

Fecha 21.07.2023	Sección Buena Mesa	Página 1
----------------------------	------------------------------	--------------------

TEQUILA PORVENIR



CARLOTA MONTOYA*

**Consultora y docente, maestra tequilera por la Academia Mexicana de Catadores de Tequila, Vino y Mezcal, nivel 2 en Wine & Spirit Education Trust y presidenta de comisión de destilados en México Selection by CMB*

Es tal la importancia cultural y económica del paisaje agavero y el tequila, que el 24 de julio celebran su día internacional.

Declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en 2006, el paisaje agavero se extiende por más de 34 mil hectáreas, visibles en la zona cercana

a Tequila y Los Altos.

Nacido en el siglo 16 (al introducirse la destilación en América), el tequila ha evolucionado hasta convertirse en una bebida identitaria de nuestra cultura y su impacto económico es significativo: en 2021, la industria alcanzó un valor de 13 mil millones de dólares.

Según datos de la Cámara Nacional de la Industria Tequilera, en 2022 se produjeron más de 651 millones de litros (cifra a la que Jalisco aporta poco más del 74 por ciento). Ello representa más de 80 mil empleos directos e indirectos, contribuyendo así al desarrollo y bienestar de las comunidades donde se produce.

Y si miramos allende las fronteras, el destilado de agave azul

genera más de 2 mil 500 millones de dólares en exportaciones. Según datos del Consejo Regulador del Tequila (CRT), en 2022 las exportaciones a más de 120 países superaron los 300 millones de litros, con EU, Canadá, Alemania y España como principales destinos.



Página 1 de 4
\$ 171045.00
Tam: 945 cm2

Continúa en siguiente hoja

Fecha 21.07.2023	Sección Buena Mesa	Página 1
----------------------------	------------------------------	--------------------

CON MIRAS AL FUTURO

La firma del TLCAN (1994) fue parteaguas en la era actual del tequila, anteriormente poca sofisticación lo rodeaba y escasas eran las etiquetas disponibles.

Hoy el CRT registra 2 mil 326 marcas (mil 779 envasadas en México y 547 en el extranjero), pero etiquetas hay más de 10 mil, la mayoría mandadas a maquilar.

Ante el crecimiento exponencial y de cara al 2030, el CRT ha establecido objetivos en materia de sustentabilidad:

1 Implementar prácticas agrícolas sostenibles en el cultivo del agave, fomentar el uso eficiente del agua, la conservación de suelos, la protección de la biodiversidad, reducir la emisión de gases de efecto invernadero y adoptar energías renovables.

2 Ofrecer condiciones laborales justas y seguras en pro del bienestar de los trabajadores. Buscar la participación de comunidades locales en el desarrollo de la industria, generando oportunidades económicas.

3 Mantener los más altos estándares de calidad y autenticidad en la producción. Promover una trazabilidad garante de las normas y regulaciones establecidas.

4 Desarrollar tecnologías que permitan mejorar la eficiencia y calidad de la producción. Eso incluye técnicas de destilación, gestión de residuos y prácticas de economía circular.

5 Promover el consumo responsable y educar sobre las características de esta bebida. Además de impulsar el turismo a las regiones tequileras, destacando la importancia cultural y económica del paisaje agavero.

✦ HECHO ✦

Según su proceso, cada litro de tequila requiere **entre seis y 10 kilos** de agave.

✦ MITO ✦

La **edad mínima del agave** para un tequila de buena calidad es de cinco años.

✦ REALIDAD ✦

DESDE LOS TRES AÑOS **HAY AZÚCARES ALCOHOLIZABLES,**

POLIFENOLES Y AROMAS
SÍ SE DESARROLLAN
CON EL TIEMPO.

✦ HECHO ✦

Durante los últimos 30 años la industria ha crecido 526% y las exportaciones 541%.

✦ MITO ✦

Ante el **crecimiento** de la demanda es necesario plantar más agave azul.

✦ REALIDAD ✦

EN EL ÚLTIMO LUSTRO, LA PRODUCCIÓN ANUAL DE AGAVE HA CRECIDO 900% Y LA DE TEQUILA 9%. HAY UNA SOBREFERTA DE 20 MILLONES DE TONELADAS DISPONIBLE PARA 2026.

✦ HECHO ✦

En 2022 se sumaron 400 millones de plantas cultivadas en la D.O. a 1 mil 100 millones preexistentes.

✦ MITO ✦

Todas las plantas de agave azul tequilana Weber están inventariadas por el CRT.

✦ REALIDAD ✦

EXISTEN MUCHAS

PLANTAS FUERA DE LA D.O. Y EN ZONA FEDERAL QUE NO ESTÁN EN EL CENSO.

✦ HECHO ✦

El problema grave es la deforestación y el desplazamiento de flora y fauna.

✦ MITO ✦

El agave es un monocultivo nocivo.

✦ REALIDAD ✦

DEPENDE DE LA

UBICACIÓN, PERO POR CADA GRAMO DE AZÚCAR PRODUCIDO, LA PLANTA METABOLIZA SEIS GRAMOS DE CO2 Y LIBERA SEIS DE OXÍGENO.

Continúa en siguiente hoja

Página 2 de 4

Fecha 21.07.2023	Sección Buena Mesa	Página 1
----------------------------	------------------------------	--------------------

AGAVES POR DOQUIER

Los agaves –plantas suculentas utilizadas en la producción de tequila, mezcal, bacanora y raicilla– se extienden por todo el territorio nacional y existen alrededor de 280 variedades diferentes (cada año se tipifican nuevas especies).

Han sido parte integral de la cultura y economía del País por siglos. Sin embargo, en los últimos años, oferta y demanda parecen atravesar un círculo vicioso que afecta su producción y disponibilidad.

El CRT registró en 2018 una producción récord: más de 300 millones de agaves tequilana Weber; sin embargo, para 2019, la producción no alcanzó 200 millones, lo que elevó el precio a la cifra histórica de 32 pesos por kilo.

En un escenario idílico, el precio se duplicó en tan solo un año. Sembrar una planta costaba alrededor de 12 pesos y su potencial de venta era de 3 mil: el rendimiento a cuatro años parecía un sueño.

Eso pensaron quienes inundaron con agave el mercado y los campos: 10 por ciento del territorio nacional está hoy ocupado con agaves. Guanajuato (estado dentro

de la D.O.), por ejemplo, tuvo que imponer regulaciones contra la deforestación.

El precio promedio por kilo de agave azul ronda hoy los 14 pesos y los agaveros están preocupados por el reto que se avecina. ¿Nos enfrentamos a la quema masiva?

Puede sonar a locura, pero sucedió en 2006. Debido a la sobreoferta y por temor a un precio negativo, los agaves se redujeron a cenizas.

Urge a los organismos proyectar una cantidad razonable de agaves para el futuro y a los consumidores dar su preferencia a marcas que demuestren con hechos sostenibilidad detrás del brindis.



Fecha 21.07.2023	Sección Buena Mesa	Página 1
----------------------------	------------------------------	--------------------

