



## Mitos del tequila

Ana María Romero Mena

### MÉXICO

Durante mi recorrido por el mundo del tequila me han hecho diversas preguntas que no tienen que ver con el concepto del destilado, las cuales voy a compartir:

#### 1. ¿El tequila de calidad no se congela?

Esta pregunta es más común de lo que imaginamos, sobre todo de consumidores estadounidenses, y la respuesta es que el tequila de acuerdo a la graduación que indica en la etiqueta, la cual puede variar de acuerdo a las normas establecidas por cada nación, por ejemplo para productos que se consumen en México la graduación permitida por la norma va desde 35 por ciento de alcohol hasta 55 de alcohol por volumen; para Estados Unidos es de 40, quiere decir que 40 por ciento es alcohol y el resto es agua. Debemos recordar que además posee alcoholes superiores, metanoles, aldehídos y esteres, por mencionar algunos; cada elemento tiene diferentes puntos tanto de evaporación como de congelación, la concentración de estos elementos, la altitud y las condiciones de congelación son variables y determinarán el comportamiento físico del alcohol, así que no debemos aseverar que un tequila que se congela es malo.

#### 2. ¿Enfriar el tequila favorece a su sabor?

Cuando se enfría un tequila la percepción del alcohol se inhibe, es más denso porque también posee glicerina —un polialcohol que se forma en la fermentación y se potencializa en la destilación—, se sacrifica el trabajo de destilación para lograr un desarrollo aromático complejo. Enfriar un tequila no es lo más conveniente, refrescarlo para sacar sus mejores cualidades es lo más adecuado, cada tequila tiene su temperatura de degustación.

#### 3. ¿Un tequila que forma muchas perlas es de gran calidad?

Como comentamos, la glicerina desarrollada en el proceso tiene relación directa con la graduación alcohólica, a mayor cantidad de alcohol, mayor cantidad de glicerina. Da la impresión de tener más cuerpo cuando agitamos una botella o giramos la copa, el aire es más difícil de que se volatilice ya que queda atrapado en las burbujas que forma la glicerina, generando una semejanza a un collar de perlas.

#### 4. ¿El mejor tequila es el de Jalisco?

No hay un mejor tequila, cada uno posee un estilo y características muy particulares de acuerdo al origen del agave, de su proceso, del agua, y de un sinnúmero de factores que lo hacen diferente; tan bueno puede ser uno de la Zona Valles, como de Tamaulipas. En cuestión de bebidas el precio es un indicador de la excelencia del mismo, originando los conceptos *Premium* y *Ultra Premium*. Todo impacta en el costo: si se realizan los cortes muy cerca del corazón del agave, si en la destilación se sacrifica cantidad de litros por un mejor abanico de aromas, si se usan barricas nuevas o francesas, la jima al ras, entre otras cosas. No es lo mismo producir un litro de tequila con siete kilos de agave que con doce.

5. ¿Los tequilas cien por ciento agave tienen mejores cualidades que la categoría tequila?

En catas a ciegas se ha comprobado que un tequila puede lograr excelentes notas, y que un anunciado como cien por ciento agave puede pasar por un tequila simple; es el trabajo en el cuidado de un proceso lo que hace la diferencia, por eso es importante dejar que los sentidos trabajen, y la cata a ciegas nos permite eliminar de nuestra mente prejuicios.

El gusto personal juega un papel muy importante, cuando he realizado pruebas de preferencia, que nos dan una guía de cómo la edad y el sexo marcan grandes diferencias en el gusto del consumidor, lo que para un grupo es agradable para otro no lo es, la educación de los sentidos se va dando a medida que tenemos diferentes experiencias, a mayor edad más complejidad.

Finalmente, ¿qué no debemos encontrar en un tequila? Los aromas de *thinner*, barniz, notas picantes, relacionadas con alcoholes superiores o aldehídos, harán que nos duela la cabeza; los aromas de vinagre o aceitunas en salmuera, o tonos de embutidos relacionados con los metanoles, serán tequilas que nos den crudas muy desagradables. El balance armonioso entre los tonos obtenidos en destilación, el intenso aroma del agave y la nota alcohólica, es básico.

**Beber es un placer, saber beber es disfrutar sin exceso, porque aunque sea un gran tequila, todo en exceso es causa de grandes males para la salud.**

**FUENTE:** *Ocio la guía para vivir la ciudad/Crónicas*

<http://www.ocioenlínea.com>

