El tequila, de moda desde el siglo XVI

Noticias 24hs | 10/08/2023 | 15:48



El buen tequila tiene un sabor especial conseguido gracias a la mezcla de alcoholes que se consigue con la fermentación de mostos de agave

Aunque actualmente el tequila está más de moda que nunca, en parte por la implicación de nombres como Kendal Jenner, George Clooney o Nick Jonas en la producción de sus propias marcas, este líquido tan arraigado en la cultura mexicana y en cualquier local de copas que se precie data del siglo XVI.

El buen tequila tiene un sabor especial conseguido gracias a la mezcla de alcoholes que se consigue con la fermentación de mostos de agave.

“La destilación es la clave para conseguir un sabor único y una sutileza en sus notas. En nuestro caso, usamos agaves de Jalisco y apostamos por una doble destilación. Hay que pensar que esto no se improvisa. El agave azul necesita entre 5 y 7 años en madurar para estar listo para que los sabores sean los adecuados” explican desde Reserva de Icaza, una de las compañías con mejor reputación.

El seleccionado de las piñas, su cocción y todo el proceso hasta el embotellado es clave para conseguir los mejores tequilas del mercado.

Curiosidades del Tequila

Proviene de la planta del agave, que tiene una serie de propiedades avaladas para la mejora de las cifras del colesterol, como preventivo para la diabetes o como analgésico.

Actualmente el agave azul tiene denominación de origen, por lo que solo puede plantarse en sitios concretos de México para su cultivo y posterior procesado.

Es un líquido bajo en calorías. De hecho, según se ha podido demostrar, es efectivo para saciar y evitar la sensación del hambre.

Cuando es bueno y no contiene químicos añadidos, es la mejor bebida para evitar la resaca.

Pese a que está íntimamente ligado a la cultura mexicana, fue Carlos IV el que impulsó su comercio, haciendo de él un producto transoceánico.

Se elabora, para su correcto sabor, en barricas de roble americano o francés.

El paisaje agavero ha sido declarado Patrimonio de la Humanidad.

La forma correcta de tomarlo, según la tradición del siglo XIX, es con sal y limón ya que era mucho más agresivo por su forma de destilado y la sal tenía la función de mejorar la salivación y el limón de cauterizar la garganta y prepararla para la ingesta.

162.3 millones de litros de tequila se vendieron en 2022.

España, por detrás de Estados Unidos y Alemania, es el tercer importador de Tequila a nivel internacional.

Autor: Redacción

https://gironanoticies.com/noticia/214088-el-tequila-de-moda-desde-el-siglo-xvi.htm