



CRT Noticias

Europa

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

Marzo 2005
Boletín N° 01

La Leyenda

El tequila no es solamente una bebida. Es también parte de la magia de México, de sus tradiciones y de su historia. Una historia contada, como todas las historias que nos tocan el alma, en forma de leyenda.

Y cuenta la leyenda que un día el dios Quetzalcoatl, que es al mismo tiempo viento y serpiente emplumada, preocupado por la tristeza que dominaba a los hombres y mujeres de la tierra, tuvo la ocurrencia de alegrar al mundo con la belleza de la hermosa diosa doncella Mayahuel. Para conseguirlo, entró a la habitación de Mayahuel, le susurró palabras dulces al oído y ella se deslizó, enamorada, sobre las espaldas del viento.

La abuela de Mayahuel, encargada de cuidarla, montó en cólera y fue en su búsqueda con un ejército de estrellas. Al verlos, Quetzalcoatl, alzó en sus brazos a Mayahuel y se convirtió en árbol de dos ramas. La irritada abuela ordenó que lanzaran sobre el árbol disparos de fuego que hicieron arder las ramas de aquél árbol. Una vez que la abuela y su ejército regresaron a los cielos, Quetzalcóatl salió del tronco y desconsolado, recogió y enterró las ramas que eran los huesos de Mayahuel. En ese sitio, pronto nació la planta del mezcal, de cuyo corazón brota el agua sagrada que terminó con la tristeza de los hombres y mujeres de la tierra.

A la llegada de los españoles, aquella agua sagrada fue sometida a un proceso de destilación del que surgió el aguardiente llamada mezcal, como extensión del nombre de la planta y que finalmente adoptó el nombre del Tequila. En honor al pueblo que lo vio nacer.



Mayahuel

Así se elabora el Tequila que se bebe al son de los mariachis

El tequila se produce en cinco estados de la República Mexicana: Jalisco incluye todo los municipios del estado (124), Michoacán 30 municipios, 11 de Tamaulipas, Nayarit 8 municipios y 7 municipios de Guanajuato. Se extrae del corazón de una planta conocida como *Agave Tequilana Weber variedad azul*. El corazón de esta planta es similar al de una piña gigante, conocido también como mezcal.

Mezcal puede significar dos cosas en náhuatl: "casa de la luna" o "lo que está cocido".

El tequila empezó a elaborarse en épocas tempranas; aunque su producción en serie se remonta a mediados del siglo XVIII y continúa con bastante éxito comercial hasta la fecha.

El Tequila se fabrica industrialmente bajo la Norma Oficial Mexicana "NOM-006-SCFI-1994 Bebidas Alcohólicas – Tequila – Especificaciones".

El agave se cultiva en plantaciones entre 8 y 10 años, con el fin de que se forme la piña en su interior, en donde se almacenarán los azúcares necesarios para la elaboración del Tequila.

Luego, el jimador arranca la planta de raíz y corta sus afiladas hojas, quedando una especie de piña de entre 30 y 65 kilos. A este proceso se le llama jima.

Estas piñas se trozan y se cuecen hasta que las grandes cadenas de azúcares se convierten en azúcares fermentables.

Después se lleva a cabo la formulación, que es el proceso en donde se toma la decisión de a qué categoría va a pertenecer el producto.

Las categorías del tequila que son: Tequila 100% Agave elaborado exclusivamente con azúcares de agave y Tequila elaborado con un mínimo de 51% de azúcares de agave y 49% de otros azúcares.

Posteriormente se realiza la fermentación. Es aquí donde se lleva a cabo la transformación de los azúcares en alcohol etílico. A los mostos se les agrega agua, levaduras y nutrientes para la fermentación.

La destilación es el procedimiento por el cual los fermentos son separados, mediante calor y presión, en productos de riqueza alcohólica (tequila) y vinazas; estas últimas constituyen un producto de desecho.

En la elaboración del tequila son necesarias dos destilaciones, la primera llamada destrozamiento y la segunda, rectificación.

Sigue en Pág. 2

El uso del tequila ha sido proverbialmente asociado, en la cultura latinoamericana, a las manifestaciones propias del corazón, ya sea para poder cantar el delirio amoroso o para acompañar las penas que nos deja un desengaño. Estas circunstancias están bellamente descritas en el corrido mexicano "La ley del monte" que hace referencia al maguey, planta de donde se destila el tequila y que habla del renacer del amor que trasciende a pesar del olvido.

¿Qué es el agave?

Planta de la familia de las agaváceas, de hojas largas y fibrosas, de forma lanceolada, de color verde azulado, cuya parte aprovechable para la elaboración de tequila es la piña o cabeza. **La única especie admitida para los efectos de esta NOM, es la *Tequilana weber*, variedad azul, que haya sido cultivada dentro de la zona señalada en la Declaración de Protección de la Denominación de Origen Tequila (DOT).**



Plantación de Agave



Jimador

Continuación. Pág 1

La maduración, en su caso: Si se pretende producir Tequilas reposados o añejos, el producto resultante de la doble destilación debe madurarse en recipientes de roble o encino.
Y por último el envasado.

¿Qué es el Tequila?

De conformidad con la NOM es una “bebida alcohólica regional obtenida por destilación y rectificación de mostos, preparados directa y originalmente del material extraído, dentro de las instalaciones de la fábrica, derivado de la molienda de las cabezas maduras de agave, previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no, siendo susceptible de ser enriquecido por otros azúcares hasta en una proporción no mayor de 49%, en la inteligencia de que no están permitidas las mezclas en frío. El tequila es un líquido que, de acuerdo a su tipo, es incoloro o amarillento cuando es madurado en recipientes de madera de roble o encino, o cuando se aboque sin madurarlo”.



Fermentación

Tipos de Tequila

Tequila Blanco: producto cuya graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.

Tequila Joven u Oro: producto susceptible de ser abocado. El resultado de las mezclas de tequila blanco con tequilas reposados y/o añejos se considera como tequila joven u oro.

Tequila Reposado: que se deja por lo menos dos meses en recipientes de madera de roble o encino.

Tequila Añejo: sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año en recipientes de madera de roble o encino, con capacidad máxima de 600 litros.

120 Empresas Productoras

943 marcas certificadas por el CRT en México y el mundo

Los europeos cada vez consumen más tequila

El Consejo Regulador del Tequila (CRT)

En los últimos años el gusto por el tequila ha aumentado en Europa.

Las importaciones de tequila por parte del Viejo Continente incrementaron, en el año 2004, un 95% respecto al 2003.

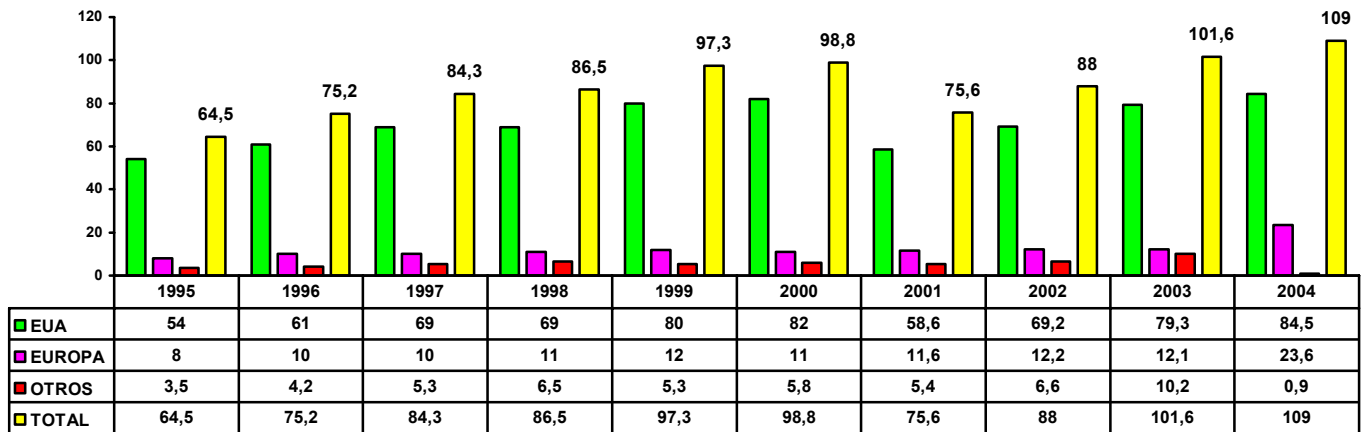
El año pasado, Europa consumió 23 millones 600 mil litros de la bebida espirituosa, mientras que en el 2003 el volumen en litros fue de 12 millones 100 mil.

España se ubica en el cuarto país miembro de la Unión Europea que más importa esta bebida, después de Alemania, Francia y Reino Unido.

Alemania importó el año pasado tres millones 611 mil litros de tequila; Francia cerca de un millón 560 mil litros; Reino Unido un millón 223 mil litros de esta bebida y España un millón 21 mil litros.

Desde el 16 de diciembre de 1993, todos los actores y agentes productivos ligados a la elaboración del Tequila, se reunieron para formar el Consejo Regulador del Tequila. El objetivo: promover su cultura y calidad, a través de la investigación y difusión de los elementos que le confieren valor y recrean su cultura.

Con el fin de asegurar la calidad, el CRT está acreditado como Unidad de Verificación y como Organismo de Certificación ante la EMA contando para ello con la aprobación de la Dirección General de Normas (DGN) de la Secretaría de Economía



Fuente: CRT/ Cifras en millones de litros.

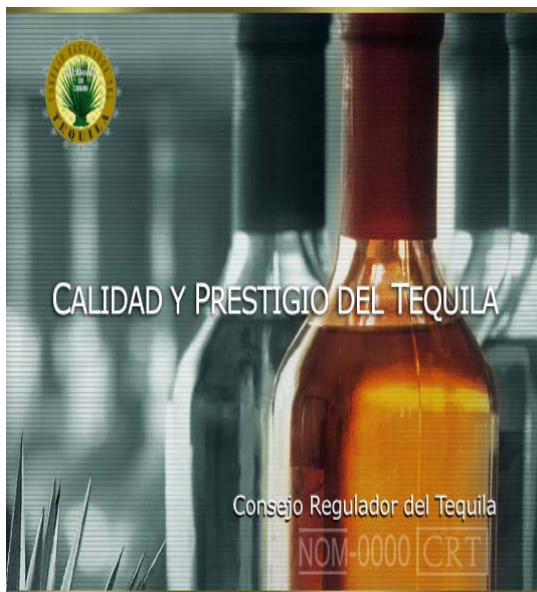
El CRT cuenta con un sistema de Aseguramiento de Calidad que garantiza la confiabilidad de sus servicios. A partir de Junio de 1999 el CRT obtuvo la certificación ISO - 9002. El haber obtenido el reconocimiento internacional de ISO implica para el CRT un compromiso permanente por mejorar sus procesos y consolidar un cambio de cultura enfocado hacia la calidad.

Reconocimientos otorgados:

- AENOR (Asociación Española de Normalización) 22-Junio-1999 con reconocimiento en la red IQ net (más de 25 países miembros).
- ANCE (Asociación de Normalización y Certificación) 16-Julio-1999.

Las funciones del CRT son asegurar, a través de la verificación y el cumplimiento de la norma oficial del tequila, la genuinidad del producto para garantizar al consumidor su autenticidad.

Además certificar el cumplimiento de la norma del tequila; salvaguardar la denominación de origen en el país y en el extranjero.



TEQUILA®
From Mexico to the world