

Tequila

intereses políticos 'arrancan' sus raíces

Texto: RAÚL TORRES
GUADALAJARA

La bebida se produce en 181 municipios; en algunos casos fueron incluidas, de forma indebida, zonas como Tamaulipas para exportarlo, denuncian

Dicen que no hay tequila malo, que el mejor es el que te cae bien o no te causa malestar si te pasas de copas, pero afirman los que saben que una bebida así sólo puede estar hecha 100% de agave y sin combinar con otros alcoholes; el sentido común hace ver esta recomendación como algo lógico, pero la Norma Oficial Mexicana que regula su producción, permite que algunos contengan hasta 49% de azúcares que no provienen del agave azul tequilana weber, la planta que le da origen.

La discusión sobre si es o no tequila una bebida "rebajada" (aunque sea legal), se suma a otra sobre el territorio comprendido en la declaratoria de la denominación de origen que emitió el gobierno mexicano para pro-

teger al mezcal más célebre del país contra la **piratería** internacional.

Así, la historia de esta bebida centenaria, que ha pasado de la clandestinidad a celebridad mundial, siempre ha estado ligada a motivos comerciales o políticos y sus matices son tantos como los que podría encontrar un catador profesional en los más de mil 600 tequilas registrados ante el Consejo Regulador del Tequila (CRT).

Abrir una botella y comenzar a beber implica paladear algo que en el siglo 16 sólo se conseguía en tabernas clandestinas en la región que va del volcán de Tequila, Jalisco, al puerto de San Blas, Nayarit; se trata de algo que era prohibido por la Corona Española porque los destilados de las colonias representaban seria competencia para los vinos y aguardientes españoles.

Sin embargo, en el siglo 17 la producción y consumo de tequila alcanzó tal volumen que el gobierno colonial permitió su producción para cobrar el respectivo impuesto; así se convirtió en la bebida de los peones, de los exploradores, de los mineros, de los buscadores de oro, de campesinos y charros que llegaron junto con él a las películas y le dieron prestigio, pues tiene la capacidad de acompañar las tristezas y vencerlas por un instante.

UNA HISTORIA DE INTERESES

En la década de los 60 del siglo pasado, los tequileros encontraron que en algunos países se fabricaban aguardientes que nombraban

Continúa en siguiente hoja



Fecha 17.10.2014	Sección Primera-Estados	Página 18
----------------------------	-----------------------------------	---------------------

tequila, por lo que comenzaron a gestionar con el gobierno federal la protección a la bebida que poco a poco se convertía en símbolo de la identidad mexicana.

De esa manera, el 9 de diciembre de 1974, la entonces Secretaría de Industria y Comercio publicó en el *Diario Oficial de la Federación* la primera declaratoria de la denominación de origen para el tequila y en ella amparó a todos los municipios de Jalisco, así como a algunos de Michoacán, Guanajuato y Nayarit; sin embargo, en 1976, a petición de la tequilera La Gonzaleña, la declaratoria se amplió a 11 municipios de Tamaulipas, con un total 181 ayuntamientos dentro del decreto.

Ignacio Gómez Arriola, investigador del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), lo explica así: “Fue una medida estrictamente política porque Tamaulipas no tiene nada que ver históricamente con el desarrollo del tequila; su inclusión se hizo de manera oportunista en tiempos de López Portillo porque había un tequilero interesado en producir cerca de Texas, donde tenía su mercado. Es un hecho histórico y aunque se trató de favoritismo es algo que se sigue manteniendo, pero debería quitarse”.

Su trabajo es dar seguimiento al Paisaje Agavero, cerca al volcán de Tequila y considerado por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), patrimonio de la humanidad.

Este paisaje es otra de las expresiones del tequila, pues es ahí donde se ubica su origen histórico y conservarlo le da un sentido más profundo a la bebida; en opinión del investigador, este es uno de los motivos que deberían tomarse en cuenta para acotar el territorio de la denominación de origen.

“Hay incluso municipios aledaños a Jalisco que históricamente no han sido productores de tequila, los de Nayarit sí, por su cercanía con Tequila, pero hay zonas de Michoacán o Guanajuato que no tienen tradición tequilera; “lo digo desde la óptica de la historia”, sostiene.

Pero desde esta perspectiva histórica también se abre un cuestionamiento a la Norma Oficial Mexicana (NOM-006-SCFI-2012) que reglamenta la producción de la bebida, pues —en opinión de Gómez Arriola— permitir que no todo el tequila se elabore con el 100% de agave azul implica perjudicar al eslabón más débil de la cadena productiva: los agaveros.

Desde los años 60 —asegura el académico— los tequileros pidieron al gobierno mexicano la xitud en la norma para poder rebajar el tequila con otros alcoholes, con el argumento de la escasez de la materia prima; esto ha beneficiado a

los industriales, pero perjudica a los productores de agave por la fluctuación en los precios.

“Cualquier persona sensata preguntaría por qué está mezclado el tequila, pero esto mueve mucho dinero; además, dentro de esta línea de pensamiento también se habla de que todo el tequila tendría que ser envasado de origen, como sucede con otras bebidas, y no venderse a granel, como actualmente ocurre”, afirma.

El productor de agave José Manuel Pérez Loza, quien durante tres años ha encabezado los esfuerzos para constituir el Consejo Regulador de Productores de Agave, señala que en los últimos seis años casi todos los productores pequeños han desaparecido, pues de los 15 mil que había, sólo quedan alrededor de 3 mil.

“Los productores de agave queremos que la venta sea directa a las tequileras, sin intermediarios, pero en el CRT el que paga manda y esas son las tequileras grandes; por eso tenemos la unión de agaveros, porque tiene que llegar un momento en que el CRT sean cinco agaveros, cinco tequileros y el gobierno como mediador y garante”, explica el productor de Los Altos de Jalisco.

Asegura que al permitir mezclar el tequila hasta con alcohol de caña desestabiliza las ventas de agave azul y provoca la fluctuación de su precio, que de los 8 pesos por kilo que cuesta actualmente, puede subir hasta 10 u 11 pesos o caer hasta los 3 pesos por kilo.

“Es la oferta y la demanda, por eso queremos vincularnos con la industria y hacer que el tequila recupere el prestigio que ha perdido porque no es 100% (...) Incluso, los mezcales le han ido ganando terreno por eso; el industrial quiere llevarse 90% de las ganancias y dejarle sólo 10% al productor; ellos compran el agave y en tres o cinco días tienen tequila, pero un productor planta el agave y tarda siete años en sacarlo”, dice.

UNA INDUSTRIA BOYANTE

En los últimos 20 años, desde la creación del CRT, los números de esta industria la colocan como una de las más importantes del país: “De tener 35 destilerías llegamos a 160; de exportar a 35 mercados, ahora estamos en 120, de 40 millones de litros exportados llegamos a 170 millones de litros, ha generado más de 2 mil 500 millones por IEPS (Impuesto Especial sobre Producción y Servicios) y es sustento de más de 70 mil familias”, sostiene Ramón González, presidente del CRT.

Opina que en vez de acotar el territorio de la denominación de origen se debe buscar consolidarlo y hacer que en cada región donde se hace tequila se exploten características propias del producto para darle valor agregado.

“El ejemplo es Colombia: tienen 21 denominaciones de origen y van por 30 más para llegar a 51, y no están reduciendo los territorios, sino

Continúa en siguiente hoja

Fecha 17.10.2014	Sección Primera-Estados	Página 18
----------------------------	-----------------------------------	---------------------

que dentro del mismo paraguas de denominación de origen han logrado un éxito tremendo; ahí está el café, del que tienen diferentes variedades, como el de Cauca, o el de Florencia”.

Respecto a la modificación de la NOM, afirma que el CRT no tiene voz ni voto, pues su papel es la revisión y certificación de los procesos que establece la norma, pero reconoce que debido a la naturaleza y complejidad de la materia prima del tequila, la planeación estratégica y la vinculación entre productores e industriales es fundamental, por lo que se ha contratado a una empresa de consultoría para iniciar un proceso al respecto.

“Los agaveros y la industria pueden hacer una planeación a largo plazo, pero si hoy se dice que sólo se tiene que hacer tequila al 100% se acaba la industria porque no habría agave suficiente para todos”, afirma.

“Hemos contratado a la empresa GEA y este mismo año podríamos tener un análisis para hablar de la agricultura por contrato, de precios diferenciados a futuro, de un programa de investigación y desarrollo tecnológico y de modelos de vinculación entre productores e industriales para alinear la oferta y la demanda, que ha sido una piedra en el zapato de la cadena productiva”.

Por lo pronto, la próxima revisión de la NOM

se hará en 2017 y entonces todos los involucrados en la producción de esta bebida tendrán que definir la siguiente etapa de su historia.

“La inclusión del tequila en Tamaulipas se hizo de una manera oportunista en tiempos de López Portillo, porque había un tequilero interesado en producir cerca de Texas, donde tenía su mercado”

IGNACIO GÓMEZ ARRIOLA

investigador del INAH

“Los productores de agave queremos que la venta sea directa a las tequileras y sin intermediarios, pero en el Consejo Regulador de Tequila el que paga manda y esas son las tequileras grandes”

JOSÉ MANUEL PÉREZ LOZA

productor de agave



DE MÉXICO CON AMOR

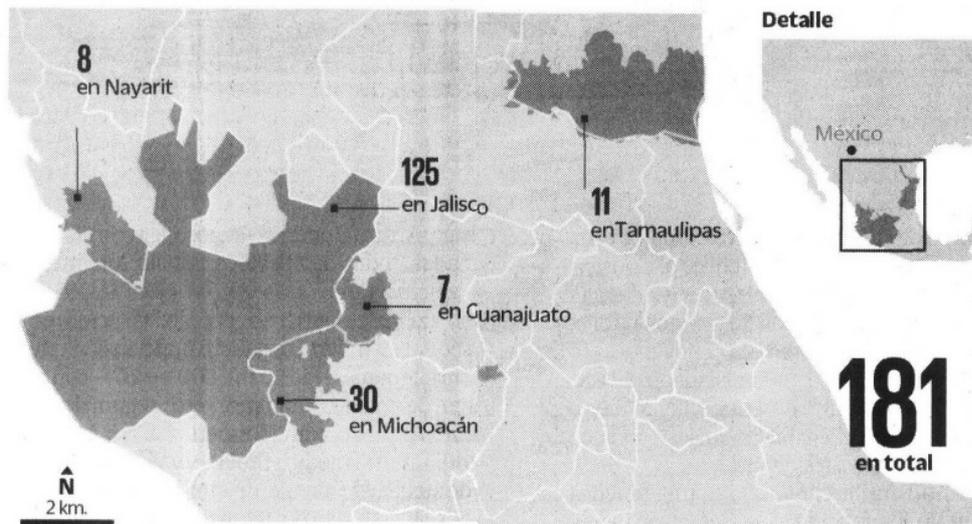


El hecho de permitir que no todo el tequila se elabore con 100% de agave azul representa un perjuicio para los agaveros, indica el investigador Ignacio Gómez.

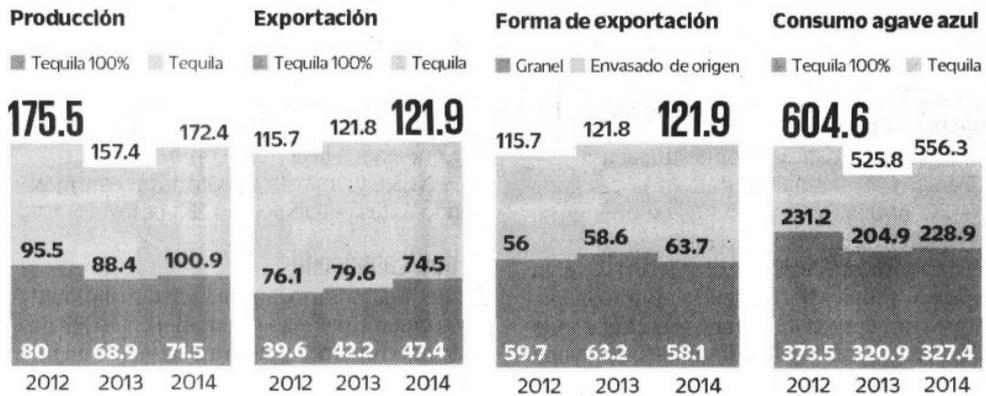
Continúa en siguiente hoja

Fecha 17.10.2014	Sección Primera-Estados	Página 18
----------------------------	-----------------------------------	---------------------

Denominación de origen (municipios)



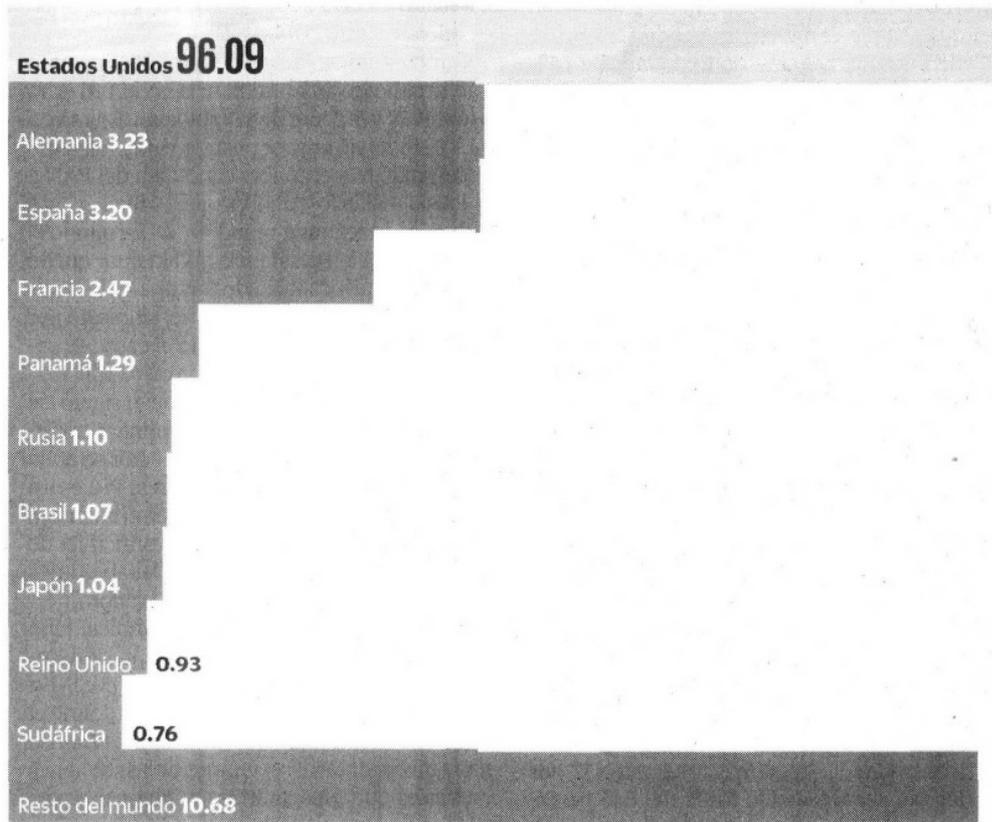
Los números del tequila (millones de litros, enero-agosto)



Continúa en siguiente hoja

Fecha 17.10.2014	Sección Primera-Estados	Página 18
----------------------------	-----------------------------------	---------------------

Principales destinos de exportación (millones de litros a agosto 2014)



Fuente: Consejo Regulador del Tequila. Gráfico: Ismael Angeles