



*Asesorías y Tutorías para la Investigación Científica en la Educación Puig-Salabarría S.C.
José María Pino Suárez 400-2 esq a Lerdo de Tejada, Toluca, Estado de México. 7223898475*

RFC: ATI120618V12

Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores.

<http://www.dilemascontemporaneoseduccionpoliticaayvalores.com/>

Año: XII

Número: Edición Especial

Artículo no.:56

Período: Diciembre del 2024

TÍTULO: La Cultura del Tequila en México: origen, importancia económica, impacto turístico y patrimonio de la humanidad.

AUTORES:

1. Máster. Adrián Salvador Morales García.
2. Dr. Jorge Luis García Alcaraz.

RESUMEN: El tequila es una bebida icónica mexicana reconocida a nivel mundial y con amplia aceptación mundial, mismo que es producido en la región de Tequila en Jalisco (México) y actualmente tiene denominación de origen propio. En este artículo se discuten el origen de dicha bebida, las leyendas que se le han asociado, su proceso de producción artesanal e industrial, el impacto turístico que tiene a nivel regional y cómo sus campos de cultivo han sido declarados patrimonio de la humanidad por la UNESCO. La conclusión de este estudio es que el tequila es un aporte de México para el mundo, que ha influido en sus tradiciones, forma parte de su cultura y es el sustento de varias familias.

PALABRAS CLAVES: cultura, Denominación de Origen Tequila- DOT, tequila, economía, patrimonio.

TITLE: Tequila Culture in Mexico: origin, economic importance, tourist impact and World Heritage Site

AUTHORS:

1. Master. Adrián Salvador Morales García.
2. PhD. Jorge Luis García Alcaraz.

ABSTRACT: Tequila is an iconic Mexican beverage recognized worldwide and widely accepted worldwide. It is produced in the region of Tequila in Jalisco (Mexico) and currently has its denomination of origin. This article discusses the origin of this beverage, its legends, artisanal and industrial production process, the impact of tourism on the region, and how its cultivation fields have been declared a World Heritage Site by UNESCO. This study concludes that tequila is a contribution of Mexico to the world, which has influenced its traditions, is part of its culture and is the livelihood of several families.

KEY WORDS: culture, tequila denomination of origin-TDO, tequila, economy, heritage.

INTRODUCCIÓN.

El tequila es una bebida icónica de México y reconocida mundialmente, cuya aceptación crece cada año, lo cual se demuestra por el aumento de la producción y su venta en cada vez a más países. El tequila es una bebida alcohólica obtenida del jugo del *Agave Tequilana weber* y tiene sus orígenes en la ciudad que lleva su mismo nombre, Tequila en el estado mexicano de Jalisco. Actualmente, tiene su denominación de origen, garantizando la calidad con la que se debe de producir y las normas que debe de cumplir.

El tequila se produce solo con una de las 273 variedades de agave, que es el agave azul. La denominación de origen de ese cultivo se encuentra en cinco estados de México: Jalisco, el principal, junto con Michoacán, Guanajuato, Nayarit y Tamaulipas. Se incrementó la comercialización mundial del tequila a partir de la segunda mitad del siglo XIX y el gobierno estableció regulaciones para definir nuevas bebidas similares, como el mezcal y el aguardiente, elaborados con una planta similar pero un proceso diferente (Pérez et al., 2018).

Es importante mencionar, que el Consejo Regulador del Tequila (CRT) lleva registros para controlar las producciones y los números de identificación (ID) de los predios de agave. Dentro de estos estados, no todos los municipios tienen presencia de procesos relacionados al tequila, y las casas tequileras que ingresan agave para su proceso tienen que presentar el ID que tienen los predios, el cual es un número de registro que asegura que es un cultivo registrado ante CRT y que cumple con las especificaciones. Estos

requisitos son obligatorios para poder producir esta bebida, y en caso de que no se cuente con ellos, no se procesa de manera legal ese lote. Actualmente, el poblado de Tequila cuenta con la mayor producción del *Agave Tequilana weber*, debido a que sus suelos tienen características idóneas (Soto, 2016).

A pesar de que en varios terrenos se puede cultivar el agave, no siempre alcanza su maduración para convertirse en tequila, esto debido a que no se tienen los parámetros adecuados para su crecimiento, requiriendo entre 5 a 7 años. Las tierras idóneas para la planta son la arcillosa o franca, que sean permeables y que cuenten con elementos derivados del basalto, ricos en fierro y con pH entre 6 a 8.5; por otro lado, también impacta la temperatura, ya que la idónea es de 15 ° a 25° durante el día y de 10° a 15° durante la noche (Gómez-Cuevas et al., 2020).

La producción del tequila se ha incrementado en los últimos 24 años en aproximadamente el 300%, reflejando la importancia que tiene para la economía nacional, ya que con sus ventas se obtienen ingresos por exportación. Además, regionalmente es una fuente de generación de empleos, con 70,000 empleados reportados a 22 de junio del 2021, según el CRT. Esto se debe a que muchas destilerías cultivan sus propias plantas de agave, lo que genera empleos para los agricultores, los jimadores y los involucrados en la casa tequilera para llevar a cabo la transformación del tequila.

La importancia del tequila no es solo económica, sino que por sus raíces, actualmente tienen mucha importancia cultural en México, lo cual es debido a varias razones. Actualmente, tiene una denominación de origen que garantiza que solamente en determinadas regiones mexicanas se produce auténtico tequila, tiene sus raíces ancestrales a las culturas prehispánicas, su proceso es artesanal es símbolo de calidad e identidad de los mexicanos, Jalisco y todo México. Además, actualmente forma parte de la vida cotidiana en varias costumbres relacionadas con el culto y reuniones familiares, y es un elemento turístico regional (Gaytán & Zapata, 2012).

Finalmente, es importante mencionar, que el tequila es una bebida espirituosa considerada un patrimonio de la humanidad, debido a que tiene esas raíces ancestrales en cultura prehispánicas, cuenta con un paisaje

agavero propio digno de admirarse que le da una identidad, representa una identidad nacional, y favorece el desarrollo social y económico de la región.

Debido a la importancia que tiene el tequila en la cultura nacional en México, en el presente artículo se abordarán temas relacionados al origen del tequila, su proceso de producción, su importancia económica y social, así como la importancia turística que le han llevado lograr una denominación de origen que le dan identidad nacional y que ha llegado a ser un patrimonio de la humanidad.

DESARROLLO.

Origen del tequila.

El origen del tequila remonta al año 1550, donde ya se habla del consumo de las mieles del agave, aunque su nombre era en náhuatl “Tecuilan”, que significa “Lugar de tributos”. Sus orígenes vienen de las culturas chichimecas, otomíes, y nahuatlacas, quienes consumían los jugos extraídos del agave mucho antes de la conquista de los españoles; sin embargo, no fue hasta 1600 cuando se abrió la primera destilería, donde se comenzaría con su producción en cantidades mayores, debido a la aceptación que tenía; así, su leyenda fue creciendo a diferentes partes del país, donde cada vez más personas producían esta bebida.

A pesar de que en 1600 ya se tenía la primera destilería de tequila, aun no se consideraba como industria. Eso ocurrió hasta el siglo XVIII, cuando su crecimiento fue mayor y fue reconocido como una nueva forma de comercialización, aumentando los consumidores y su reconocimiento trascendió las fronteras después. Muchos países comenzaron a solicitar tequila, siendo Estados Unidos el primer país donde se exportó tequila en 1873 por José Antonio de Cuervo, quien fundó su propia destilería llevando por nombre su apellido (Mónica Alejandra & Alma Elizabeth, 2023).

El tequila proviene del agave de variedad azul conocido como “*Azul tequiliana weber*”, la cual tiene sus orígenes desde la época prehispánica y la cual es la única planta con la que se puede producir esta bebida. Existen otras plantas de agave similares de las cuales también se extraen bebidas similares que son conocidas como mezcal, agua miel, entre otros. Es importante mencionar, que inicialmente la planta no

era utilizada para la producción de la bebida, sino que los indígenas utilizaban sus pencas para manufacturar productos cotidianos en su vida diaria, lo que les permitió descubrir sus mieles y la convirtieron en la bebida que conocemos hoy en día (González-Díaz et al., 2020).

Cuando el tequila comenzó a ganar popularidad, los conquistadores españoles prohibieron su venta y consumo, ya que ellos querían aumentar el consumo de vino y bebidas producidas en la nueva España, pero a pesar de eso, las personas lo seguían produciendo y consumiendo de manera clandestina, debido al gran gusto que se le tomó. Esto orilló al gobierno por la necesidad de dinero, a legalizar esta bebida, imponiendo un impuesto por su fabricación y distribución.

Actualmente existen dos tipos de tequila que se ofertan al mercado y que cuentan con características significativamente distintas como lo son el tequila, así como tal en su nombre y el otro es el catalogado tequila 100% de agave. La diferencia de estos dos tipos es la cantidad de azúcares que se llevan a cabo en su proceso de fermentación, el tequila según la norma tiene que contar con 51% de los azúcares provenientes del agave azul tequilana weber y el otro 49% de otras fuentes de azúcares; por otro lado, el tequila 100%, como lo dice su nombre, establece la norma que todos los azúcares deben provenir de esta clase de agave y no debe de mezclarse con ningún otro tipo de azúcares. Esta producción es abundante; por ejemplo, el CRT indica que para el año 2023 se habían producido 427.2 millones de litros de Tequila 100% y 171.5 de Tequila. Eso da un total de 598.7 millones de litros y de ahí su importancia económica y social (Terán-Bustamante et al., 2022).

Historia del tequila.

Las antiguas culturas mexicanas veneraban la planta de agave, refiriéndose a ella como una planta sagrada, y prueba de ellos es que se encuentra reflejada en muchos murales de la antigüedad, mostrando cómo los indígenas tenían esa creencia. Ese asombro traspaso culturas, ya que el español Josep de Acosta, quien fue un cronista de la época española, quien al ver como los indígenas extraían de la planta tanto vino,

vinagre, miel y arroyo e hilo y aguja, llevado por su asombro escribió que “El árbol de las maravillas es el maguey” (Terán-Bustamante et al., 2022).

La historia inicial remonta a más de cuatro siglos, y aunque previamente los nativos del Reino náhuatl desarrollaron un licor llamado Nanáhuatl, un licor sublime que era de gran importancia para su culto. El Maguey Pulquero era su origen, ya que su sabor y contenido alcohólico eran distintos de los del tequila. Se dice que el experimento fue creado por el dios Tecatl, quien más tarde reveló el secreto a otros dioses y dio el primer modelo a un grupo de siete dioses, incluyendo Tláloc, Quetzalcóatl y Chicomécatl. Los dioses produjeron magueyes con propiedades y características distintas, lo que posibilitó a nuestros antepasados utilizarlo y que se propagó generacionalmente (Gómez-Cuevas et al., 2020).

Años después del descubrimiento del agave fue cuando se le buscó un nuevo uso y no solo como un hermoso paisaje. Las primeras civilizaciones que comenzaron a experimentar con esta planta fueron los mexicas, los cuales después del proceso de fermentación descubrieron lo que hoy se conoce como mieles del agave. En esos tiempos consumían el líquido resultante del agave, siendo aceptado entre las personas, pero años después, con la llegada de los conquistadores españoles fue cuando se le agregó el proceso de destilación una vez que se tenía el jugo del agave en su fermentación. Ese líquido resultante es la bebida final conocida como tequila.

Actualmente se tiene la duda de cómo los indígenas descubrieron las mieles del agave, por lo que una leyenda mexicana indica que surgió cuando un rayo cayó sobre una planta de agave, lo que provocó que se incendiara. Esto provocó una especie de fermentación en la planta y de ahí fue que el líquido resultante fue el precursor de esta famosa bebida que fue bautizada como pulque, siendo una mezcla de culturas de la mexicana como la española, ya que durante 1538 la Nueva España colocó las primeras fábricas productoras de esta bebida en la localidad que hoy en día se conoce como Tequila (Jalisco) a pesar de tener la prohibición de las bebidas alcohólicas. El CRT describe que los españoles, en una búsqueda por fabricar mezcal, se dieron cuenta que el agave weber contaba con más azúcares que las plantas que ellos

conocían, por lo que optaron por seguir destilando la piña del agave en alambiques de cobre y comenzaron a comercializar con este producto (Gómez-Cuevas et al., 2020).

Este auge del tequila comenzó a crecer tanto, que los agricultores mexicanos comenzaron a crecer sus clases de siembras, dejando un poco de lado el maíz y frijol y comenzando con los predios de agave, siendo Pedro Sánchez de Tagle uno de los primeros en crear las primeras destilerías desde el año 1695, por lo que a lo largo del tiempo y por el impacto que tuvo en esta industria y con las demás personas, fue conocido como “el padre del tequila”.

Las plantas de agave fueron descubiertas en la primera época del siglo XX por el botánico francés “Frederic Albert Constantin Weber”, precisamente en el año 1902 y gracias a él es que lleva el nombre “*Agave tequilana weber, variedad azul*”. A pesar de que en ese año fue cuando fue bautizada esta planta, se tienen registros de códices indígenas que ya daban testimonio de haber visto esa planta tiempo antes y el aprovechamiento de sus mieles, siendo el más antiguo de los códices “Tonalmatinahuatl” quien plasma a la sociedad el nexo que tiene el hombre con el fruto del agave (Trejo-Salazar et al., 2016).

Con la independencia de México en 1821, las fábricas resultantes durante la comarca española como lo es la destilería de la familia Cuervo y de Valdés, quienes se creen que son las primeras registradas como productoras de tequila, comenzaron a tener muchos problemas para llegar al territorio mexicano para seguir con esta producción y por las creencias del pueblo libre no les permitía, pero a pesar de ello era ya tal el gusto por esta bebida que se comenzó con la importación de estas bebidas.

A pesar de que en el año 1902 fue nombrada el agave weber, recientemente la PROFECO realizó nuevamente la descripción de esta planta para poder actualizar el conocimiento que se tenía y registrarla oficialmente como “*Agave tequilana weber, variedad azul Mayáhuel*”. Esto permitió proteger a nivel internacional el agave madre de la bebida del tequila y la describe como una planta originaria de México (Saiz-Álvarez, 2018).

Años después, con la popularidad que tuvo el tequila, personas de otros lados comenzaron a repetir la receta del tequila, por lo que en el año 1944, el gobierno de México diseñó y decretó regulaciones para la producción de tequila con la finalidad de asegurar la calidad y autenticidad del producto. Uno de los principales precursores de estas regulaciones y quien fue parte fundamental para establecer estos estándares fue Don Julio González, quien en su propósito de estos parámetros fue proteger la receta de imitadores extranjeros.

Actualmente, en la cultura mexicana, el tequila es importante, ya que a lo largo de los años se tienen costumbres y tradiciones que lo involucran como una parte fundamental, entre esta la creencia arraigada a lo largo de los años en México que el tequila se consume en ocasiones especiales y en festividades de todo tipo, tales como matrimonios, bautizos, navidad, año nuevo, etc. Existen otras costumbres donde esta bebida toma un rol importante, como lo es la ceremonia del tequila; esta tradición consiste en beber tequila del cuerno de un toro y se van pasando el recipiente entre todos los participantes, donde cada uno lo agarra y le da un trago, esto con la creencia de que se obtiene la energía y fuerza del animal (Bowen & Gaytán, 2012).

Es importante mencionar, que el tequila frecuentemente se confunde con el mezcal, cuyo lugar de origen es la localidad oaxaqueña con el mismo nombre, los cuales ya se consumían antes de la conquista. Se indica que los españoles necesitaban de una bebida alcohólica de alta graduación para acompañar su dieta que principalmente consistía en carne de res. Estos consumieron un elixir alcohólico destilado y fermentado llamado aguamiel, el néctar obtenido por cualquier planta con cabeza de maguey.

Proceso de elaboración.

El proceso de elaboración del tequila inicia con la siembra del agave azul tequilana weber, el cual se lleva a cabo en una serie de pasos para que la piña resultante pueda ser tratada y convertida en tequila; para ello, se lleva a cabo el proceso de siembra y aproximadamente pasan de 5 a 7 años para que alcance su

madurez, pero para ello se tiene que llevar cuidados durante todo ese periodo, proporcionado fertilizantes, plaguicidas, insecticidas, entre otros (Tena-Meza et al., 2023).

Una vez que el agave es extraído de la tierra y culmina el proceso de jima y se envía a las casas destiladoras para iniciar su proceso de transformación, el cual inicia con la cocción de piña. Existen diferentes tipos de hornos para la cocción, desde los tradicionales que son fabricados de piedra y conocidos como mampostería, hasta los más modernos que son autoclaves que realizan el proceso en menor tiempo; sin embargo, el sabor varía de uno a otro, por lo cual cada casa destiladora decide qué características debe de contar su producto, y con ello, elige uno (Justo et al., 2001).

La segunda etapa es la molienda, la cual consiste en separar el bagazo del juego del agave, que para producir tequila únicamente se usa el jugo de la piña, dejando de lado el resto del agave, tomándolo como los primeros desperdicios que surgen en estas etapas. Después, la etapa de fermentación es la que mayor tiempo requiere, aquí se agregan las levaduras que le permitirán conseguir el sabor característico de cada marca. Este proceso se lleva a cabo en recipientes de diferentes materiales, dependiendo el sabor que quieran obtener cada una de las tequileras. Entre los más comunes son tanques de acero inoxidable; sin embargo, hay otras marcas que conservan su proceso más artesanal y tienen tradición, y respetando la cultura y se utilizan tinajas de madera (Vaca et al., 2018).

El siguiente proceso es la destilación y tiene dos etapas, la primera de ellas es la destilación 1, donde se realiza el proceso normal, y la segunda es la que se encarga de realizar la rectificación para garantizar que el tequila cuente con los parámetros necesarios que son controlados mediante normas establecidas y que el CRT constantemente monitorea basado en la norma oficial mexicana NOM-006-SCFI-1994, BEBIDAS ALCOHÓLICAS-TEQUILA-ESPECIFICACIONES (González-Díaz et al., 2020).

La etapa final es el envasado, el cual prepara la botella final que es ofertada al mercado; para ello, se lleva a cabo en 2 etapas, la primera es el área de graneles, el cual se encarga de recibir el tequila regularmente en tanques de acero inoxidable ya sea de su clase blanco o algún tipo resultante de la etapa de maduración.

En esta área se preparan los tanques que comúnmente se realiza una dilución para adecuar el grado que manejan las marcas para su venta al público (Justo et al., 2001).

Leyendas sobre su origen.

Una leyenda que aborda esta emblemática bebida es con respecto a sus orígenes, ya que según las historias se dice que hace muchos años a un grupo de indígenas los alcanzó una tormenta eléctrica cuando estaban en unos cultivos donde había el agave azul tequilana en el estado de Jalisco. Al ser una tormenta tan fuerte, tuvieron que buscar refugio, ya que eran muchos los rayos que caían. Cuando la tormenta terminó, los indígenas se percataron de un nuevo olor en particular que tenía aromas dulces, por lo que siguiendo el olor se acercaron a los campos, donde se encontraron que el aroma provenía de un jugo que salía de una planta de agave, cuyo corazón fue alcanzado por un rayo y estuvo en llamas, quemando el corazón de esa planta y desprendiendo ese jugoso líquido.

Los indígenas en base a su curiosidad recolectaron el líquido que emanaba de la planta y decidieron probarlo, descubriendo que tenía un sabor agradable, por lo que decidieron recolectar más líquido y lo guardaron por un tiempo. En ese periodo, el líquido se tornó espumoso y su aroma fue más intenso que al inicio, esto debido a que ocurrió una especie de fermentación. Estas personas volvieron a probar ese líquido que tenía una consistencia diferente, pero con un olor más dulce, descubriendo que con el paso del tiempo y al beber cada más de aquel líquido comenzaron a tener una serie de efectos en el ánimo y en la forma que actuaban las personas, siendo los primeros síntomas de embriagues de esta bebida.

Estos efectos tuvieron buena aceptación entre las tribus, lo que hacía más atractivo este líquido, por lo que los indígenas comenzaron con la leyenda de que aquel jugo que salía de agave era un regalo de los dioses y que su diosa Mayáhuel era la que les había mandado ese delicioso néctar (ver Figura 1).



Figura 1. Diosa Mayáhuil, Imagen recuperada del Legado Azteca.

Mayáhuil era una de las diosas de los indígenas mexicanos, siendo en sus creencias la diosa de la fecundidad, también la del agave y madre de 400 conejos, los cuales amantaba con pulque que provenía de sus pechos y los cuales se convirtieron en los dioses de la embriaguez, lo que tenía sentido por lo que consumían de su madre. De acuerdo con la mitología mexicana, cada uno de estos dioses tenía una personalidad diferente, uno era alegre, otro melancólico, hablador, cantarín, entre otras personalidades, y en base a eso, se tiene la creencia de que en la actualidad el efecto que le causa a cada persona al beber tequila depende del dios conejo que lo gobierna (Tena-Meza et al., 2023).

Leyenda del Tequila con sal y limón.

Una tradición en la actualidad es el beber el tequila con sal y limón, pero esta forma viene de una leyenda que se remonta muchos años, cuyo origen viene de un médico que radicaba en el norte del país, el cual en una ocasión se topó con una fuerte epidemia de gripe y era tanta la cantidad de personas que tenían estos malestares que los medicamentos para sus tratamientos no eran suficientes. Lo anterior generó que este médico les recetara a esas personas el consumir tequila con sal y limón, ya que él creía que en caso de que

el enfermo no se curara, al menos estaría más contento y no le golpearía tanto la enfermedad; además, el limón aliviaba los malestares de la garganta, lo que aceleraba su recuperación (Pérez et al., 2018).

De estos tiempos, en donde surge la forma tradicional de beber el tequila en pequeños vasos conocidos en México como caballitos, además que los maestros tequileros dicen que esta es la forma adecuada de beber tequila, debido a que la sal y el limón eliminan muchos matices; sin embargo, recomiendan que al servir la bebida y dejarla reposar aproximadamente 5 minutos, eso permitirá que el tequila despliegue sus aromas y no sea el alcohol el que predomine, por lo que al paso de ese lapso se debe de beber en pequeños sorbos con paciencia y deleitándose de los matices que tiene esta tradicional bebida (Gaytán & Zapata, 2012).

Impacto turístico y rutas del Tequila.

El impacto turístico que se tiene en lo relacionado a la producción del tequila aumenta al pasar de los años, muchas personas tienen aceptación por esta emblemática bebida y es tal su gusto que les llama la atención conocer su proceso productivo. Al adentrarse más, se dan cuenta de las costumbres y tradiciones que mantienen al paso de los años las destilerías; además, el ver los paisajes que se forman con los predios del agave azul forma un gusto mayor, debido a lo hermosos relieves que se forman en estos campos, tanto por los colores, como por la flora y fauna (Castaño & Barreto, 2020).

Una prueba del impacto que genera el tequila son las rutas del tequila que mantienen activas sus actividades por muchos años, estas actividades consisten en sus orígenes, ya que todo comenzó como un proyecto en el municipio de Tequila (Jalisco), donde la meta era aumentar la competitividad que se tenía en empresas ubicadas en este sitio y planeaba generar una atracción turística que impactara al público nacional e internacional; así, se diseñó un recorrido donde los turistas pudieran conocer el proceso de siembra y producción de esta bebida, comenzando desde los cultivos de agave y explicando todo el proceso que se lleva a cabo durante el tiempo de maduración hasta su extracción, continuando la ruta por las destilerías y exhibiendo cada una de las etapas (Millán Vázquez de la Torre et al., 2014).

En años recientes se han incluido nuevas atracciones turísticas en estas rutas del tequila, como lo son el Tren Cuervo Express, en el cual una casa tequilera brinda una nueva experiencia que consiste en un viaje en tren que inicia en Guadalajara y llega a Tequila. Ahí se recorren paisajes relacionados a los predios donde se cultiva el agave, otorgando a los turistas una experiencia nueva y muy hermosa según la crítica de muchos turistas que lo han visitado.

Una vez que culmina el recorrido en el tren, se procede al recorrido tradicional de los cultivos de agave y la destilería, cerrando por la noche con una tradicional noche mexicana, donde degustan tequila de sus diferentes clases y con espectáculos que involucran bailes folclóricos y mariachis. Esto permite conservar la gran cultura mexicana que se tiene y que es reconocida a nivel mundial, siendo por lo tanto, tan llamativa para muchos turistas y siendo una experiencia que quieren vivir (Saiz-Álvarez, 2018).

La ruta del tequila no solo termina con estos recorridos y espectáculos, sino que hasta para el hospedaje se tienen nuevas atracciones turísticas, siendo de gran aceptación las que se ofertan en el Matices Hotel de Barricas, donde después de culminarse un día conociendo el proceso del tequila, se pasa la noche en unas habitaciones que tienen forma de barricas, las cuales se encuentran ubicadas en medio de los predios de agave, dando una experiencia muy agradable a los turistas y donde viven la experiencia total de la ruta del tequila.

En la Figura 2 se logra observar cómo están constituidas estas habitaciones y los paisajes que se forman a sus alrededores y por lo que representan una gran fuente de atracción turística (Coelho & Castillo Girón, 2023).



Figura 2. Habitaciones de barricas. Imagen recuperada de “Matices Hotel de Barricas”

El Tequila, patrimonio de la humanidad.

La aceptación que se ha tenido del tequila ha sido muy amplia a nivel mundial, no solo de su bebida, sino también de los paisajes y las experiencias agradables que se viven en la ruta del tequila. Las personas no solo prueban una bebida, sino que es una experiencia como pocas que se pueden tener en el ámbito de cualquier producto comercial, por lo que México maneja su denominación de origen para proteger el tequila conocida como DOT (Denominación de Origen Tequila) y es reconocido en 55 países. Eso refleja el gran impacto que se tiene, ya que dentro de estos países se cuentan los de la Unión Europea, siendo un gran exponente de bebidas de esta clase (Saiz-Álvarez, 2018).

La atracción turística que representa el proceso del tequila es muy amplia y crece constantemente, tomando en cuenta no solo las actividades que suceden dentro de las destilerías, sino también los cultivos de agave, cuyos predios comúnmente son campos abiertos con paisajes muy llamativos; así, la

combinación de colores del azul del agave weber y lo verde de los campos forman relieves que pocas veces se ven, por lo que la UNESCO en el año 2006 declaró patrimonio de la humanidad el paisaje de agaves y antiguas instalaciones industriales de Tequila. Se dio un reconocimiento merecido a este proceso que es considerado un arte por los procesos que pasan hasta tener esta emblemática bebida (Coelho & Castillo Girón, 2023).

CONCLUSIONES.

El origen del tequila en si es toda una leyenda, relacionada con dioses prehispánicos, que parte de nuestra cultura, raíces, tradiciones e historia.

Desde su origen, el tequila es una bebida que ha evolucionado y tiene cada vez más reconocimiento a nivel mundial, reflejado en las ventas que aumentan al pasar de los años; sin embargo, este suceso altera la forma de producirla y es importante conservar la cultura que representa su fabricación; por ello, algunas casas tequileras están comprometidas en mantener sus procesos de forma artesanal, manteniendo sus costumbres de producción, y prueba de ello, es que utilizan aún sus hornos de mampostería, los cuales mantienen un sabor tradicional ancestral y que no se dejan llevar por la alta demanda para cambiar sus procesos por otros con mejor tecnología pero que disminuyen el tiempo de cocción, cambian las propiedades y sabor del agave.

Otras actividades que mantienen la cultura activa del tequila es el uso de la tahona para desgarrar el agave después de coserlo. Esta actividad era utilizada por los ancestros mexicanos de utilizar una roca para extraer el jugo del agave ya cocido, y para ello, se mantenía un eje central y un animal de carga, que empujaba una roca de gran tamaño dando círculos donde se encontraba el agave, por lo que al dar las vueltas iba extrayendo el jugo del agave, hasta lograr extraer la mayor cantidad posible de jugo y poder fermentarlo. Esta actividad evolucionó a maquinas desgarradoras que hacen más rápido este proceso; sin embargo, las destilerías que mantienen sus costumbres y tradiciones conservan esta actividad tan particular.

Finalmente, es importante mencionar, que la cultura del tequila es el sustento para muchas personas relacionadas con su proceso de fabricación.

Los paisajes que se forman en los predios son hermosos, y por lo cual, son catalogados patrimonios de la humanidad, por lo que la demanda turística por las rutas del tequila aumenta cada vez más, fomentando el desarrollo regional. No solo extranjeros, sino también de los mismos mexicanos que viven en otros estados del país donde no se cultiva el agave o no se produce tequila, vienen a conocer esos paisajes y esto refleja el impacto que se tiene y la gran fuente de ingresos que genera este giro de industria y que mantiene la economía del país en gran impacto positivo.

La cultura del tequila, cabe mencionar también, que es una mezcla cultural tanto de la mexicana como de la española, tomando lo mejor de cada una y dando como resultado una bebida emblemática. Esto ocurre debido a los orígenes del tequila, ya que en ese tiempo en México en 1550 todavía está conquistado por los españoles, por lo que al comenzar a comercializar esta bebida se tomaron algunas formas que tenía España en la producción del vino, dando como resultado una producción más grande y en un menor tiempo.

Se recomienda que los gobiernos locales, estatales y federales sigan promoviendo el uso racional de esta bebida auténtica, representante de México en el mundo y que se apoye a los agricultores originales, fomentando los procesos de producción tradicionales que son sinónimos de calidad y autenticidad de la receta prehispánica.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

1. Bowen, S., & Gaytán, M. S. (2012). The paradox of protection: National identity, global commodity chains, and the tequila industry. *Social Problems*, 59(1), 70-93.
2. Castaño, J. C. C., & Barreto, M. L. T. (2020). Turismo e impactos ambientales en tres áreas del casco urbano del municipio de tequila, jalisco (México). *Revista Facultad de Ciencias Contables Económicas y Administrativas-FACCEA*, 10(2), 68-78.

3. Coelho, A., & Castillo Girón, V. M. (2023). Profiling tourist segmentation of heritage destinations in emerging markets: The case of Tequila visitors. *Sustainability*, 15(5), 4034.
4. Gaytán, M. S., & Zapata, A. G. V. (2012). Más Allá Del Mito: Mujeres, Tequila Y Nación. *Mexican Studies/Estudios Mexicanos*, 28(1), 183-208. <https://doi.org/10.1525/msem.2012.28.1.183>
5. Gómez-Cuevas, K., Delgado-Cruz, A., & Palmas-Castrejón, Y. D. (2020). Originalidad del tequila como símbolo de identidad mexicana. Percepción del turista-consumidor a partir de su exportación. *RIVAR (Santiago)*, 7(21), 59-80.
6. González-Díaz, R. L., Rodríguez-Gómez, F., & Cortés-Romero, C. (2020). Exohidrolasas Fructosílicas Y Su Importancia en El Metabolismo De Fructanos en Agave Tequilana Weber Var. *Azul. Revista Colombiana De Química*, 49(3), 3-12. <https://doi.org/10.15446/rcq.v49n3.84882>
7. Justo, M. B., Oropeza, L. G., Barboza-Corona, J. E., & Negrete, L. A. P. (2001). EL Agave Tequilana Weber Y LA PRODUCCIÓN DE TEQUILA. *Acta Universitaria*, 11(2), 26-34. <https://doi.org/10.15174/au.2001.301>
8. Millán Vázquez de la Torre, G., Caridad y Ocerín, J., Arjona Fuentes, J. M., & Amador Hidalgo, L. (2014). Tequila tourism as a factor of development: A strategic vision in Mexico. *Tourism and hospitality management*, 20(1), 137-149.
9. Mónica Alejandra, R. A., & Alma Elizabeth, C. G. (2023). Obtención De Fructooligosacáridos De Agave Y Su Potencial Biológico: Un Artículo De Revisión. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 7(2), 11710-11734. https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v7i2.7526
10. Pérez, L. H., Sánchez, J. P. J., & Valverde, B. R. (2018). Estrategias De Producción Campesina en Agave Tequilana en El Municipio De Tequila, Jalisco. *Revista De Geografía Agrícola*(61), 39-65. <https://doi.org/10.5154/r.rga.2017.60.005>
11. Saiz-Álvarez, J. M. (2018). Turismo sostenible y emprendimiento social. El pueblo mágico de Tequila, México. *RETOS. Revista de Ciencias de la Administración y Economía*, 8(15), 51-67.

12. Soto, A. S. (2016). Necesidades de información y comportamiento informativo de los agricultores de agave azul de Tequila, Jalisco: Un estudio de caso. *Investigación Bibliotecológica: Archivonomía, Bibliotecología e Información*, 30(69), 143-178.
<https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.ibbai.2016.04.016>
13. Tena-Meza, M. P., Navarro-Cerrillo, R. M., Villavicencio-García, R., & Contreras-Rodriguez, S. H. (2023). Caracterización Agroclimática Del Cultivo De Agave Tequilana Weber en La Barranca Del Río Santiago. *Revista Mexicana De Ciencias Agrícolas*, 14(3), 375-387.
<https://doi.org/10.29312/remexca.v14i3.3085>
14. Terán-Bustamante, A., Martínez-Velasco, A., Castillo-Girón, V. M., & Ayala-Ramírez, S. (2022). Innovation and technological management model in the tequila sector in Mexico. *Sustainability*, 14(12), 7450.
15. Trejo-Salazar, R.-E., Eguiarte, L. E., Suro-Piñera, D., & Medellín, R. A. (2016). Save our bats, save our tequila: industry and science join forces to help bats and agaves. *Natural Areas Journal*, 36(4), 523-530.
16. Vaca, C. G., Hlawinska, R. J. S., Jaime, O. A. M., Sixto, J. M. C., Robles, N. S., & Ortega, A. F. (2018). Determinación De Las Características De Las Cuchillas De Corte Para Mecanizar La Cosecha De Agave. *Revista Mexicana De Ciencias Agrícolas*, 4(1), 159-166.
<https://doi.org/10.29312/remexca.v4i1.1268>

DATOS DE LOS AUTORES.

1. **Adrián Salvador Morales García.** Maestro en Ingeniería Industrial con especialidad en Manufactura Esbelta, estudiante del Doctorado en Ciencias de la Ingeniería Avanzada en la Universidad Autónoma de Ciudad Juárez, Chihuahua, México. Correo electrónico: al216669@alumnos.uacj.mx, ORCID: 0000-0002-7420-2452.

2. Jorge Luis García Alcaraz, Doctor en Ciencias de la Ingeniería Industrial, Departamento de Ingeniería Industrial y Manufactura, Universidad Autónoma de Ciudad Juárez, Profesor Investigador. Ciudad Juárez 32310, Chihuahua, México. jorge.garcia@uacj.mx, ORCID: 0000-0002-7092-6963.

RECIBIDO: 26 de septiembre del 2024.

APROBADO: 2 de noviembre del 2024.