

FOTOS: EDGAR SILVA FUENTES S. EL UNIVERSAL

VUÉLVETE UN EXPERTO

¡A dar el grito con tequila en mano!

Las fiestas patrias ameritan que este destilado esté presente en nuestra mesa. Los expertos nos dan consejos de cómo elegir el mejor de acuerdo a tus gustos e intenciones.



Continúa en siguiente hoja



Página 1 de 4
\$ 147834.00
Tam: 1146 cm2

Fecha 08.09.2022	Sección Menú	Página 4
----------------------------	------------------------	--------------------

ARACELI CALVA
oluniversalmenu@gmail.com

En una semana celebramos el Día de la Independencia y, con ello, nuestras mesas vestirán de tricolor con pozole, antojitos, tacos, y por supuesto, el máximo destilado nacional, famoso en todo el mundo: el tequila.

Disfruta de nuestra fiesta patria eligiendo el mejor tequila de acuerdo a lo que los expertos nos comparten. Lo primero es probarlo. Después, conocer la casa que lo produce, lugar de origen y métodos de producción.

Salvador Rosales Trejo, de Cascahuán, explica que debemos estar atentos a su variación de sabor, ya que ninguna botella saldrá igual a la anterior. Esto es porque al igual que la uva, el terruño influye, así como las condiciones climáticas del lugar.

Tampoco podemos esperar a que todo el tequila provenga de Tequila, Jalisco, ya que otros estados también entran en la Denominación de Origen, y esto hace que el abanico sensorial del tequila se abra aún más.

SABER SI ES DE BUENA CALIDAD

Por su parte, Israel Díaz, mixólogo, señala que, en cuestión de la calidad en los tequilas, hay variedad y depende de diversos factores en los procesos de producción. Entre las variedades del tequila está el 100% agave, que es elaborado en su totalidad con *Tequilana Weber*, y el 51% mínimo de agave, que puede tener cortes de alcohol de caña o de maíz. Indica que se puede probar la calidad del producto al servirlo en una copa que permita ver las lágrimas o las piernas, que son esas columnas que se forman en el interior de la copa al agitar el líquido.

“Con eso te das cuenta de qué tan bien elaborado está. Si ves que al momento de servir y de mover tu copa no deja huella, destellos, y se ve como si fuera agua, significa que está rebajado, que quizá se destiló una vez, o tal vez si hicieron una segunda, pero no fue la mejor y la rebajaron con mucha agua”, afirma Israel, también propietario de Alquimista.

También señala que el tequila no solo desprende notas alcohólicas, también elementos cítricos, de agave cocido, y si pasó por el método de tahona (piedra volcánica que al momento de macerar aporta algunas características), habrá notas de minerales y de especias como la pimienta.

En la parte del gusto, explica que siempre hay que degustarlo con ligeros sorbos que permitan al paladar encontrar esas notas que previamen-

te nos dio el olfato.

Comenta que el precio no tiene que ver con la calidad del producto, pues hay marcas de 300 pesos que sorprenden, por lo que no recomendaría dejarse llevar por el costo. “Un tequila puede ser caro por muchos detalles, quizá un cristalino; hay muchos factores por los que el precio puede aumentar, pero esto no quiere decir que el tequila vaya a estar mejor”, afirma.

Acerca de los cristalinos, dice que recuerda a Don Julio 70 como a uno de los primeros en esta categoría, el cual copió de manera acertada el proceso de rectificación en carbón activado para quitar color, sedimentos y bajar el nivel alcohólico, del método que se utiliza en el ron, ejemplo de ello es el Bacardi.

“Como queda cristalino, los tequileros dijeron, vamos a meter este proceso para quitarle color a nuestros tequilas añejos, que tienen mínimo un año en barrica, pero hay que tener en cuenta que el Consejo Regulador del Tequila no lo tiene como un tipo de tequila”.

El tequila se divide en varias categorías: blanco, directo del alambique o puede tener contacto con barrica hasta por 59 días; el reposado, que tiene más de dos meses en barrica; el añejo, que tiene más de un año en barrica; y el extra añejo que tiene hasta tres años en barrica.

“Entonces el cristalino no está avalado como tequila. ¡Es más bien algo de marketing que se dio y fue un boom, porque ahora todas las grandes compañías tequileras tienen su cristalino y son muy buenos”, aclara el mixólogo.

¿ARTESANAL O INDUSTRIAL?

La mayoría de los tequilas que vemos en el súper son de procesos industriales. Aún así, hay casas tequileras artesanales de personalidad única que se pueden conseguir en línea, o tiendas especializadas.

En el Arenal, Jalisco, está la destilería el Cascahuán. Trabajan apegados a la tradición desde 1955.

Salvador Rosales Trejo, nieto del fundador de Cascahuán, Salvador Rosales Briseño, señala que en esta casa trabajan con dos métodos artesanales: la tahona y un tren de molinada, procesos que le aportan características especiales. Indica que la filosofía de la destilería es hacer el tequila como lo hacía su abuelo, porque el proceso influye en el sabor, y aunque el rendimiento no va a ser como el que se logra con tecnologías industrializadas, buscan representar al agave en la copa, haciendo una pro-



DATOS EN CORTO



Al agave azul le lleva entre seis y ocho años llegar a su maduración, punto en el que es sacrificado por un jimador, quien con una filosa coa (herramienta de origen prehispánico) le extrae la piña que es el corazón de la planta, en donde se concentran todos los azúcares que serán transformados en tequila tras un delicado proceso de cocimiento y destilación.

El Tequilana Weber variedad Azul. Es el único agave permitido por la NOM-006-SCFI-2012, cultivado en la zona geográfica delimitada por la denominación de origen que corresponde a 181 municipios de cinco estados: Jalisco, Guanajuato, Nayarit, Michoacán y Tamaulipas.

Fecha 08.09.2022	Sección Menú	Página 4
---------------------	-----------------	-------------

- 1 **AÑEJO.** Pasó al menos dos meses en barrica de roble o encino.
- 2 **BLANCO O SILVER.** Se embotella después de ser destilado.
- 3 **REPOSADO.** en guarda mínimo un año en barrica de roble o encino.
- 2 **EXTRA AÑEJO.** Maduración en barrica de tres años.
- 5 **JOVEN.** Tiene un porcentaje de blanco con añejo o reposado.

¿CUÁL COMPRAR?

Ya sean blancos, cristalinos, reposados o añejos, vas a querer todos.



Tequila Ocho

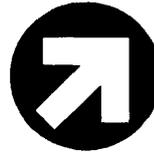
Nota de cata:

Proveniente de una destilería familiar, es un tequila blanco con mucha frescura. A la vista es brillante. En nariz muestra un perfil cítrico, herbal, con un toque de miel. En boca hay mineralidad y pimienta blanca.

¿Dónde comprar?

La Europea

Precio: \$666.66



Don Julio Reposado

Nota de cata:

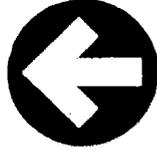
Con ocho meses de barrica de roble americano, este destilado adquiere sabores y aromas de agave cocido, fruta seca, nueces y manzana con caramelo, así como toques de chocolate oscuro además de especias como vainilla y canela.

¿Dónde comprar?

Walmart

Precio: \$769.00

Fecha 08.09.2022	Sección Menú	Página 4
----------------------------	------------------------	--------------------



Casacañuín blanco

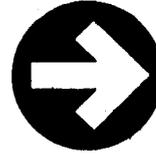
Nota de cata:

Un tequila tradicional con aromas balsámicos, miel, plátano macho, piña, mandarina, flor de azahar y toque mineral. En boca nos recuerda al agave cocido, hierba fresca y tierra mojada debido a su mineralidad.

¿Dónde comprar?

La Europea

Precio: \$887.00



Dobel Diamante

Nota de cata:

Fácil de beber, es ideal para tomar solito. Es una mezcla de reposados y añejados que fueron filtrados. En nariz y boca encontrarás lo dulce y especiado tanto de la vainilla como del roble de la barrica en donde fue añejado.

¿Dónde comprar?

Soriana

Precio: \$784.00



1800 Cristalino

Nota de cata:

Este nos gusta porque es amigable para elaborar cocteles como la paloma al ser suavcito y ligeramente dulce al tener una maduración de cuatro meses en barricas donde hubo Oporto. En nariz hay caramelo y agave cocido. En boca es sedoso.

¿Dónde comprar?

Amazon

Precio: \$760.00

