al consumidor y catado de Tequila.
- Cada educando recibe una constancia de capacitación con valor curricular y 4 manuales con amplio contenido de los temas como material didáctico

3. Para el cliente / consumidor

- Se fomenta el consumo de tequila certificado autentico, por marca.
- Se protege la salud del consumidor ante la existencia de bebidas adulteradas o seudo tequilas.
- Excelente servicio y confianza al tomar Tequila.
- Se obtiene mayor conocimiento de la bebida por medio del personal del establecimiento.

4. Para la industria tequilera

- Difusión de la Cultura del Tequila
- Promoción de la venta de tequila ante otras bebidas.
- Defensa en contra de la adulteración y venta de seudo tequilas así como proteger la salud del consumidor.
- Protección de la Denominación de Origen Tequila que es un patrimonio nacional.
- Promover la obligatoriedad de la ruptura del envase (publicado en el DOF).



El CRT garantiza la calidad en toda la cadena Agave-Tequila

Cada vez más empresas europeas se interesan por la producción del tequila. El pasado mes de marzo, 40 integrantes de la compañía francesa AGRALIA, en su interés por conocer más a fondo la producción de la bebida, visitaron la región de Tequila, Jalisco. Dicha visita fue organizada por el personal de las oficinas del Consejo Regulador del Tequila en Guadalajara, Jalisco. La compañía AGRALIA se dedica a la comercialización regional de productos agrícolas tales como: cereales, maíz, verduras e industria vitivinícola.



Así mismo, dicha organización brinda servicios de consultoría a productores de los ramos antes mencionados.

Cabe mencionar que el CRT siempre tendrá la disponibilidad de recibir a cualquier organización interesada en conocer más a fondo la cadena productiva agave-tequila. En virtud de que dichas visitas fortalecen la Denominación de Origen en el ámbito internacional.

EL CRT garantiza la calidad agroalimentaria

El Consejo Regulador del Tequila (CRT) está reconocido por la AENOR (Asociación Española de Normalización y Certificación). Uno de los objetivos de AENOR es contribuir a mejorar la calidad y la competitividad de las empresas.

El CRT obtuvo este reconocimiento en 1999 para responder a las exigencias de los consumidores, que al poseer un mayor poder adquisitivo y una amplia cultura gastronómica, demandan calidad, seguridad, diferenciación, confianza y fiabilidad de los alimentos que compran. De esta manera el Consejo Regulador responde a estas exigencias a través de las actividades de Verificación y Certificación; con el objetivo de garantizar que el Tequila que se consume, realmente cumple con la Normatividad mexicana para esta bebida (NOM-006-SCFI-1994-Tequila), misma que es obligatoria para toda los integrantes de la cadena productiva Agave-Tequila, que pretendan ostentar la palabra Tequila en su producto y una necesidad de proteger esta Denominación de Origen Mexicana, como reconocimiento a su cultura y tradiciones.

