

EXPOSICIÓN

¿QUÉ TE TOMAS?

Las Bebidas Mexicanas

“(…) bebe el rico, bebe el pobre, bebe el rey, bebe el señor, bebe uno, beben mil.”
Carmina Burana. Cantos Goliardos. Bavaria. S. XII-XIII.

En una carta fechada el 2 de julio de 1748, el virrey, Matías de Gálvez y Gallardo, describe más de 80 diferentes bebidas embriagantes propias de la Nueva España: pulques, licores, vinos de caña, chiringuitos, pozoles, ponches, tepaches, vinos de mezquite, chichas, zendejos, y zambumbias, entre muchos otros. Las bebidas mexicanas forman un universo muy vasto, demostrando el ingenio y la habilidad de sus pobladores para aprovechar los recursos naturales que nuestro territorio posee.

Las bebidas mexicanas han tenido diversos usos, más allá de la nutrición o la embriaguez, su producción y consumo se puede ligar a prácticas sociales tan complejas como la religión, la economía y la recreación.

Las diferentes culturas prehispánicas en México, concedieron un carácter ritual al maguey y a los agaves en general, los cuáles han sido consumidos y explotados desde hace miles de años para producir algunas de las bebidas más emblemáticas de nuestra cultura: los pulques y los mezcales.

Durante la Colonia, debido al choque de culturas, se mezclaron ingredientes, utensilios y procesos, se adaptaron modos de hacer y se crearon nuevos. En este período, se refinaron técnicas como el destilado y se introdujeron nuevos ingredientes, como la leche, el azúcar, las especias aromáticas y la uva. Durante el siglo XIX, la cerveza y su proceso de fabricación industrial, definieron la primera modernidad mexicana, la del Porfiriato, industria que creció apoyada en el ferrocarril, el petróleo, la industria siderúrgica y la del vidrio.

Las bebidas mexicanas son fruto del mestizaje y parte de su cultura híbrida, han acompañado desde siempre los festejos y las penas, los banquetes y las hambrunas, los bailes y las guerras, convirtiéndose en parte esencial de la cotidianidad mexicana. Siempre presentes en la iconografía popular, son un tema rico para la identidad de los mexicanos.

Antonio Soto
2017



EXPOSICIÓN

¿QUÉ TE TOMAS?

Las Bebidas Mexicanas

De Mayahuel a la Virgen De Los Remedios

Mayahuel era considerada la diosa del Maguey dentro de la cosmogonía náhuatl. La leyenda cuenta que Mayahuel era una de las tzitzimime o espíritus que habitaban la esfera celeste como estrellas. Se dice que Quetzalcóatl subió al cielo y convenció a Mayahuel de escapar con él hacia la tierra. La abuela y guardiana de Mayahuel se dio cuenta de su huída y junto con las otras tzitzimime, la persiguieron. La pareja se transformó en un árbol con una rama bifurcada. Las tzitzimime destrozaron a Mayahuel convertida en rama, dejando a Quetzalcoatl intacto. Este enterró sus restos y de ellos surgió la planta de Maguey.

Mayahuel era representada como una mujer joven de múltiples pechos de los cuales brotaba el aguamiel, con este líquido Mayahuel alimentaba a los Centzon Totochtin o Cuatrocientos Conejos, dioses de la embriaguez, el pulque y los borrachos. El culto a Mayahuel se relacionaba con la fertilidad, la tierra y el mundo vegetal. Durante la Colonia muchas de las imágenes de los mitos prehispánicos fueron apropiadas por los misioneros católicos, los cuales aprovecharon las estructuras de culto existentes.

Una pequeña imagen de la Virgen de los Remedios de madera fue traída de España por Juan Rodríguez de Villafuerte, uno de los soldados que acompañaron a Hernán Cortés durante su viaje de conquista. La imagen se exhibió en el Templo Mayor en un espacio ocupado anteriormente por una imagen de Huitzilopochtli, dios principal del panteón azteca. Durante la derrota de los españoles en la Noche Triste en junio de 1520, la imagen fue escondida dentro de un maguey y se creyó perdida durante veinte años. No fue sino hasta el año de 1540 cuando la imagen reaparece, encontrada por el cacique Juan de Tovar Ce Cuautli y llevada al cerro de Otomcapulco donde aún se encuentra su Santuario.

Magüey

La familia de las agaváceas comprende 210 especies, de las cuales 159 se encuentran en el territorio mexicano. Los agaves han sido consumidos desde hace miles de años y han cumplido distintos usos. De ellos se aprovecha la pulpa cocida como alimento, las fibras para producir tejidos, las pencas como material de construcción y las espinas como agujas o punzones.

El nombre Magüey fue designado por los conquistadores españoles, traído del caribe, donde se usaba para nombrar plantas similares. El nombre en náhuatl para los agaves era metl y, según su uso, se le añadía un vocablo específico, siendo el magüey pulquero nekumetl (magüey dulce o magüey de miel), el henequén nakuametl y el agave azul texometl (magüey azul). Las plantas de magüey han sido especialmente importantes para la cultura mexicana por los usos prácticos, que se han reflejado en mitos y cosmogonía.

Tlachiüeros

Los tlachiüeros son los encargados de extraer el aguamiel de los magüeyes pulqueros. En el corazón del magüey hacen una incisión llamada cajete, de la cual brota el aguamiel, que es recolectada por un instrumento llamado acocote. El aguamiel es depositado en obres o cueros para su traslado a los almacenes de fermentación, donde se colocan en recipientes llamados tinacales. Tradicionalmente, el pulque ha sido producido en los estados de Tlaxcala, Puebla, Hidalgo, Guerrero, Estado de México, Michoacán, Morelos, Oaxaca, Querétaro, San Luis Potosí, Veracruz y la Ciudad de México. Durante la Colonia prosperaron las haciendas pulqueras, surgidas en el siglo XVI, las cuales se volverían muy poderosas y lucrativas en el siglo XIX. Es durante este período que florecen las zonas pulqueras de Chalco, el Valle de Apan, el Valle de Tizayuca, la Sierra de las Cruces, el Valle de Cuernavaca, Zempoala, Huemantla y Cholula.

Medidas del Pulque

El consumo del pulque ha producido una enorme diversidad de utensilios y ha aprovechado una infinidad de materiales. Desde los recipientes más rudimentarios como el xoma, hecho de una penca de maguey doblada, hasta la sofisticación de las catrinas y viruelas, pasando por jícaras, palanganas, cajetes y chivos. Las jícaras son uno de los primeros instrumentos para beber, no sólo pulque, sino la mayoría de las bebidas de uso cotidiano en el México antiguo.

Las jícaras están hechas de los frutos del *Crescentia alata*, también conocido como árbol de tocomate o huaje. Los cajetes, también conocidos como pateras, eran hechos de barro y fueron muy populares en la época Colonial. El fondo de estos recipientes, que llegaban a pesar tres kilos, estaba grabado con las iniciales de la pulquería a la que pertenecían. Las medidas de pulque incluyen a los chivos, los tornillos, las viruelas o cacarizas, las pruebas, las macetas, las tripas y los torreones. Generalmente son manufacturadas en vidrio, y su nombre lo define su forma y su decoración. Las catrinas generalmente presentan la forma de un rostro femenino pintado y decorado, suelen hacerse de barro, vidrio o porcelana y como las Catrinas de Posada, suelen hacer mofa de las damas elegantes y encopetadas de principios de siglo.

Toby Jugs

Los Toby Jugs son tarros de cerámica que representan rostros o figuras de diferentes personajes. Fueron producidos en Inglaterra, Alemania y Francia desde el siglo XVIII. Se cree que el primer Toby Jug representaba a Toby Fillpot, un famoso bebedor de Yorkshire de finales del siglo XVIII; su punto máximo de popularidad lo alcanzaron a mediados del siglo XIX y se relacionan al consumo de cerveza. Se cree que llegaron a México a mediados de ese siglo cuando los primeros productores ingleses y alemanes se establecen en nuestro país. Rápidamente los pulqueros los adoptaron como una novedad. Se han encontrado diversas adaptaciones del Toby Jug original, hechas por artesanos mexicanos: encontramos versiones de vidrio, barro y cerámica vidriada hechos especialmente para el consumo de pulque.

Pulque Industrial

Alexander von Humboldt documentó que en 1802, el consumo de pulque entre las clases bajas y medias de la Nueva España era de 44 millones de botellas y lo describía como una bebida muy nutritiva ya que “a causa de su principio azucarado, no se descompone” y mencionaba que “tomado con moderación es muy saludable porque fortifica el estómago y favorece las funciones del sistema gástrico”.

Muchas de las fortunas de las familias Porfirianas provenían de la producción del pulque, una de las principales industrias de la época. Durante el siglo XIX, el pulque fue considerado como un artículo de primera necesidad, traído diariamente a la Ciudad de México desde el Valle de Apan, comprendido por municipios de Hidalgo, Tlaxcala, Puebla y el Estado de México.

A lo largo de la historia, han existido numerosos intentos por industrializar y embotellar el pulque, como la patente No. 645,520 otorgada a Antonio J. Carbajal en 1911 por el Gobierno estadounidense, sin embargo, han resultado frecuentemente siempre fallidos, ya que las propiedades organolépticas de la bebida lo impiden. La producción del pulque ha permanecido casi artesanal, desplazada en el siglo XX por la industria cervecera.

Pulque

El pulque es una de las más antiguas bebidas alcohólicas de México. Es producida por la fermentación del aguamiel de maguey y su consumo se remonta a tiempos prehispánicos. El pulque era llamado octli en náhuatl, y su producción y consumo está ampliamente documentado por los cronistas novohispanos, desde Fray Bernardino de Sahagún, hasta Fray Juan de Torquemada, pasando por Toribio Benavente y Francisco Hernández.

Las crónicas resaltan las propiedades alimenticias del pulque, condenando la embriaguez y sus excesos. Sahagún enumera sus cualidades medicinales, destacando que el pulque acompañaba todas la ingesta de medicinas, mezclado con otros ingredientes. Benavente describe los usos del maguey y el proceso de producción del pulque: “(...) dentro de aquella cepa le van cavando y haciendo una concavidad tan grande como una buena olla; y hasta gastarle del todo y hacerle aquella concavidad tardarán dos meses, más o menos según el grueso del maguey; y cada día de éstos van cogiendo un licor en aquella olla, en la cual se recoge lo que destila.

Este licor luego como de allí se coge es como agua miel; cocido y hervido al fuego, hácese un vino dulcete; limpio, lo cual beben los españoles, y dicen que es muy bueno y de mucha sustancia y saludable.”

Pulquerías

“¿Por qué los de chaqueta, y los que ni aun eso usan, no han de poder tener su pulquería, como los aristócratas su borrachería, en donde haya mesas, y sillas, y periódicos, y música, y tertulia?” La Orquesta, México, sábado 18 de julio de 1868.

Las pulquerías han sido espacios de esparcimiento popular y desfogue desde la Colonia. Según cuenta Hernán Cortés en sus cartas a Carlos V, ya los aztecas tenían casas en las que “daban de comer y de beber por precio”, incluyendo el consumo de pulque por medida, bajo estrictas leyes que prohibían la embriaguez.

Es sólo hasta los tiempos coloniales cuando el consumo de pulque se vuelve masivo, ya sin las prohibiciones religiosas de tiempos prehispánicos. Las pulquerías fueron uno de los pocos espacios de esparcimiento y diversión para las poblaciones populares en el México antiguo, tal y cómo se describe en Memorias de mis tiempos de Guillermo Prieto de 1910 : “Imposible de describir el griterío, el barullo, el tono de tumulto de la pulquería, gritos, silbidos, riñas, retozos, lloros, relinchos, rebuznos; todo se mezclaba a los cantos del fandango y al sonoro ¿dónde va lotra? del jicarero.” Las pulquerías se convertían en espacios de intercambio posibilidad e identidad.



EXPOSICIÓN

¿QUÉ TE TOMAS?

Las Bebidas Mexicanas

Espacios de embriaguez

Es durante la Colonia cuando aparecen espacios especializados para el consumo de bebidas alcohólicas: tabernas, tendajos, tepacherías, pulquerías y vinaterías. Durante el Siglo XVII se llevó un control estricto de los espacios de ocio y recreación, a fin de evitar disturbios y revueltas que alteraran el orden público ya que el consumir alcohol era una de las pocas actividades recreativas para las clases populares mexicanas.

Las bebidas que se consumían principalmente eran el pulque, el tepache, los aguardientes y los vinos españoles. Estos espacios servían como un punto de liberación y de desfogue, mal vistos por la sociedad de la época y la recia moral católica; estuvieron siempre sujetos a restricciones, regulaciones y prohibiciones. Alexander von Humboldt describe que en la Ciudad de México la policía enviaba carros para recoger a los borrachos de las calles “como si fueran cadáveres” obligándolos a trabajos forzados de limpieza, en cuanto pasaba el efecto del alcohol.

Durante el siglo XIX aparecen otro tipo de locales: los bares, cantinas y cabarets. Dirigidos a un público más pudiente y refinado, los bares promueven las bebidas mezcladas o cocktails: bebidas preparadas al momento con distintos licores, jugos, e ingredientes.

De borrachos y briagos

El consumo de alcohol en exceso ha sido asociado a la falta de virtud desde tiempos antiguos. En tiempos prehispánicos los aztecas castigaban la embriaguez con distintas penas, que iban desde rapar al borracho, hasta la destrucción de su casa, si era reincidente. En el siglo XVI, Bernardino de Sahagún, en su Historia de la Nueva España describe a los Centzon Totochtin o los 400 conejos, los cuales eran los espíritus de la embriaguez. Estos 400 conejos eran las múltiples formas de la borrachera, desde la depresión y el duelo provocados por el vino, hasta la paranoia y la desinhibición.

Durante la Colonia, el consumo de bebidas embriagantes fue tolerado, pero su exceso condenado, llegando a establecerse multas, sanciones y prohibiciones. Sin embargo, la venta de bebidas alcohólicas representaba una gran fuente de ingresos para la Corona Española en materia de impuestos. La embriaguez era considerada un vicio propio de las clases bajas, lo cual crearía un estigma al relacionarse ciertas bebidas, en especial el pulque y aguardientes, con las clases más pobres y su consumo con la inmoralidad.

En el Porfiriato se argumentaba que el consumo de alcohol provocaba un mal social en las clases populares e indígenas. A partir de 1915, los gobiernos post-revolucionarios en México establecieron una serie de campañas antialcohólicas con el fin de detener el consumo de bebidas embriagantes, abogando por una sociedad higiénica y progresista. Durante la época de la Prohibición en Estados Unidos, aumentó el contrabando y la importación clandestina de alcoholes. En México, la prohibición favoreció el crecimiento de ciudades fronterizas como Tijuana y Ciudad Juárez estableciéndose el turismo alcohólico en estas ciudades.

Los Bares

Según Salvador Novo, los bares aparecieron en México en 1847 con la llegada de los soldados norteamericanos, durante la Intervención estadounidense. Los soldados buscaban en las tabernas mexicanas el servicio de bebidas mezcladas que normalmente consumían.

El bar se distingue por su servicio de barra y tradicionalmente acompaña al servicio de cocina del restaurante. Los bares al estilo americano, se diferenciaban de los antiguos establecimientos por su modernidad e higiene, atrayendo a nuevos clientes de estratos sociales más amplios. Para finales del siglo XIX ya existían once de estos establecimientos y para 1950, más de 150.

Durante el Porfiriato se establecieron diversas cantinas, algunas muy elegantes, como La Ópera fundada en 1895, junto a otras como El Nivel, ubicada en la Calle de Moneda, la cual ostentó durante 151 años la primera licencia como expendio de bebidas alcohólicas.

Entre las cantinas más celebradas de la Ciudad de México están El Gallo de Oro de 1874, El Tío Pepe de 1902, El Salón Tenampa de 1925, El Salón Corona de 1928, El Salón Covadonga de 1940 y La Faena de 1954. Las cantinas en México han sido un espacio de intercambio social, un punto de reunión y de convite, lubricado por el alcohol, la música y el relajó.

Coctelería

El primer uso de la palabra cocktail aparece en 1806, en *The Balance*, una publicación neoyorquina de la época la cual definía al cóctel como, “un licor estimulante, compuesto de alcoholes de cualquier tipo, azúcar y biter”. La coctelería es un invento netamente estadounidense, el cual se desarrolla en los saloons y los bares de grandes hoteles en Nueva York y San Francisco. El primer libro de coctelería fue publicado por Jerry Thomas en 1862, el cual compilaba recetas de bebidas populares, así como creaciones del autor.

El cóctel más antiguo es el Ponche, el cual ha sufrido diversas variaciones a lo largo de los años. Durante la época de la Prohibición, los cócteles alcanzaron gran popularidad, ya que las bebidas azucaradas disimulaban el mal sabor de los licores adulterados o de mala calidad, los cuales podían ser ingeridos velozmente en caso de una redada. Las bebidas mezcladas llegaron a México en 1845, junto con la intervención estadounidense. El consumo de cócteles así como la coctelería doméstica tuvieron un gran auge de 1940 a 1970, y su consumo estaba dirigido a las amas de casa. Entre los cocteles mexicanos podemos encontrar al Jaibol, la Margarita, la Paloma, el Vampiro y el Charro Negro.



EXPOSICIÓN

¿QUÉ TE TOMAS?

Las Bebidas Mexicanas

Aguas, refrescos y bebidas

A lo largo de su historia, México ha producido una diversidad de bebidas refrescantes, alimenticias, y estimulantes usando gran variedad de ingredientes. Durante la Colonia se vivió un período de mestizaje, durante el cual se mezclaban ingredientes nativos y extranjeros combinando técnicas europeas y mexicanas.

Existen ingredientes mexicanos cuyo origen normalmente se desconoce, que hoy son consumidos internacionalmente, como el chocolate y la vainilla, se integraron a postres y bebidas tradicionales como el Rompope, la Horchata o el Chocolate con leche.

En el siglo XVIII, el auge de la industria azucarera tuvo un gran impacto en el método de preparación y consumo de refrescos y bebidas dulces en nuestro país.

A finales del siglo XIX se introdujeron a México, provenientes de Estados Unidos e Inglaterra, las aguas carbonatadas, iniciando con las aguas minerales en sifón. Los refrescos fueron una novedad de finales del siglo XIX, con sabores de frutas y esencias en muy diversas presentaciones. Hoy en día, México es uno de los principales productores y consumidores de bebidas industriales del Mundo.

Refrescos Industriales

Los refrescos carbonatados, también conocidos como gaseosas, se componen de agua carbonatada, endulzante e ingredientes saborizantes, naturales o artificiales. El proceso para producir agua carbonatada artificial fue descubierto por Joseph Priestley en Inglaterra, a mediados del siglo XVII. El consumo de las aguas minerales artificiales se hizo primero en farmacias y boticas, ya que se pensaba que beber agua mineral era beneficioso para la salud. Para mediados del siglo XIX se consumían refrescos carbonatados de forma regular en nuestro país.

La industria refresquera inició en México a finales del siglo XIX y generó una gran diversidad de productos, marcas y distribuidores, con sabores como corteza de abedul, diente de león, zarzaparrilla, jengibre y agua tónica.

Gracias a la industria refresquera y a la cervecera, florecieron en México otros sectores como la industria vidriera, la metalurgia, la industria del cartón, los transportes y la industria azucarera. Para 1960, el 57% de la producción industrial de azúcar se destinaba a la producción de refrescos y bebidas azucaradas. Después de la Segunda

Guerra Mundial la industria refresquera mexicana creció enormemente gracias a la presencia de marcas estadounidenses, como Coca-Cola y Pepsi. En su modelo de comercio, las compañías estadounidenses eran propietarias de las marcas, pero el producto era envasado y producido por compañías mexicanas.

Las Empresas Refresqueras

Una de las primeras empresas refresqueras fue La Montañesa de 1886. En 1895, se funda la empresa Aguas Minerales Topo Chico en Monterrey. En 1888, aparece el Tonicol, en el poblado El Rosario en el estado de Sinaloa. Poco después, en 1902, se funda Artículos para Embotelladoras Mundet, la cual vendía todo tipo de artículos y maquinaria para la producción de bebidas. Pepsi llega a México en 1907 y en 1920, se establece en Monterrey y Tampico, la marca Coca-Cola. En 1928, se funda en Puebla, la empresa Manantiales de Tehuacán, dedicada a la producción de aguas minerales y gaseosas saborizadas. La empresa Pascual S.A. es fundada en 1930, con productos como Refresco Pascual, Lulú y Boing. En 1931, aparece la empresa Tepeyac, Hielo y Refrigeración, la cual se convertiría en 1948 en Embotelladora AGA. En 1947, se funda Jugos del Valle por Luis Cetto y para 1961 aparece Jumex.

La industria refresquera tuvo una importante responsabilidad en el desarrollo de la industria publicitaria, creando alianzas con la naciente industria cinematográfica. La producción de refrescos se volvió un símbolo de la modernización industrial y el crecimiento económico.

Chocolate

El uso más antiguo del cacao del que se tiene registro es en la cultura Olmeca entre el 1500 y el 400 AC. Los Olmecas preparaban una bebida con las semillas de cacao molidas mezcladas con agua y especias. Posteriormente su consumo se extendió a la cultura Maya y la Azteca. Hernán Cortés envió granos de cacao y la receta para preparar chocolate a la corte de Carlos V. Los españoles modificaron la receta original agregando azúcar y calentando la mezcla; poco después, el chocolate llegó a Inglaterra y después a Francia, donde adquirió gran popularidad.

Una de las particularidades del chocolate es que su materia prima, las semillas del cacao son fácilmente transportables y el proceso de tostado y molido permiten que el producto se conserve de forma natural muchos meses, esto favoreció su distribución sobre otras bebidas domésticas mexicanas como el atole, fomentando su consumo e influencia.

Café

Esta planta es nativa del África tropical, y fue llevada a Arabia donde se domesticó en el siglo XV. Durante el siglo XVI, su cultivo y consumo se expandió a Turquía, Persia y el norte de África y a Europa. A principios del siglo XVII, el café llega a América con cultivos en Martinica, Haití, Santo Domingo, Puerto Rico, Brasil, Cuba, Venezuela y El Salvador. El cultivo del café se introdujo en México en 1790, específicamente a Acayucan en Veracruz y Ahualulco en San Luis Potosí. Durante la primera mitad del siglo XIX, el consumo del café no estuvo muy arraigado en México, pero sí su exportación. Es hasta 1825 cuando se empieza a cultivar el café de forma más extensa: aparecen cultivos en Córdoba y otras áreas de Veracruz, Tabasco, Oaxaca, Chiapas y Michoacán. En la segunda mitad del siglo XIX aparecen numerosos establecimientos dedicados a vender esta bebida, llamados cafés. En estos establecimientos se producía el café “a la francesa”, endulzado y con leche, servido después, en los cafés de chinos en vaso de cristal. Algunos de los cafés que aparecen en esta época son: el Café del Progreso, El Café del Portal de Mercaderes, El Globo y el Café del Sur. En el siglo XX, aparecen otros como Sanborns, El Café de Tacuba, el Café Colón, el Café Oriental o La Flor de Tabasco.

Atofe

El atole es una de las bebidas mexicanas más antiguas, tradicionalmente preparada con harina o masa de maíz cocida en agua y endulzada con miel, piloncillo o azúcar. Se suele saborizar con distintos ingredientes y especias aromáticas, tales como la canela, el chocolate, la vainilla, el anís, las hojas de naranjo y jugos o pulpas de frutas. Existen también atoles hechos de harinas de arroz y trigo. Los sabores del atole varían según la región en la que se producen, desde los atoles de avellana de Baja California o el chileatole del Estado de México, hasta el atole de zarzamora silvestre en Michoacán, sin olvidar el atole blanco de nixtamal de la Ciudad de México.

Fray Tomás Gage en su libro de viajes de 1648, destaca la imposibilidad de la exportación de este producto pero alaba sus cualidades alimenticias: “(.) es como nuestra leche de almendras, pero mucho más espeso, y se hace con el jugo del maíz tierno o trigo indio, que confeccionan con especias, moscada y azúcar, y que no sólo es admirable por la dulzura de su aroma, sino mucho más confortante y nutritivo para el estómago. (...) no es ésta una mercancía que pueda transportarse, sino que se ha de beber donde se hace.”. Desde tiempos prehispánicos el atole ha sido una opción importante de nutrición para los mexicanos.

Azúcar

El azúcar se cultiva por primera vez en México en la costa veracruzana poco después de la conquista española y para el Siglo XVII, la industria azucarera era una de las más importantes de la Nueva España, permaneciendo así durante todo el período Colonial. A finales de este período existían ingenios importantes en los estados de Veracruz, Tabasco, Morelos, Tamaulipas, Michoacán, Oaxaca, Puebla y Campeche. Durante el Porfiriato, se implementaron nuevas tecnologías que ayudaron a la expansión de la industria.

La importancia de la caña de azúcar para las bebidas es muy grande, ya que de ella se producen, aparte del azúcar y el piloncillo, aguardientes, rones y alcoholes para usos industriales o medicinales y es el ingrediente fundamental para refrescos y gaseosas.



EXPOSICIÓN

¿QUÉ TE TOMAS?

Las Bebidas Mexicanas

Cerveza Mexicana

En el México de finales del siglo XIX, la cerveza era un producto de lujo, consumido principalmente por extranjeros ya que costaba hasta tres salarios mínimos por botella. La mayoría de la cerveza extranjera era importada de Estados Unidos, Alemania e Inglaterra. El desarrollo de las empresas cerveceras se dio a la par de los avances tecnológicos introducidos en el Porfiriato, aprovechando los nuevos medios de producción, transporte y comunicación.

En 1900, el consumo de cerveza se daba principalmente en los grandes centros urbanos del país, así como en las ciudades de la frontera norte, donde la producción de pulque era escasa y no existía una gran diversidad de bebidas. Los precios de la cerveza eran inaccesibles para la mayoría de la población, la cual consumía bebidas locales más baratas como el pulque y los destilados de agave.

Desde 1890, se impulsó la modernización de las fábricas que aumentaron su producción con maquinaria moderna. Anteriormente, las cerveceras mexicanas producían la cerveza artesanalmente y en pequeñas cantidades, enfocándose en el consumo local. Para la primera mitad del siglo XX, la industria cervecera se consolidó como una de las más importantes del país, las pequeñas cerveceras desaparecieron o fueron absorbidas por las más grandes. La influencia de las cerveceras fue tal, que surgieron nuevas industrias alrededor de ellas: la industria del vidrio, el cartón impreso, la producción de hielo, la distribución y transporte, así como la publicidad.

Durante el siglo XX y hasta hoy, el mercado de la cerveza en México es dominado por dos empresas: Grupo Modelo y la Cervecería Cuauhtémoc Moctezuma. Ambas empresas han construido estrategias para llevar sus productos más allá de nuestras fronteras, y han logrado amasar una participación importante en mercados internacionales, lo cual es muestra del acelerado desarrollo tecnológico que estas industrias han tenido en nuestro país, en casi dos siglos.

De Europa a México

El 6 de julio de 1542, Carlos V firmó el permiso para abrir la primera cervecería de América la cual se estableció en la Hacienda del Portal en Amecameca, Estado de México. Este permiso fue otorgado a Alonso de Herrera, quien entre sus consumidores, contaba al propio virrey Antonio de Mendoza, ya que el vino de uva era escaso en la Nueva España. No existen registros precisos de la producción de cerveza en este

tiempo, pero se sabe de su consumo. Poco después de la Independencia aparecieron pequeñas cervecerías en la Ciudad de México y otras ciudades, casi todas de dueños europeos: “Del Hospicio de Los pobres”, de Justino Tuallion (1824), “La Pila Seca” de Bernhard Bolgard (1825), “La Candelaria” de Frederich Herzog (1845), “Cervecería San Diego” de Peter Streemater (1860), “La Compañía Cervecera Limitada” de Karl Fredenhagen (1849), “La Cruz Blanca” de Emil Drecher (1869), entre muchas otras.

La historia de la cerveza mexicana está fuertemente ligada a los avances tecnológicos del siglo XIX y principalmente a las redes que propiciaron el intercambio comercial con Estados Unidos y otros países, como el ferrocarril y los barcos trasatlánticos. Estas redes de intercambio permitieron la importación de materias primas, que no se producían en México, como la malta y la cebada, así como de maquinaria novedosa, como la que permitía la fabricación industrial del hielo. De la misma forma, los consumidores mexicanos tuvieron acceso a cervezas extranjeras las que aumentaron la competencia local. Para finales de este siglo el consumo de cerveza se incrementó, sin embargo, no llegó todavía a desplazar al pulque.

Primeras Cerveceras Mexicanas

En 1865, se funda la cervecería de Toluca y México por el suizo Agustín Marendaz, la cual diez años después fue adquirida por Santiago Graf, el cual lanzaría al mercado la primera cerveza lager, llamada Toluca Lager, instalaría una fábrica de hielo, una de botellas y abriría sucursales en San Luis Potosí, Celaya, Guadalajara y la Ciudad de México.

En 1891, se funda la Cervecería Cuauhtémoc en Monterrey, por Francisco Sada, Isaac Garza, José A. Muguerza y el maestro cervecero Joseph M. Schnaider. En 1894, Guillermo Haase funda la Guillermo Haase y Cía, la cual sería conocida poco después como Cervecería Moctezuma en Orizaba, Veracruz. En 1896, Juan Terrazas funda la Compañía Cervecera de Chihuahua. En 1896, Jacob Schuehle funda la Cervecería de Sonora y en 1900, la Cervecería del Pacífico en Mazatlán. Para 1900, se contaban 29 cervecerías en todo el territorio nacional.

¿Qué es la cerveza?

La cerveza es una de las bebidas preparadas más antiguas. Se cree que sus orígenes se remontan al período neolítico, con los comienzos de la agricultura. Los métodos para preparar cerveza aparecen en varios de los más antiguos documentos que existen: en el himno a la diosa sumeria Ninkasi, de 1800 AC, aparecen descripciones

de la producción y comercialización de la cerveza, así como en murales y tumbas egipcios. El proceso de fabricación de la cerveza fue fundamental para el desarrollo de las civilizaciones antiguas, ya que la cerveza era una bebida fundamental para su comprensión del mundo y sus rituales religiosos.

La cerveza es definida como una bebida alcohólica hecha con granos germinados de cebada, trigo u otros cereales, fermentados en agua y aromatizados con lúpulo u otras plantas aromáticas. El proceso de fabricación de la cerveza consta de distintos pasos: malteado, maceración, adición del lúpulo, fermentación, reposo, maduración, clarificación y envasado.

Proceso de fabricación de la cerveza

La fabricación de la cerveza comienza con el malteado, los granos seleccionados (cebada, en ocasiones mezclada con arroz, avena, centeno o trigo) son germinados en agua durante varios días, este proceso transforma los almidones de las semillas en azúcares, los cuales se transformarán en alcohol. Una vez germinados los granos se secan y se tuestan, este proceso determina el color y sabor del producto final. Durante la maceración, los granos secos se sumergen en agua controlando el tiempo y la temperatura, es en esta etapa cuando los almidones de los granos se transforman en azúcar. El mosto resultante es filtrado para retirar los sólidos, posteriormente se le agrega el lúpulo u otras hierbas aromáticas. El mosto con lúpulo se hierve para eliminar a posibles microorganismos presentes que pudieran afectar la fermentación.

Durante la fermentación, se añade levadura al mosto, la cual es responsable de la transformación de los azúcares en alcohol y dióxido de carbono. Seguido a esto hay un proceso de reposo que varía según el tipo de cerveza, desde dos semanas hasta varios meses. Uno de los pasos finales es la clarificación, la cual consiste en eliminar los posibles desechos sólidos, esto se puede hacer mediante centrifugado, filtración o añadiendo aditivos. El paso final consiste en envasar la cerveza, ya sea en barriles, latas, botellas o contenedores de gran tamaño, lista para ser distribuida.

Cervecería Cuauhtémoc

La Cervecería Cuauhtémoc fue fundada en la ciudad de Monterrey en 1891 por Isaac Garza, José A. Mugerza, José Calderón, Francisco Sada y Joseph M. Schnaider. Este último era un maestro cervecero alemán que producía cerveza en Saint Louis Missouri, bajo la marca Schnaider. La primera marca que se produjo fue Carta Blanca, en 1890. Poco después saldría al mercado la marca Saturno y en 1893, la cerveza de barril Cuauhtémoc.

Uno de los elementos que caracterizaba a la Cervecería Cuauhtémoc era su maquinaria de avanzada, importada de Estados Unidos, así como su mano de obra especializada, constituida por cerveceros alemanes. Con el paso del tiempo, la cervecera se vio en la necesidad de producir sus propios insumos, ya que la importación de materia prima elevaba mucho los costos de producción, de esta manera, en 1903 sustituyeron los tapones de corcho por corcholatas.

En 1909, inició operaciones la Vidriera Monterrey, destinada a cubrir la demanda de botellas de vidrio para cerveza y en 1921, abrió Fábricas Monterrey, también conocida como FAMOSA la cual producía metales laminados impresos. Durante el siglo XX, la Cervecería Cuauhtémoc adquirió varias empresas locales, logrando una expansión por todo México; algunas de estas empresas son: Cervecería Central (1928), Cervecería de Tecate, Del Humaya y Nogales (1954), Cervecería Cruz Blanca (1965) y la Cervecería Moctezuma (1985). Para los años noventa, sus productos se encontraban en más de 100 países. En 2010, la compañía Heineken anunció la adquisición de la Cervecera, llamada hoy Cuauhtémoc Moctezuma Heineken México.

Cervecería Moctezuma

En 1894, fue fundada en Orizaba, Veracruz, la Cervecería Guillermo Haase y Compañía, por Guillermo Haase y Enrique Mantey. En 1896, cambiaría su nombre a Cervecería Moctezuma S.A. En este período, se integró Adolph Burhardt como maestro cervecero, produciendo marcas como: La Luna, La Hija de Moctezuma, Juárez, entre otras.

En 1908, la producción anual de esta cervecera era de 200,000 barriles y contaba con 650 empleados. En 1912, la empresa adquirió la Cervecería El Salto del Agua, la cual producía la marca El Sol. En 1926, inició operaciones Corrugados Tehuacán con el fin de proveer cajas de cartón para empacar la cerveza. En 1948, la Cervecería Mocte-

zuma inició la producción interna de botellas de vidrio, y en 1957 se fundó, para este mismo fin, la empresa Sílices de Veracruz.

En 1987, fue lanzada al mercado la cerveza Siglo XX, para conmemorar el inicio del siglo. Hoy en día es una de sus marcas más populares, mejor conocida como Dos Equis. Otras de sus marcas estelares son: Superior, El Sol (1899), la cual cambiaría su nombre a Sol en 1924, Carta Extra (1901) y Noche Buena (1924). Ésta última fue desarrollada por el maestro cervecero Otto Neumaier y era elaborada a finales de año, siguiendo las tradiciones germanas y su consumo era exclusivo de los empleados de la fábrica hasta 1938, fecha en la que se lanzó al mercado. Tras una serie de tropiezos económicos la Cervecería Moctezuma fue fusionada con la Cervecería Cuauhtémoc en 1988.

Compañía Cervecera De Toluca y México

La Cervecería de Toluca fue fundada en 1865 por Agustín Marendaz. En 1875, fue adquirida por Santiago Graf. En un principio fue una cervecería artesanal, que se dedicaba a satisfacer la demanda local, pero en 1884, Graf se asocia con Fernando Rosenzweig para industrializar la empresa, apoyándose en la reciente apertura del ferrocarril que comunicaba Toluca con los estados del centro y norte, así como la frontera con Estados Unidos.

En 1982, la cervecera inició un proceso de expansión de sus bodegas y fábricas, y también la construcción de la fachada de su edificio principal. La Cervecería de Toluca fue una de las primeras cervecerías mexicanas en hacer énfasis en su imagen y comunicación con el público, retomando el personaje del Rey Gambrinus, cuya ilustración estuvo a cargo de Julio Ruelas, imagen que todavía ostenta la marca Victoria.

En 1909, la empresa producía ya diez millones de botellas anualmente y era, junto con La Perla de Guadalajara, una de las dos cervecerías que producían su propia malta. En 1910, la compañía contaba con presencia en los estados de Chihuahua, Coahuila, Puebla, Guanajuato, Jalisco, Hidalgo, Michoacán, Querétaro, Sinaloa, Sonora, San Luis Potosí, Tamaulipas, Veracruz, Yucatán y Aguascalientes.

Durante la Revolución mexicana, la empresa enfrentó diversas dificultades, la principal fue la reducción de las líneas de transporte ferroviario por el uso militar, situación que se extendería hasta 1918. En 1922, tras una serie de huelgas en sus bodegas, tuvo una ausencia de inventarios de seis meses. Los siguientes años serían de inestabili-

dad económica para la empresa, pero sus marcas se mantenían en el gusto popular. En 1935, la Cervecería Modelo adquiere a la Cervecería de Toluca, fusiona ambas empresas, cierra su planta de la Plaza Zaragoza y traslada su producción a la Ciudad de México. Algunas de las marcas que produjo la Cervecería de Toluca son: Toluca Lager, Pilsner, Toluca Extra y Victoria.

Cervecería Modelo

La Cervecería Modelo fue constituida como empresa en la Ciudad de México, en 1922. En ese mismo año se contrató al maestro cervecero Adolf H. Schmedtje como gerente del departamento de producción técnica, responsable de la calidad de los productos y supervisor de la operación completa. El 25 de octubre de 1925 se inauguraron las instalaciones de la Cervecería, en la Calzada de Tacuba. Ese mismo año se lanzaron al mercado dos variantes de la cerveza Modelo: la clara y la oscura.

Las instalaciones de la Cervecería Modelo fueron las más avanzadas de su tiempo, contando con avances tecnológicos como refrigeración eléctrica e incluso un acceso de ferrocarril directo a la planta. Para 1928, las ventas de las marcas Modelo y Corona conjuntas llegaban a ocho millones de botellas. En 1930, se lanzó al mercado la cerveza Negra Modelo. En 1935, la empresa adquirió la Cervecería de Toluca y México, la cual era propietaria de las marcas Pilsner y Victoria, ésta última, una de las más antiguas y tradicionales de México.

En 1936, la Cervecería Modelo desarrolló un sistema de distribución basado en agencias o depósitos, el cual sería replicado rápidamente. En las siguientes décadas, El Grupo Modelo continuó con su expansión adquiriendo cerveceras alrededor de la República, algunas como: Cervecería del Pacífico (1954), Cervecería La Estrella (1954), Cervecería Modelo del Noreste, en Nogales (1960), La Cervecería Yucateca (1979) y la Compañía Cervecería de Zacatecas (1997).

Desde los años setenta, la empresa abrió plantas en distintos estados: la Cervecería Modelo de Torreón en 1967, la Compañía Cervecería del Trópico y la planta de Tuxtpec en 1984. A partir de 1985, Grupo Modelo inició un período de internacionalización, llevando sus productos a un gran número de países: Estados Unidos, Japón, Australia y Nueva Zelanda. Para 1990, con la marca Corona había llegado a Hong Kong, Singapur, Grecia, Holanda y Bélgica. Desde 2013, Grupo Modelo forma parte de la Cervecería Anheuser-Busch InBev, y continúa abriendo nuevos mercados para sus productos en países como China y Brasil.

Cerveza Artesanal

El movimiento de la cerveza artesanal surge en Inglaterra a mediados de los setenta, cobra popularidad en Estados Unidos en los años ochenta y llega a México al final de esa década. La cerveza artesanal abre un campo de negocios nuevo: el del público especializado: las cerveceras artesanales buscan nuevos consumidores y se enfocan en la calidad de los procesos y su exclusividad. Una de las primeras marcas de cerveza artesanal en aparecer en México fue Cosaco de 1995, fundada por Gustavo González en Baja California.

Durante los años noventa se vive un periodo de apreciación de las técnicas tradicionales y la producción a menor escala, muchas veces producidas en microcervecerías, establecimientos que cuentan con equipo para producir cerveza a una escala muy limitada y satisfacen su propia demanda a pequeña escala. En 2002, aparece la Cervecería Minerva en Guadalajara, fundada por Jesús Briseño Gómez, ese mismo año es lanzada al mercado la marca Cucapá en Baja California. De la misma forma surgen espacios como Beer Factory, Ciudad de México (1997), Sierra Madre Brewing Co., Monterrey (2001), que producen su propia cerveza, así como comercios especializados en vender cervezas de distintos países y estilos.

Actualmente, el panorama de la cerveza contemporánea en México es bastante diverso, la producción de las cervezas industriales se divide entre las dos cerveceras más grandes: Grupo Modelo y Cervecería Cuauhtémoc Moctezuma. Éstas dominan el mercado nacional y tienen una fuerte presencia internacional con marcas como Corona, Tecate, Sol o Modelo Especial.

En paralelo, el consumo especializado vive un auge, y han surgido un gran número de casas cerveceras, que buscan diferenciarse de las demás, creando productos muy especializados y en ocasiones, diseñados a la medida, o que sólo se pueden adquirir en lugares muy específicos, ofreciendo una gama muy amplia de cervezas de diferentes estilos, sabores y precios.

Cervecerías Domésticas

Desde finales del siglo XIX se desarrollaron en varios estados del país diversas cervecerías, muchas de las cuales, serían adquiridas por cerveceras más grandes. Algunas marcas populares subsistieron al cambio de propietario, mientras que muchas otras desaparecieron.

La Cervecería Cruz Blanca fue fundada en 1896 en el estado de Chihuahua y poseía cuatro plantas en el norte de México: en la Ciudad de Chihuahua, Ciudad Juárez, Torreón y en Lerdo, Durango. Las marcas más famosas de esta cervecería fueron, Cruz Blanca, Austríaca, Sabinas y Chihuahua. En 1965, Cruz Blanca fue adquirida en dos partes por Cervecería Cuauhtémoc y Modelo, quedándose ésta última con la planta de Torreón.

La cervecería Yucateca fue fundada en 1896 en Mérida, por José Ma. Ponce Solís y para 1906 producía 50 barriles diarios. Las primeras marcas que lanzó al mercado fueron, Conejo, Estrella y Mestiza; poco después saldrían Cruz Roja, Águila Nacional (la cual sería retirada del mercado, porque su etiqueta presentaba el escudo Nacional), León, Negra, Montejo y Carta Clara. Esta cervecería se fusionó con Modelo en 1979.

La Cervecería de Sonora fue fundada en Hermosillo en 1897 y producía las marcas High Life, Reyna Blanca y Centenario. La Cervecería de Sonora es adquirida por Cervecería Moctezuma en 1982. La cervecería Estrella de Guadalajara se fundó en 1897 por Juan E. Orner y producía las marcas Estrella Extra y Estrella Clara. Fue adquirida por Grupo Modelo en 1952.

En 1900, se funda la Cervecería del Pacífico y Humaya por Jacob Schuhele y otros socios. La cervecería alcanzaría gran popularidad debido al patrocinio que daba al Carnaval de Mazatlán. Algunas de sus marcas más conocidas son: Pacífico, Costeña, Munich y Ballena. La Cervecería del Pacífico se fusionó con la Cervecería Modelo en 1954.

La Cervecería de Mexicali fue fundada en 1922 por Miguel González Quiroz y Heraclio Ochoa y llegó a producir 65,000 litros de cerveza anuales. Sus marcas más conocidas fueron Cerveza Mexicali y Suprema. Parte de la empresa fue vendida a Modelo en 1961 y dejó de operar poco después, en 1973.

La Cervecería de Tecate fue fundada en 1943 en Tecate, Baja California por Alberto Alderete. Para 1947, su producción llegaba a los 700,000 hectolitros anuales. En 1949, la marca Tecate fue la primera en ser vendida en una lata metálica; dos años más tarde la empresa se fusionó con Cervecería Cuauhtémoc.

Tarros cerveceros

Los tarros cerveceros, también conocidos como Stein o Humpen han sido producidos en diversos materiales como porcelana, pewter, vidrio, plata y madera. Tradicionalmente fabricados en un tipo de cerámica llamada gres o arenisca y con una medida de medio a un litro, son nativos de la Región de Bavaria en Alemania, zona tradicionalmente conocida por su producción cervecera desde la Edad Media. Aunque existen tarros en otras regiones de Europa con tradición cervecera, los tarros alemanes generalmente llevan una tapa metálica, que se cree que fue implementada durante la época de la peste negra como una medida higiénica.

Procesos Industriales

Uno de los grandes avances a finales del siglo XIX fue la industrialización de los procesos artesanales en la fabricación de cerveza. Las empresas cerveceras mexicanas, durante este período, producían volúmenes limitados que satisfacían la demanda local. Con la llegada de nuevas tecnologías, como la máquina de vapor, la refrigeración, el ferrocarril, la pasteurización y la producción del vidrio los costos de la producción en masa se abarataron. Aprovechando estos avances, las industrias cerveceras mexicanas de principios de siglo desarrollaron sus propias técnicas para la producción de botellas, la metalurgia, el cartón impreso y para la industria agrícola. Con este fin consolidaron empresas paralelas, que con el paso del tiempo diversificaron sus productos más allá de la industria cervecera, impulsando otros campos empresariales.



EXPOSICIÓN

¿QUÉ TE TOMAS?

Las Bebidas Mexicanas

Vino Mexicano

La historia del vino mexicano comienza con la Conquista cuando los españoles trajeron consigo vino y cepas de la *Vitis vinífera* europea y promovieron su cultivo. En 1518, Bernal Díaz del Castillo y Juan de Grijalva invitaron a tomar vino a los embajadores de Moctezuma en Veracruz y pocos años después, en 1524, Hernán Cortés ordena a sus conquistadores plantar 1000 vides por cada 100 nativos. En México, ya existían vides silvestres, especies nativas mexicanas como *Vitis rupestris*, *Vitis labrusca* y *Vitis berlandieri*, las cuales sirvieron como plantas madre a las vides europeas y ayudaron a combatir plagas como la filoxera, sin embargo, no fueron usadas para producir vino.

En 1531, Carlos V decretó que todos los barcos dirigidos a la Nueva España llevaran consigo vides y olivos para su aclimatación y cultivo, misión que recayó en los misioneros y a raíz de esto, en cada convento construido se cultivaban estas plantas. En 1597, Lorenzo García pide una merced para cultivar vides y producir vino en Parras de la Fuente Coahuila y funda la Hacienda de San Lorenzo, estableciendo la producción vinícola en esa zona.

Los esfuerzos evangelizadores de los frailes jesuitas los llevaron diversas zonas del norte de México como Sinaloa, Sonora e incluso a la Baja y Alta California. Frailes jesuitas como Juan de Ugarte, Eusebio Kino, Juan María Salvatierra y franciscanos como Junípero Serra son responsables de la expansión del cultivo de uva y la primera producción de vino en estas regiones.

En 1595 el rey Felipe II ordena la prohibición del cultivo de nuevos viñedos de la Nueva España, situación que favoreció el consumo de vinos peninsulares.

Por muchos años, el consumo del vino producido en México fue muy limitado, enfocado a los usos eclesiásticos y locales ya que las regiones con climas aptos para su producción, específicamente Parras y Baja California, estaban alejadas del centro, lo que resultaba en un difícil y costoso transporte. Durante el Porfiriato existieron proyectos de promover el cultivo de la vid en todos los estados de la República, pero no serían completados por la irrupción de la Revolución.

A principios del siglo XX, se establecieron nuevas vinícolas en Baja California y en 1940 se estableció en México casa Pedro Domecq. En 1948, se forma la Asociación Nacional de Vitivinicultores, con 15 bodegas, sin embargo, en los años ochenta la pro-

ducción de vino se estancó gracias a la firma del Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio que permitió la reducción de aranceles para los vinos y licores extranjeros los cuales invadieron el mercado mexicano.

Fabricación del vino

El vino es definido como el producto de la fermentación alcohólica del jugo de la uva fresca. A la acción de cultivar la uva se conoce como viticultura y a la acción de producir el vino se le conoce como vinicultura, cuando se realizan las dos acciones se conoce como vitivinicultura. El proceso de producción de alcoholes provenientes de la uva, es similar al de otras bebidas fermentadas: los azúcares contenidos en la fruta se transforman en alcohol por medio de levaduras.

Los tipos de uvas más cultivados en México son: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Cariñane, Chenin Blanc, French Colombard, Grenache, Málaga, Malbec, Merlot, Moscatel, Nebbiolo, Palomino, Petite Syrah, Pinot Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc, Rubí Cabernet, Riesling, Sauvignon Blanc, Sémillon, Sylvaner, Ugni Blanc, Zinfandel, Saint-Emilion, Carignan, Grenache, Viognier, Moscato di Canelli, Syrah, Misión y Tempranillo. El proceso de producción del vino se divide en las siguientes etapas: vendimia, estrujado, fermentación, prensado, maduración y embotellado.

Vendimia

Las uvas se dividen en dos grupos: uvas de mesa y uvas de vinificación. Por lo general las uvas de mesa son más dulces que las uvas de vinificación que son más ácidas. La elaboración del vino comienza con la cosecha de la uva, también llamada vendimia. El profesional encargado del desarrollo del proceso de vinificación es llamado enólogo quien también es el responsable de indicar cuando la uva ha llegado a su punto de madurez y es momento de hacer la vendimia. Al profesional encargado del cultivo de la uva se le conoce como viticultor, durante la cosecha o pisca, los racimos se colocan en cestas o cajas que se transportan al lagar, que es el lugar que recibe las uvas cosechadas.

Estrujado

El primer proceso consiste en retirar las ramas, llamadas escobajo, del racimo, ya sea manual o mecánicamente. El paso siguiente es el estrujado, proceso que consiste en reventar las uvas para que suelten su jugo, sin romper las semillas, transformándose en mosto. Para los vinos tintos se deja el orujo, que contiene las pieles de la uva y otros sólidos, que serán responsables de la coloración. Posteriormente el mosto pasa a un tanque abierto donde empieza la fermentación.

Fermentación

La fermentación se produce por los microorganismos presentes en las pieles de la uva, en la capa cerosa llamada pruina. En el caso de que las levaduras naturales no sean suficientes para la fermentación se pueden añadir levaduras especialmente cultivadas para reforzar el proceso. Mediante la fermentación, los azúcares presentes en las uvas se transforman en alcohol. Este proceso tiene una duración de ocho a quince días y termina cuando todos los azúcares presentes en el mosto han sido transformados en alcohol. Durante la fermentación se desprenden las materias colorantes del orujo. En esta parte del proceso, el vino se mueve y circula para remover la mayor parte de los colorantes.

Prensado

Una vez terminada la fermentación, el vino se transfiere a otros contenedores o a barricas. A este vino se le conoce como vino de gota o vino de yema, y es considerado el más fino. El orujo restante es prensado para extraer el resto del vino, a este vino se le llama vino de prensa. La presión ejercida durante el prensado afecta la astringencia, por lo que esta presión se reduce o se aumenta según el tipo de vino que se quiera obtener. El orujo restante puede ser reutilizado como composta o mezclado con agua y luego destilado, produciendo la Grappa o aguardiente de orujo.

Maduración

El vino nuevo se madura en barricas y puede ser clarificado mediante centrifugado o con aditivos como la grenetina o la clara de huevo. Estos procesos arrastran las partículas dejando el producto limpio y brillante listo para el embotellado.

Embotellado

La distribución del vino se realiza generalmente en botellas de vidrio generalmente coloreados en tonos verdes en el caso del vino tinto, para proteger la bebida de los rayos solares, y transparentes para los blancos y rosados. Las botellas presentan los inconvenientes de fragilidad y peso, pero a lo largo del tiempo se han desarrollado varias técnicas para reducir su fragilidad, como es el caso del ribete en la boca de la botella, diseñado para darle más soporte a la hora del encorchado y el fondo cónico desarrollado para darle resistencia al cuerpo de la botella.

Los principales tipos de botellas son: Burdeos, Borgoña, Alsacia, Franconia y la de Champaña. Los tapones son esenciales para la conservación del vino, tradicionalmente son usados los tapones de corcho, pero existe una gran diversidad; como los tapones de plástico, los metálicos de corona o rosca y los tapones especiales para bocas anchas. El encorchado se realiza con aparatos llamados taponadoras o encorchadoras, y puede hacerse de forma manual o mecánica.

Consumo del vino

Durante mucho tiempo el consumo del vino se asoció al consumo de platillos europeos, sin embargo, desde los años noventa personajes como Julio Michaud o Benito Molina iniciaron el esfuerzo por maridar platillos típicos mexicanos con vinos de uva. El encargado del correcto servicio del vino es el "sumiller" y sus funciones son: la elección de los vinos, las recomendaciones de maridaje y acompañamiento, la supervisión de las condiciones de temperatura, humedad, iluminación y ventilación de la cava y el registro de los vinos que la forman, en el libro de cava. En los restaurantes, el sumiller es responsable de presentar las botellas al cliente y servir el vino.

Instrumentos del vino

Existen diversos instrumentos especializados para consumir el vino: las copas, el sacacorchos o tirabuzón, el tastevin o copa catadora de vinos, termómetros especializados, el cortacápsulas, el vacuvin y los stoppers o tapones, las pinzas para vinos espumosos, hieleras para enfriar botellas y los decantadores. Los sumiller también portan generalmente el delantal de sumiller, hecho en cuero o piel curtida donde guardan sus instrumentos.

Zonas vinícolas en México

Las zonas vinícolas mexicanas abarcan desde el centro del país hasta la frontera norte, en su mayoría se encuentran en Baja California Norte, Sonora, Chihuahua, Durango, Coahuila, Zacatecas, Aguascalientes, San Luis Potosí, Guanajuato y Querétaro. Los estados del sur, debido a sus características climáticas y geográficas, no son considerados aptos para la producción de uvas para vino. De todas las zonas vinícolas de México, el estado de Baja California es el que posee un clima más parecido a la cuenca mediterránea, por lo que contiene numerosas zonas vinícolas: el Valle de Guadalupe, el Valle de Calafia, Valle de San Antonio de la Minas, el Valle de Las Palmas, el Valle de La Grulla, San Vicente, Llano Colorado, el Valle de Santo Tomás y Ojos Negros.

Otro de los estados con zonas vinícolas importantes es el estado de Coahuila, principalmente Parras de la Fuente y Cuatro Ciénegas. El Valle de Parras es la zona más antigua en América dedicada al cultivo constante de vid y producción de vino. Al centro del país, las zonas vinícolas más importantes se encuentran en Querétaro en los municipios de San Juan del Río, Tequisquiapan y Ezequiel Montes, así como en Guanajuato, estado que recuerda la tradición vinícola del Cura Miguel Hidalgo, uno de los primeros en cultivar vides en esa región. Otros estados productores de uva son: Sonora, Chihuahua, Durango, Zacatecas, San Luis Potosí y Aguascalientes.

Bodegas históricas

La Misión de Santa María de la Parras fue fundada en 1568 por Fray Pedro de Escobedo, y en 1597 Lorenzo García fundó la Hacienda de San Lorenzo, la vinícola más antigua de América. En los siglos siguientes se dieron distintas prohibiciones, como la de Felipe II en 1595, que ordenaba no plantar nuevos viñedos y disminuir la producción de vino de la Nueva España para proteger los intereses de los productores peninsulares, lo cual provocó que el cultivo y producción del vino quedara en manos de conventos y misiones: la Primería de Alta, fundada en Sonora en 1688 por el Padre Eusebio Kino, la misión de Nuestra Señora de Loreto Conchó en Baja California, fundada por Juan María de Salvatierra en 1697 y la Misión de San Francisco Javier en Baja California Sur fundada por Juan de Ugarte.

Pasada la Independencia, durante el siglo XIX existieron intentos por hacer prosperar la industria del vino mexicano, pero fueron insuficientes. Destaca el caso de las Bodegas Ferriño, fundadas en 1860, por Miguel Ferriño Lander, inmigrante del sur de Italia

o bien el de las Bodegas de Santo Tomás, fundadas en 1888 por Francisco Andonegui en Ensenada y adquiridas posteriormente, en 1931, por Abelardo L. Rodríguez. En 1893, Evaristo Madero, abuelo del futuro presidente Francisco I. Madero, compró la Hacienda de San Lorenzo y la bautizó como Casa Madero. En 1906 se establecieron, en el Valle de Guadalupe, cien familias rusas que cultivaban viñedos y fabricaban su propio vino y en 1928, Angelo Cetto fundó Bodegas L.A. Cetto en Tijuana.

En los años cuarenta como respuesta a las estrictas leyes proteccionistas, impuestas por Lázaro Cárdenas, se establecen en el país grandes productores extranjeros como Pedro Domecq de España y la casa Martel de Francia. Estos productores trajeron consigo capital y tecnología que impulsó la industria vitivinícola local.

A pesar de que la producción de vino en México es la más antigua de América, su desarrollo no fue constante, ya que se vio fragmentada, con productores aislados y momentos de estancamiento hasta finales de los años ochenta, cuando inició una etapa de renacimiento.

Vino Mexicano contemporáneo

La firma del Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio a finales de los años ochenta, el cual liberaba aranceles para vinos y licores extranjeros, provocó una gran entrada de productos foráneos a México que, hasta ese punto eran sustituidos o imitados por vinos mexicanos. A finales de los años ochenta se vivió el punto más bajo de la Industria vinícola mexicana, la cual estuvo al borde de desaparecer gracias a la saturación del mercado y declive del consumo de productos locales.

Sin embargo, cambios en las condiciones de mercado propiciaron que en diversas zonas del país, especialmente en los valles de Baja California, se empezaran a gestar nuevas formas de producir vinos mexicanos, con agricultores y productores pequeños buscando desarrollar vinos con personalidad propia, alta calidad y características únicas.

A finales de los años ochenta aparecen bodegas como Monte Xanic, o figuras como Hugo D'Acosta, quien se integra a Bodegas Santo Tomás en 1988. En esa época se dio un cambio importante en la escala de producción, y en el entendimiento de que no era necesaria una gran empresa para producir vino de calidad. En ese sentido la aportación de D'Acosta fue fundamental, con proyectos formativos como La Escuelita o la Estación de Oficios el Porvenir de 2004, que sirvieron como formación para futuros



EXPOSICIÓN

¿QUÉ TE TOMAS?

Las Bebidas Mexicanas

Diccionario De Bebidas Mexicanas

México posee una gran diversidad de regiones, cada una con culturas, climas, cultivos y geografías particulares. Esta diversidad permite una de las gastronomías más complejas del mundo, así como una gran diversidad de bebidas regionales diferentes en sus usos e ingredientes. Existen bebidas rituales que sólo son producidas en fiestas patronales, festejos y celebraciones, como el Popo en Veracruz o el Charape en Hidalgo.

Existe también una gran cantidad de licores macerados con frutas de temporada, cuyo fin es preservar los excedentes en las cosechas, como el licor de membrillo, los licores de tejocote o de tuna. Sobreviven bebidas de origen prehispánico, como el sendecho, el pulque, los chocolates en agua y los atoles, cuyos procesos de preparación han permanecido invariables durante siglos.

También las bebidas surgidas en la Colonia, que mezclan ingredientes de diversas partes del mundo con ingredientes mexicanos, como las horchatas, el rompopo, la tuba o las aguas frescas de flor de Jamaica y tamarindo. Mención aparte merecen los diversos destilados, como los rones de caña de azúcar, los chiringuitos y los mezcales. Cada región de nuestro país posee sus modos particulares de hacer bebidas y disfrutarlas.

¿Que es la Denominación De origen?

La denominación de origen es una indicación geográfica utilizada en un producto que tiene un origen geográfico concreto, cuyas cualidades, reputación y características se deben esencialmente a su lugar de origen. La indicación geográfica generalmente corresponde al nombre del lugar de origen de los productos. Una indicación geográfica o denominación de origen otorga un derecho y protección a los procesos de fabricación y materias primas del producto, impidiendo su uso si no se cumple con las normas aprobadas.

Generalmente la denominación de origen se aplica a productos agrícolas, alimentos, vinos y bebidas espirituosas, artesanías y a algunos productos industriales.

Estas normas son reguladas por la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual, OMPI, fundada por las Naciones Unidas en 1967, con sede en Ginebra, Suiza. Este organismo cuenta con 189 países que son miembros. En México, el organismo desig-

nado para la protección y promoción de las denominaciones de origen es el Instituto Mexicano de la Propiedad Intelectual. Cada producto designado cuenta con una Norma Oficial Mexicana (NOM) específica y consejos reguladores formados por productores y observadores, que vigilan el cumplimiento de las normas.

En el caso de los productos mexicanos existen 14 productos que cuentan con la denominación de origen vigente. Estos productos son: el Tequila (1978), el Mezcal (1996), las artesanías de madera de Olinalá (1996), la Talavera de Puebla (1998), el Café de Veracruz (2001), el Ámbar de Chiapas (2001), El Bacanora de Sonora (2002), El Sotol de Chihuahua, Coahuila y Durango (2003), El Mango Ataulfo del Soconusco de Chiapas (2003), la Charanda de Michoacán (2003), el Café de Chiapas (2004), la Vainilla de Papantla (2009), el Chile Habanero de Yucatán (2011) y el Arroz del Estado de Morelos (2012), siendo en todos los casos el titular de la denominación el Estado Mexicano, y las normas reguladas por el IMPI.

Bebidas con Denominación De origen

Las bebidas con denominación de origen en México son siete: el Tequila, el Mezcal, el Café de Veracruz, el Bacanora, el Sotol, la Charanda, y el Café de Chiapas. Son reguladas por el Instituto Mexicano de la Propiedad Intelectual, mediante una Norma Oficial Mexicana para cada una, la cual establece definiciones de los productos, parámetros de producción y estrictas indicaciones del proceso de producción, así como la información del etiquetado.

Tequila

El Tequila es el primer producto mexicano en recibir una denominación de origen en 1978. En esta denominación se contemplan las áreas de producción protegida dentro de los estados de Jalisco, Guanajuato, Michoacán, Nayarit y Tamaulipas. Se estipula que sólo se puede producir a partir del Agave tequilana weber conocido también como agave azul y que como mínimo debe presentar un 51% de azúcares de agave en su composición. Su contenido alcohólico debe ser entre 35% y 55%. Los tipos de Tequila establecidos son: blanco o plata, joven u oro, reposado, añejo y extra-añejo, y en la norma de regulación, se indican los tiempos de maduración o reposado que se requieren para cada tipo.

Mezcal

El Mezcal es un aguardiente de agave con denominación de origen en los estados de Oaxaca, Guerrero, Durango, San Luis Potosí y Zacatecas, sin especificar municipios. La Norma Oficial Mexicana para el mezcal define que puede ser producido principalmente de las siguientes especies: *Agave angustifolia* haw (Espadín), *Agave esperrima jacobii*, amarilidáceas (maguey de cerro, bruto o cenizo), *Agave weberi* cela, amarilidáceas (maguey de mezcal), *Agave patatorum* zucc, amarilidáceas (maguey de mezcal), *Agave salmiana otto ex salm SSP crassispina* (Trel) gentry (maguey verde o mezcalero) y otras variedades de agave.

Según la norma existen dos tipos de mezcal, el tipo I, compuesto 100% de azúcares de agave y el tipo II, compuesto de hasta 80% de azúcares de agave. Una particularidad es que la venta del producto a granel está permitida dentro de México pero prohibida al exterior, siendo los envases de 5 litros la máxima medida exportable.

Bacanora

La norma internacional del Bacanora protege 37 municipios de la Sierra Centro, Río Sonora, Sierra Alta y Sierra Sur del Estado de Sonora. La norma mexicana estipula que el Bacanora sólo puede ser producido de la especie *Agave angustifolia* Haw, cultivado o recolectado dentro de los municipios protegidos, aunque permite la mezcla de piñas de otras regiones pero de la misma especie. Se estipula también que el contenido de azúcares de agave debe ser del 100%. Los tipos de bacanora según la norma son: blanco, joven u oro, reposado y añejo, casi equivalentes a los del Tequila. El contenido alcohólico del Bacanora debe ser entre 38% y 55%. En el envasado, no se permite hacer mezclas de productos de distintos tipos o procedencias.

Sotol

Las zonas protegidas por la norma internacional para el Sotol comprenden los estados de Chihuahua, Coahuila y Durango, no se especifican regiones o municipios. En la misma norma se establece que el Sotol sólo puede ser producido con las plantas de Sotol o Sereque. El nombre científico de estas plantas es *Dasyliirion* spp y pertenecen a la familia Nolinaceae, no es un agave, pero comparte características similares. La normativa del Sotol permite hasta un 49% de azúcares de otras fuentes, así como el uso de maderas de encino, acacia, haya, castaño y fresno para las barricas de reposo.

Comparativamente, la norma del Tequila sólo permite maderas encino o roble blanco. Esta norma también permite la presencia de hasta un 1% de aditivos, pero explica que la bebida no debe perder su color amarillento. Existen también regulaciones estrictas en torno al envasado por terceros que no sean productores: evitar las mezclas de Sotoles de diferentes productores y evitar la adulteración. La norma exige que todos los Sotoles comercializados necesitan una certificación expedida por el organismo de certificación acreditado.

Charanda

La norma internacional protege a la producción del Charanda en el estado de Michoacán en 15 municipios. Se establece en la misma norma, que el Charanda es una bebida alcohólica obtenida de la fermentación de la destilación del jugo de la caña de azúcar. La Norma Mexicana del Charanda define que en su caso particular la adulteración "sería cualquier modificación a las especificaciones del proceso de elaboración establecido en la misma". Se establece que la materia prima a utilizar es la caña de azúcar que se cultiva en los municipios protegidos por la denominación de origen, ya que las características de temperatura, humedad y composición del suelo son muy especiales. Se especifica que el destilado debe hacerse en alambiques discontinuos, no de torre. Se especifica también que la venta a granel debe hacerse con un mínimo de 5 litros. Según la normativa existen cuatro tipos de Charanda: Charanda blanco, Charanda dorado, Charanda reposado y Charanda añejo. Los tiempos de reposo son equivalentes a los del Tequila, la única diferencia es la del Charanda dorado, el cual es una mezcla de Charanda Blanco con Charanda Añejo.

Café De Veracruz

La denominación de origen para el Café de Veracruz protege a todos los granos verdes o tostados producidos en el estado, sin distinción de regiones o municipios. Dentro de la normativa mexicana se establece que el Café de Veracruz procede de la planta Coffea arabica y que debe ser cultivado a más de 750 metros sobre el nivel del mar. Esta reglamentación especifica dos tipos de café: los Cafés Genéricos con cuatro subdivisiones y los Cafés Especiales con ocho subdivisiones. El Café tostado en grano o molido debe cumplir con especificaciones físicas y sensoriales muy particulares. Las características físicas son: color, humedad, tamaño, forma y defectos totales. Las características sensoriales son: aroma, acidez, cuerpo y malos sabores. Estas clasificaciones son extremadamente estrictas y garantizan la calidad final del producto.

Café De Chiapas

La normativa internacional para el Café de Chiapas protege los municipios de Ocozocoautla, San Cristóbal de las Casas, Copainalá, Comitán, Ángel Albino Corzo, Pichucalco, Bochil, Palenque, Ocosingo, Yajalón, Motozintla y Tapachula. Se especifica que el producto protegido es café verde o tostado/molido de la especie *Coffea arabica*. La norma mexicana establece que también se incluyen todas las variedades de la *Coffea arabica*, y que la altitud mínima en la que se cultivan los cafetos debe ser de 800 metros. La normativa define la clasificación del café de Chiapas en 4 campos: calidad, grado de transformación o tipo, grado de tueste y grado de molienda. Se especifican dos formas de producción: la americana y la europea. En general la europea es más estricta aceptando hasta 13 defectos totales, mientras que en la americana, 26. En la norma también se establecen estrictos parámetros, controles de calidad, muestreo y análisis. También se establece que la comercialización de los productos con esta denominación de origen sólo puede hacerse si se cuenta con un certificado otorgado por el consejo Regulador del Café de Chiapas.

Destilería Francesa Mexicana

El primer acuerdo que definió las regulaciones internacionales de las denominaciones de origen o indicaciones geográficas fue el Arreglo de Lisboa. Esta acta fue redactada y firmado el 31 de octubre de 1958 en Lisboa, Portugal y entró en vigor el 25 de septiembre de 1966, con la fundación de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual. Este acuerdo define la figura de Denominación de Origen y compromete a los países firmantes a combatir la imitación de los productos designados. La denominación de origen establece que el nombre de los productos sólo se les puede dar si cumplen con la regulación establecida, por ejemplo, los vinos franceses, los quesos italianos o los puros cubanos.

Un caso particular es el de la Destilería Francesa Mexicana. Esta empresa dedicada a la fabricación de vinos y licores, es muestra de las razones para implementar estas regulaciones: la empresa fue establecida en 1905 y operó hasta los años cuarenta aproximadamente. Entre los productos que encontramos están Whiskies escoceses, Ronas Jamaíquinos, Moscateles y vinos generosos españoles, así como Borgoñas y Burdeos franceses, todos ellos producidos y embotellados en la Ciudad de México en la Avenida Mayorazgo No 1364.



EXPOSICIÓN

¿QUÉ TE TOMAS?

Las Bebidas Mexicanas

Destilados De Agave

Los Agaves son un género de plantas que se ha consumido en México desde hace 10,000 años. Su nombre proviene del griego Agavé (Άγανή), palabra que significa admirable, noble, o ilustre, término usado por primera vez por el naturalista Carlos Linneo en el siglo XVIII, para referirse a las familia de las agaváceas.

En México, los agaves se han usado como alimento, bebida, medicina, como material de construcción, tejido y escritura. Uno los usos más extendidos del agave es la producción de bebidas espirituosas, también conocidas como mezcales. Los destilados de agave incluyendo mezcales, tequilas y diversas variantes regionales, se han convertido en las bebidas mexicanas más importantes y reconocidas, tradicionalmente consideradas ejemplo del mestizaje Colonial ya que son producto de la mezcla de ingredientes indígenas y técnicas españolas, como el destilado.

Al agotarse las provisiones de vinos y aguardientes españoles que los conquistadores traían consigo, surgió la necesidad de aprovechar los ingredientes nativos. De manera paralela, las tecnologías introducidas a México durante el siglo XVI como el alambique, la tahona, las botellas de vidrio o las barricas de madera, ayudaron al nacimiento de la industria de los destilados.

Durante el Virreinato, el consumo del vino mezcal se extendió por toda la Nueva España, y se comenzaron a diferenciar las bebidas según las regiones donde se producían, llegando a la Ciudad de México la fama de los vinos mezcales en especial el de Tequila.

Procesos de producción del Vino Mezcal

Si bien investigaciones recientes han demostrado que el proceso de destilado era conocido por los productores prehispánicos, se sabe que su uso era limitado. En las crónicas de Fray Toribio de Benavente, se menciona la producción de un vinagre de raíces cocidas de agave y Fray Bernardino de Sahagún, en la Historia General de las Cosas de La Nueva España, menciona otro tipo de bebida de agave, diferente al pulque, “que raspa la garganta” y “que parece agua”. Esta bebida era llamada Ayuctli.

Durante el proceso de fabricación de este licor, se le quitaba a los agaves las pencas y el quiote. Una vez peladas, las piñas se cocían en hornos subterráneos. Posteriormente

te, a las piñas cocidas se les extraía el jugo golpeándole con mazos. El jugo resultante se fermentaba produciendo el Ayuctli. En 1621, Domingo Lázaro de Arregui describe este proceso: “los mexcales son muy semejantes al maguey, y su raíz y asientos de las pencas se comen asadas, y de ellas mismas, exprimiéndolas así asadas, sacan un mosto del que sacan vino por alquitara más claro que el agua y más fuerte que el aguardiente y de aquel gusto”. Las regiones productoras del vino mezcal corresponden a los estados de Nayarit, Jalisco, Colima, Guerrero y Oaxaca.

Tradición del mezcal

El mezcal es un destilado de agave con denominación de origen y su producción está garantizada por el Consejo Regulador de la Calidad del Mezcal A.C. Las zonas de producción del mezcal comprenden varios municipios de los estados de Oaxaca, Durango, Guerrero, San Luis Potosí, Zacatecas, Tamaulipas, Michoacán, Guanajuato y Puebla.

Existen ciertas particularidades de la producción del mezcal que lo distinguen del tequila y otros destilados. Para la producción del mezcal se puede utilizar cualquier especie del género Agave, de la familia de las Agaváceas, ya sea cultivada o silvestre. Las especies más usadas son: Agave angustifolia, también llamado Espadín y el Agave potatorum, también conocido como Tobalá. Otras especies utilizados son: Agave tequilana weber, Agave marmorata, Agave americana, Agave cupreata, Agave salmiana o el Agave karwinskii.

Una de las particularidades de esta bebida es que debe ser producida con el 100% de azúcares de agave. Según el método de producción, los mezcales se pueden clasificar en tres tipos: Ancestral, Artesanal y Mezcal (Industrial), siendo el ancestral el más apegado a los métodos tradicionales. Existen también variaciones regionales, que incluyen aditivos permitidos en la norma, cómo el mezcal de pechuga, al que aparte de la pechuga de gallina o guajolote se le agregan ingredientes aromáticos como el anís, la canela o la almendra y el mezcal de gusano, al cual se le añade un gusano de maguey al envasar.

Iconografía del Tequila

El Tequila es la bebida que representa a México en el Mundo y junto con otras prácticas culturales conforman un conjunto de símbolos como el mariachi, el charro, el mole o el Escudo Nacional, que representan ante ojos de muchos, lo Mexicano. Después de la Colonia los nuevos mexicanos viven una crisis de identidad: ya no pueden repre-

sentarse con la figura del hacendado criollo o español, tampoco con la del indígena. Es entonces cuando surge la figura del charro mestizo, una mezcla de tradiciones y de universos: lo español con lo indígena. Es también una figura que exalta valores que eran comunes a los habitantes de la nueva patria: el amor al campo, la tradición familiar, el trabajo duro, la entereza moral, el valor, la fidelidad y el patriarcado como ejemplo de una nueva estructura social.

El charro estaba siempre acompañado de su caballo, su pistola, su tequila y su china. La literatura, la música y más aún el cine, contribuyeron enormemente al engrandecimiento de este prototipo de hombre mexicano, que serviría para dejarlo grabado en el subconsciente colectivo. Este prototipo rompía con las barreras sociales y permitía que la población en general generara una afinidad y una identificación.

Gracias al cine, los destilados de agave adquirieron un prestigio estético, con la imagen de Pedro Infante tomándose de un trago una botella entera de tequila como una promesa de liberación. El Tequila se asoció en la música y en el cine con un momento de sensibilidad masculina, de ternura viril, una llave al mundo de los sentimientos: en la embriaguez es posible, para el macho mexicano expresar sus penas y también sus pasiones. Es entonces que, en palabras de Alfonso Alfaro, que el Tequila se convierte en "(...) licor de tierra antigua, finura de caballeros, pócima de ocultas sabidurías".

Casas Tequileras

La Casa Cuervo es la empresa productora de Tequila más antigua. José Antonio Cuervo comienza el cultivo de mezcal, así como la producción de destilados de agave en la Cofradía de las Ánimas de Tequila en el siglo XVIII. Sus hijos José Prudencio de Cuervo y José María Guadalupe de Cuervo establecieron las bases de la empresa. En 1795, se le otorga a José Guadalupe, la Cédula Real firmada por el rey de España, la cual otorgaba permiso para la producción y comercialización del Vino Tequila. A mediados del siglo XIX la Casa Cuervo comenzó a usar botellas de vidrio para sus productos, ya que anteriormente sólo usaban barricas de madera. El nombre Casa Cuervo se estableció en el Porfiriato y se conserva hasta la fecha.

La Casa Sauza fue fundada en 1873 por Cenobio Sauza. Esta casa introdujo muchas innovaciones a los procesos de producción del Tequila, como el destilado de torre en 1888, el uso de exclusivo de agave azul de 1890 y la primera exportación de Tequila a Texas en 1873. Se le acredita también el uso de hornos a ras de suelo, los cuales re-

querían mucho menos combustible que los tradicionales pozos subterráneos. La casa Sauza es una de las más tradicionales y es la segunda empresa tequilera del país.

Desde el siglo XIX se han fundado múltiples destilerías y casas tequileras, entre las que destacan: Casa Herradura (1870), Casa Centinela (1890), Fábrica de Tequila El Llano (1900), La Madrileña (1924), Casa Orendain (1926), La Alteña (1937), Destilería Santa Lucía (1940), Don Julio (1942), Tequilas del Señor (1943), Casa Siete Leguas (1952), El Tequileño (1959), Tequila Cazadores (1973), El Mexicano (1973), Chinaco (1977), Arette (1986), Tequila Patrón (1989), Hacienda La Capilla (1993), Casa Viva México (1994), Campo Azul (1996), Destiladora San Nicolás (1996), Tequila Corralejo (1996), Don Ramón (1996), Casa Quiote (1997) Tequilera La Candelaria (1998), Hacienda Capellanía (2003), Hacienda Los Huajes (2005), Altos de Pernod Ricard (2009), Casa Dragones (2009), Auténtico Tequila Alacrán (2010) y Casa Marengo (2011), entre muchas otras.

Jíma

La Jima es el proceso de cosecha de las piñas de agave. Una vez madura, a la planta de agave se le quitan las pencas y se corta la raíz para extraerla del suelo. Posteriormente se le retira a la piña el cogollo y en caso de tenerlo, el quiote. Se recortan los tallos de las pencas (rasurado) y se parte a la mitad. El proceso de maduración puede llevar hasta ocho años. Los jimadores son los encargados de la cosecha, poda y jima de los agaves. El trabajo del jimador es indispensable, ya que ellos son los expertos que identifican las plantas maduras. La jima es un proceso manual, ya que los agaves pueden presentar inconsistencias en su tamaño, lo que impide la industrialización de este oficio. Las herramientas del jimador son: la coa, el barretón y dos tipos de machete, uno largo y otro corto. La jima es un proceso esencial, ya que hay ciertas partes del agave que, de no ser retiradas pueden afectar la calidad final del destilado.

Cocción

Las piñas peladas se trocean para mejorar su uniformidad durante el cocido. El cocido se hace tradicionalmente en hornos de pozo, una práctica en desuso en la fabricación de tequila, que se sigue usando en los procesos de producción del mezcal. Normalmente el cocido se hace en hornos de mampostería o en autoclave. El cocido u horneado se realiza a bajas temperaturas durante un período que puede ser de hasta 72 horas. Durante este proceso los almidones del agave se transforman en azúcares simples que posteriormente se convertirán en alcohol.

Triturado

Después de la cocción, los trozos de piña de agave son convertidos en pulpa mediante el triturado o molienda. Este proceso busca extraer los jugos y mieles del agave así como exponerlo a las levaduras que convertirán estos azúcares en alcohol. Antiguamente este proceso se hacía con mazos de madera, con los que se golpeaba la pulpa hasta extraer las mieles. El método más tradicional que todavía se utiliza, es la tahona, o molino de piedra. La tahona es una gran piedra redonda que gira sobre un eje de madera sobre una cama de piedra, las piñas cocidas se colocaban en esta cama y la tahona era movida por mulas o caballos creando una gran presión que las convertía en pulpa, por cuestiones de higiene las mulas han sido sustituidas por un motor. Actualmente se utilizan otros métodos de triturado como los molinos mecánicos y los difusores.

Fermentación

La fermentación comienza al mezclarse la pulpa de agave cocida con agua y otras mieles resultantes del horneado, lo que se convierte en un mosto. Este mosto se concentra en tanques de fermentación, los tradicionales eran de madera pero actualmente se usan tanques de acero inoxidable. En el caso del tequila, existen ciertas regulaciones: los tequilas 100% agave sólo pueden incluir azúcares procedentes del Agave Tequilana Weber o agave azul; los tequilas mixtos incluyen como mínimo un 51% de azúcares de agave y el porcentaje restante de otros azúcares, como la caña de azúcar o el jarabe de maíz. Dependiendo del tipo de preparación, se les puede añadir levadura y el fermentado puede durar entre 24 y 72 horas, durante este proceso los azúcares del agave se transforman en alcohol.

Destilado

El mosto resultante de la fermentación pasa por un proceso de destilado mediante el cual los componentes volátiles del mosto se separan mediante calor, concentrando los alcoholes. Para este proceso tradicionalmente se usa un aparato llamado alambique. Los primeros alambiques occidentales, fueron producidos en Arabia y llevados a Europa en la Edad Media y traídos a América durante la conquista. Generalmente, los destilados de agave pasan por dos destilaciones lo que concentra su gradación alcohólica hasta un 55%. En la industria del Tequila, existe otro método de destilación llamado destilación de torre o columna, el cual fue introducido a México por Cenobio Sauza en 1888.

Reposo

Según el tipo de Tequila, las normas mexicanas dictan distintos períodos de reposo. En el caso de los Tequilas blancos, el producto no pasa por ningún periodo de añejamiento. Se rectifica su gradación con agua quedando entre 35% y 55% y se embotella. En el caso de los Tequilas reposados, añejos y extra-añejos, estos reposan en barricas de encino o roble blanco, con el fin de que la madera aporte distintas cualidades como aroma y color. Los tequilas reposados deben permanecer en barricas un mínimo de dos meses, los añejos un mínimo de un año y los extra-añejos más de tres años.

Embotellado

Previo al embotellado, los destilados se filtran a temperatura ambiente o en frío, con el fin de eliminar cualquier sólido o grasa que todavía permanezca en el producto. El filtro puede ser de papel, o carbón activo. El etiquetado de las botellas de tequila y mezcal debe contener una serie de datos que permitan su correcta identificación: composición, tipo y graduación alcohólica. El gobierno mexicano es el encargado de regular la Norma Oficial Mexicana (NOM), la cual fue definida junto con todos los sectores interesados y publicada por primera vez en 1949. La última y todavía vigente es de 2006.

Mezcal vs. Tequila

El Tequila es el más conocido de los destilados de agave, sin embargo en el territorio mexicano existen muchos destilados más. En ocasiones es difícil identificar sus diferencias, ya que existen puntos en común a lo largo de su historia. Hasta hace poco, el nombre mezcal era usado para hacer referencia a cualquier tipo de destilado de agave de forma genérica pero la evolución de los procesos de fabricación ha ido distinguiendo estas dos bebidas, por lo que es posible que en un futuro existan otras denominaciones. Sin embargo, queda claro que ambos son productos con características, cualidades, regiones de producción, materias primas y procesos independientes.