

ENTRE AGAVES Y TRADICIÓN: EL LEGADO CULTURAL DEL TEQUILA

Elaborado por:

Lic. Vanessa Alejandra Martínez Escobedo

10 de marzo del 2026

Elaborado por:

Lic. Vanessa Alejandra Martínez Escobedo

Licenciada en Negocios Internacionales. Asistente de investigación de la Plataforma Economía de Jalisco. CUCEA. Universidad de Guadalajara.

vanessa.martinez9400@alumnos.udg.mx

Revisión por:

Dra. Diana Lizette Becerra Peña

Profesora de asignatura del Departamento de Métodos Cuantitativos. SNII I. CUCEA. Universidad de Guadalajara.

dianabep@ucea.udg.mx

Contenido:

Se presenta un análisis sobre el papel del tequila como símbolo cultural, producto con denominación de origen y elemento representativo de la identidad mexicana.

ENTRE AGAVES Y TRADICIÓN: EL LEGADO CULTURAL DEL TEQUILA

Una de las bebidas más emblemáticas de México y con reconocimiento a nivel internacional dada su historia, proceso de producción, denominación de origen y sabor, es sin duda el tequila, un licor que se caracteriza por su elaboración a base del Agave tequilana Weber variedad azul, considerada una planta originaria de México (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, 2024).

El tequila no es una bebida que se haya creado recientemente. Su historia se remonta al siglo XVI, durante la época de colonización en México, donde los indígenas producían en ese tiempo una bebida fermentada conocida como pulque. No fue sino hasta la llegada de los españoles que se introdujo el proceso de destilación, dando origen a otra bebida derivada del agave, el tequila (CRT, 2026b).

Proveniente de la lengua náhuatl Tekilan, *tequila* significa “lugar de los trabajadores,” rasgo que lo define como un producto que simboliza el orgullo, y la tradición mexicana, considerada por muchos como una bebida de los dioses y un excelente maridaje o acompañamiento (Procuraduría Federal del Consumidor, 2021).

Su impacto en la identidad mexicana no pasa por alto, ya que cuenta con una fecha conmemorativa desde 2018 por parte de una publicación realizada por el Diario Oficial de la Federación, declarando que cada tercer sábado de marzo será “Día Nacional del Tequila” (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, 2021)

LA MAGIA EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DEL TEQUILA

1. **Materia prima y jima:** Se selecciona y planta el Agave tequilana Weber variedad azul, y una vez alcanzado el desarrollo óptimo para la industrialización (entre 7 y 10 años), las pencas de la piña de agave se cortan.

2. **Cocción:** Las piñas son cocinadas en hornos a temperaturas de 120 a 125 grados centígrados por hasta 6 horas con el objetivo de convertir los almidones presentes en azúcares fermentables.
3. **Extracción:** Son separados los azúcares por medio de una desgarradora o también con ayuda de los rodillos en tren de molinos para poder extraer el jugo de las piñas.
4. **Fermentación:** A estos azúcares (almacenados en tanques de gran tamaño) se les agregan levaduras, cuya función será transformar este jugo en alcohol. Además, en este paso se forman otros compuestos que atribuyen las características sensoriales al producto final. Una vez realizada la fermentación, el mosto muerto es hervido (principalmente en alambiques) en dos fases o en torres de destilación. Terminando esta etapa, se obtiene el Tequila Blanco.
5. **Maduración:** Este paso dependerá del tipo de tequila que se busque producir, ya que el licor podrá ser envejecido en barricas de roble por distintos periodos de tiempo (meses o incluso años).

De acuerdo con la Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2012, el tequila reposado debe madurar en contacto directo con la madera en recipientes, ya sea de encino o roble, por al menos 2 meses, mientras que el añejo por un año y el extra añejo por 3 (CRT, 2026b).

ORIGEN QUE PROTEGE: TERRITORIO, TRADICIÓN Y AUTENTICIDAD

La originalidad del tequila lo ha llevado a formar parte (en 1974) de las 18 denominaciones de origen que actualmente existen en México, al tratarse de un producto con características únicas y ligadas a un lugar específico (Secretaría de Economía, 2015).

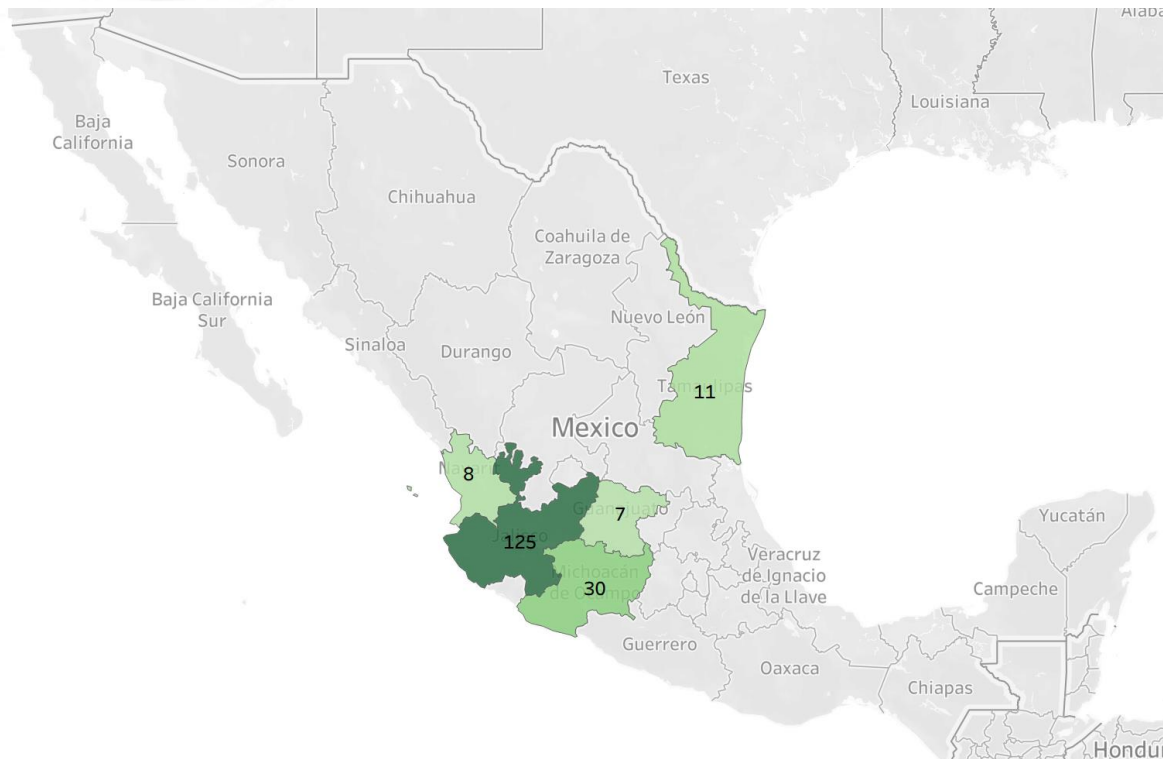
Este distintivo respalda la autenticidad y calidad del emblemático tequila, representando su herencia histórica, elaborada de acuerdo con los estándares. A su vez, protege el conocimiento tradicional que ha pasado por generaciones, garantizando al consumidor el cumplimiento de la producción, origen y composición, lo que además de ello, contribuye al posicionamiento dentro y fuera del país (García & Alcaraz, 2024).

De acuerdo con el Consejo Regulador del Tequila (CRT, 2026), dentro de las condiciones que influyen para reconocer una denominación de origen del Tequila se encuentran las siguientes, categorizadas en 4 factores:

- **Hombre:** Las tradiciones y oficios que han de ser transmitidos por generaciones, por lo que el factor humano constituye un elemento determinante.
- **Clima:** Principalmente templado, acompañado de una precipitación media.
- **Agave:** Uso del agave tequilana Weber variedad azul, la única especie permitida para la elaboración de este maravilloso licor.
- **Suelo:** Debe tener un pH 5.5 – 7 en la mayoría del suelo, acompañado de texturas variables y materia orgánica de 2.5% - 4.9%.

Actualmente las áreas donde se establece la denominación de origen del tequila y con ello, donde se puede producir, de acuerdo con las normas y legislaciones de la ley de propiedad intelectual en el artículo 156 son: Jalisco en los 125 municipios, seguido de Michoacán en 30 municipios, Tamaulipas en 11 municipios ,Nayarit en 8 municipios y Guanajuato en 7 municipios (CRT, 2026) (véase figura 1.)

Figura 1 Territorio protegido por la Denominación de Origen del Tequila



Fuente. Elaboración propia con datos del Consejo Regulador del Tequila. CRT. 2026

DE LA TIERRA A LOS MERCADOS: CRECIMIENTO Y APORTACIÓN ECONÓMICA

La elaboración de esta deliciosa bebida sin duda se ha consolidado como una fuente importante de ingresos fiscales al contribuir con más de 8,000 millones de pesos anuales por medio del Impuesto Especial sobre Producción y Servicios (IEPS), además de contar con exportaciones que generan alrededor de 3,500 millones de dólares en divisas para México (Arias, s/f).

No olvidemos que el agave es la materia prima para la elaboración del tequila y el mezcal, y por consiguiente, es relevante para estudiar el comportamiento del mercado y analizar los factores determinantes del proceso de producción, la generación de ingresos y el flujo de exportaciones (SAGARPA, 2016).

En 2020, Jalisco concentró la mayor participación en producción nacional de agave con el 74.3% del total, generando ingresos de 24,650 millones de pesos (SIAP, 2021).

La producción total de tequila en México de 2020 a 2021 mostró un aumento del 41%, alcanzando los 373.97 millones de litros, mientras que su mayor pico desde 2014 se obtuvo en 2022 con 651.39 millones de litros, lo que corresponde a un aumento del 74.18% frente a los números del 2020 (CRT, 2025).

TRADICIÓN QUE SE SIRVE EN COPA: IDENTIDAD Y COCTELERÍA MEXICANA

Su gran consumo y aprecio se le atribuyen a que ha formado parte de la vida cotidiana en México, desde rituales hasta celebraciones (bodas, bautizos, cumpleaños) e incluso en la alta cocina, pues ha desempeñado un papel esencial en la cultura de este país, acompañando en momentos de convivencia, con familia o entre amigos (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, 2024).

Gracias a la popularidad que lo caracteriza, el tequila se ha convertido en la base de diversas bebidas preparadas que amplían la forma de disfrutar su consumo y cuya presencia destaca principalmente en bares y restaurantes.

Entre las preparaciones más famosas y deliciosas, sobresalen:

- **La paloma:** Una bebida refrescante mezclada con tequila blanco, jugo de toronja, una rodaja de limón, soda y hielo (EBS, 2018).
- **La margarita:** Se caracteriza por ser presentada en un vaso de cóctel o de margarita con un borde ancho. Su preparación incluye tequila blanco, triple sec, hielo y jugo de lima, mientras que en el borde del vaso se pasa una rodaja de lima para posteriormente agregarle sal (EBS, 2018).
- **El vampiro:** Un manjar que disfrutan todos aquellos que viajan de Guadalajara a Mazamitla. Un local que desde los años 80 hace una preparación de jugo de limón y de

naranja, squirt, sal de grano, tequila de la preferencia del cliente y sangrita. Todo servido en una bolsa de plástico y un popote (Vázquez, 2026).

- **El Cantarito:** Se cree que su origen viene de la revolución mexicana. Es una bebida que se ha viralizado rápidamente; sin embargo, el lugar más famoso en México donde se prepara se encuentra en Amatitán, en la ruta Guadalajara – Tequila, conocido como Cantaritos el Güero. Se elabora a base de refresco de toronja y naranja, jugo de limón, refresco de toronja, sal de grano y el tequila que uno guste, y servido en un cántaro. Otra versión es la llamada cazuela, cuyo recipiente cambia nada más, mientras que a la bebida se le incorporan rodajas de frutas (Vázquez, 2026).

“Para todo mal, tequila; para todo bien, también”

REFERENCIAS

Arias, C. J. L. (s/f). El tequila como fuente económica en México. Revista de investigación académica sin frontera: facultad interdisciplinaria de ciencias económicas administrativas - departamento de ciencias económico administrativas-campus navojoa, (41). <https://doi.org/10.46589/riasf.vi41.661>

CRT. (2025). Información Estadística de la cadena productiva agave tequila. Consejo Regulator del Tequila.
<https://app.powerbi.com/view?r=eyJrIjojNTI1MWNjZTA4N2M2My00OTA1LTgwOWltMTA5MGEwNzMxMmY3liwidCI6IjBiZlZTc1MDUxLTQ5ODktNDhhZi04OGFhLWw1MDE5OGY1OGZmNSJ9>

CRT. (2026a). Denominación de Origen. Consejo Regulator del Tequila.
<https://www.crt.org.mx/tequila-denominacion-de-origen/>

CRT. (2026b). Nuestro Tequila. Consejo Regulador del Tequila.

<https://www.crt.org.mx/nuestro-tequila/>

EBS. (2018). Tequila in Style: Making the Most of Mexico's Favourite Liquor. European

Bartender School. <https://www.barschool.net/us/blog/tequila-style-making-most-mexicos-favourite-liquor>

Procuraduría Federal del Consumidor. (2021). Tequila. La bebida que conquistó al mundo.

Gobierno de México. <http://www.gob.mx/profeco/articulos/tequila-la-bebida-que-conquisto-al-mundo?idiom=es>

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2024). Descubriendo el Tequila: Tradición y

cultura en cada sorbo. Gobierno de México.

<http://www.gob.mx/agricultura/articulos/descubriendo-el-tequila-tradicion-y-cultura-en-cada-sorbo>

Secretaría de Economía. (2015). Denominaciones de Origen. Gobierno de México.

<http://www.gob.mx/se/articulos/denominaciones-de-origen-orgullodemexico>

SIAP. (2021). Panorama agroalimentario 2021. Servicio de Información Agroalimentaria y

Pesquera (SIAP). <https://sursureste.org.mx/wp-content/uploads/2023/01/Infografia-Agave-Tequilero-2021.pdf>

Vázquez, I. (2026, enero 16). Tequila, la historia detrás de la bebida más famosa y más representativa de México. Architectural Digest.

<https://www.admagazine.com/articulos/tequila-la-historia-detras-de-la-bebida-mas-famosa-y-mas-representativa-de-mexico>