



CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL EN TECNOLOGÍA Y ANÁLISIS SENSORIAL DE RONES Y DESTILADOS

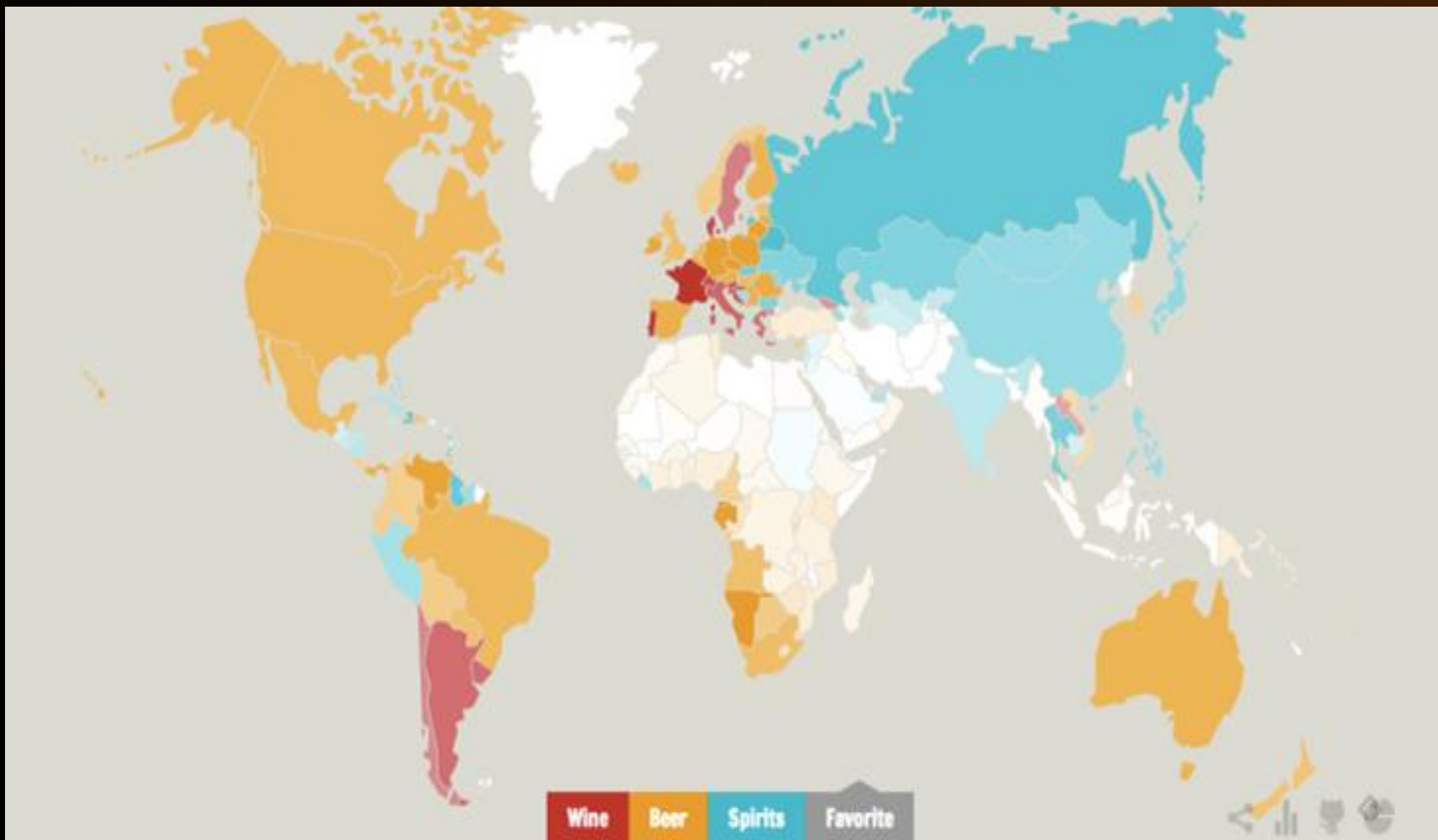
Pedro José Perales García +58 424-273.9287
pperales69@yahoo.com

EL TEQUILA

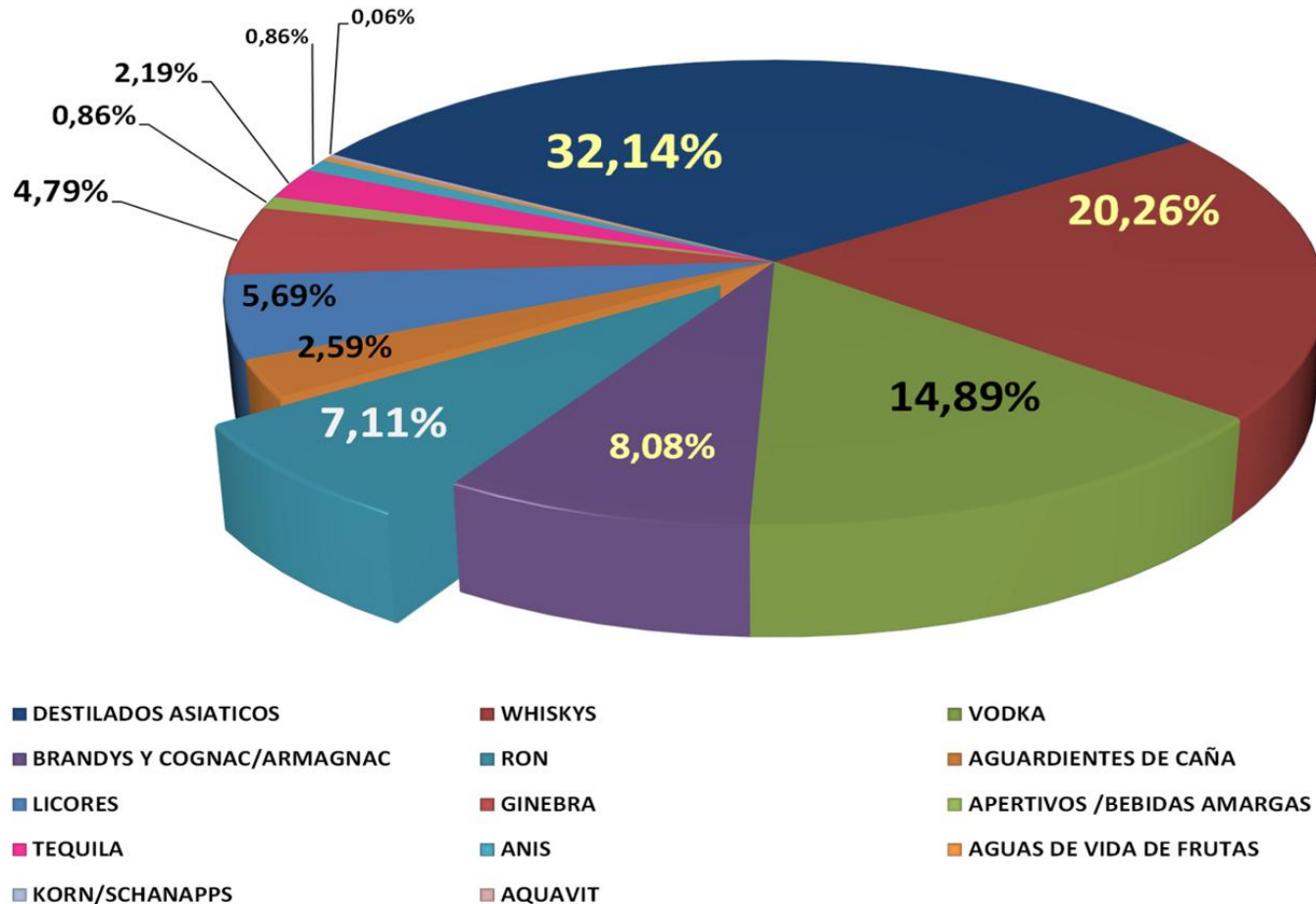
DESTILADOS DEL AGAVE MAS FAMOSO DEL MUNDO



CONSUMO MUNDIAL DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS. TENDENCIA 2023/2024



CONSUMO MUNDIAL DE DESTILADOS Y ESPIRITUOSOS - 2024



TOTAL: 2307,9 MM
Cajas de 9 litros.

+1,2% vs 2023

The Brand Champions 2025

Category volume sales

Figures: million 9l-case sales

Category	2023	2024*	%+/-
Spirits	2,279.7	2,307.9	1.2%
Brandy	165.7	170.6	3.0%
Cognac	13.9	13.1	-6.2%
Liqueurs	129.0	130.7	1.3%
Rum	159.8	164.7	3.0%
Tequila and mezcal	46.2	47.6	3.1%
Whiskies	463.3	480.1	3.6%
Gin	104.9	108.2	3.2%
Vodka	338.4	338.4	0.0%

Source: Euromonitor International

*Forecast figures

PRINCIPALES MARCAS DE TEQUILA Y EVOLUCIÓN (2024*)

Tequila

Figures: million 9l-case sales

Brand	Owner	2020	2021	2022	2023	2024	%+/-
Jose Cuervo	Proximo Spirits	7.3	7.9	9.2	9.5	8.9	-6.4%
Don Julio	Diageo	1.8	2.7	3.2	3.4	4.4	28.2%
Patrón	Bacardi	3.1	3.2	3.5	3.2	2.8	-11.8%
1800 Tequila	Proximo Spirits	1.9	2.1	2.5	2.9	2.8	-1.2%
Casamigos	Diageo	1.1	2.2	3.2	3.0	2.4	-20.7%
Gran Centenario	Proximo Spirits	1.3	1.7	2.0	1.9	1.8	-5.5%
Espolón	Campari Group	0.9	1.1	1.3	1.6	1.6	14.6%
Hornitos	Suntory Global Spirits	1.6	1.9	2.1	1.9	1.8	-8.9%
Lunazul Tequila	Heaven Hill Brands	0.4	0.6	0.9	1.3	1.7	37.0%
El Jimador	Brown-Forman	1.3	1.4	1.7	1.6	1.3	-14.2%
Cazadores	Bacardi	0.7	0.8	1.0	1.1	1.2	9.1%
Teremana	Siete Buck Spirits	0.2	0.6	0.9	1.0	1.2	17.0%
Olmecca (including Altos)	Pernod Ricard	0.9	1.1	1.1	1.3	1.0	-21.1%

En los mercados nacionales se aplica la norma de seguridad biológica de los reglamentos que los producen. México cuenta con sistemas de seguros donde se establecen procesos productivos, territorios y mercados.

En los mercados nacionales se aplica la norma de seguridad biológica de los reglamentos que los producen. México cuenta con sistemas de seguros donde se establecen procesos productivos, territorios y mercados.

Definition: A function f from a set A to a set B is called a mapping if it assigns to each element a of A exactly one element b of B . We write $f(a) = b$ to denote that f maps a to b .



La ricerca ha dimostrato che la lettura di testi di genere letterario, come il romanzo, favorisce lo sviluppo di abilità cognitive e sociali. In particolare, la lettura di testi di genere letterario favorisce lo sviluppo di abilità cognitive e sociali, come la comprensione del testo, la capacità di empatia e la capacità di risolvere i problemi.



© 2000 Blackwell Science Ltd
Journal of Internal Medicine 247: 105–112



© 2006 Blackwell Publishing Ltd
Journal of Internal Medicine 260: 105–112

[illegible]

Keywords: *depression, mood, personality, stress, coping*



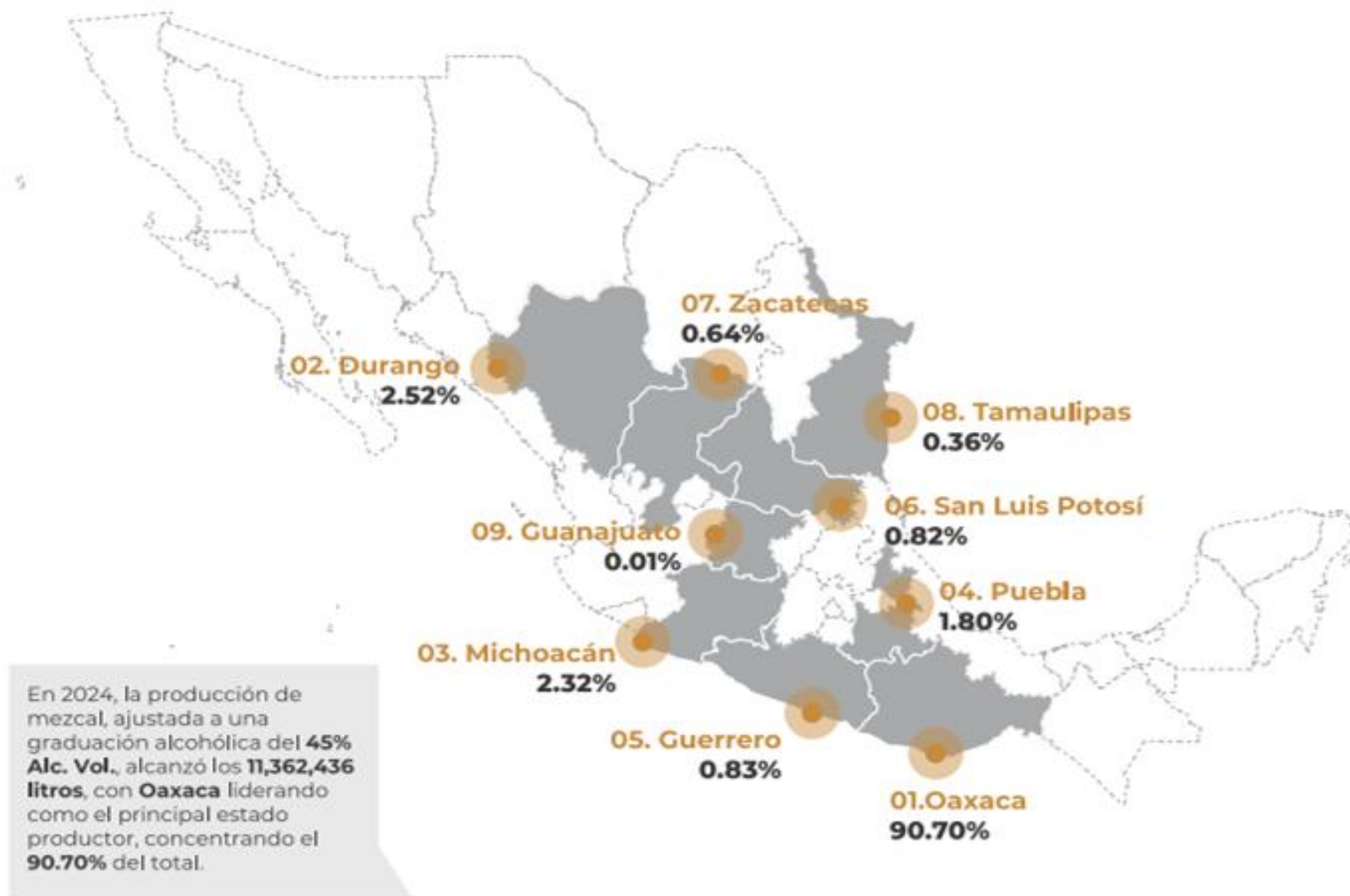
1990-1991
 1992-1993
 1994-1995
 1996-1997
 1998-1999
 2000-2001
 2002-2003
 2004-2005
 2006-2007
 2008-2009
 2010-2011
 2012-2013
 2014-2015
 2016-2017
 2018-2019
 2020-2021
 2022-2023
 2024-2025
 2026-2027
 2028-2029
 2030-2031
 2032-2033
 2034-2035
 2036-2037
 2038-2039
 2040-2041
 2042-2043
 2044-2045
 2046-2047
 2048-2049
 2050-2051
 2052-2053
 2054-2055
 2056-2057
 2058-2059
 2060-2061
 2062-2063
 2064-2065
 2066-2067
 2068-2069
 2070-2071
 2072-2073
 2074-2075
 2076-2077
 2078-2079
 2080-2081
 2082-2083
 2084-2085
 2086-2087
 2088-2089
 2090-2091
 2092-2093
 2094-2095
 2096-2097
 2098-2099
 2100-2101
 2102-2103
 2104-2105
 2106-2107
 2108-2109
 2110-2111
 2112-2113
 2114-2115
 2116-2117
 2118-2119
 2120-2121
 2122-2123
 2124-2125
 2126-2127
 2128-2129
 2130-2131
 2132-2133
 2134-2135
 2136-2137
 2138-2139
 2140-2141
 2142-2143
 2144-2145
 2146-2147
 2148-2149
 2150-2151
 2152-2153
 2154-2155
 2156-2157
 2158-2159
 2160-2161
 2162-2163
 2164-2165
 2166-2167
 2168-2169
 2170-2171
 2172-2173
 2174-2175
 2176-2177
 2178-2179
 2180-2181
 2182-2183
 2184-2185
 2186-2187
 2188-2189
 2190-2191
 2192-2193
 2194-2195
 2196-2197
 2198-2199
 2200-2201
 2202-2203
 2204-2205
 2206-2207
 2208-2209
 2210-2211
 2212-2213
 2214-2215
 2216-2217
 2218-2219
 2220-2221
 2222-2223
 2224-2225
 2226-2227
 2228-2229
 2230-2231
 2232-2233
 2234-2235
 2236-2237
 2238-2239
 2240-2241
 2242-2243
 2244-2245
 2246-2247
 2248-2249
 2250-2251
 2252-2253
 2254-2255
 2256-2257
 2258-2259
 2260-2261
 2262-2263
 2264-2265
 2266-2267
 2268-2269
 2270-2271
 2272-2273
 2274-2275
 2276-2277
 2278-2279
 2280-2281
 2282-2283
 2284-2285
 2286-2287
 2288-2289
 2290-2291
 2292-2293
 2294-2295
 2296-2297
 2298-2299
 2300-2301
 2302-2303
 2304-2305
 2306-2307
 2308-2309
 2310-2311
 2312-2313
 2314-2315
 2316-2317
 2318-2319
 2320-2321
 2322-2323
 2324-2325
 2326-2327
 2328-2329
 2330-2331
 2332-2333
 2334-2335
 2336-2337
 2338-2339
 2340-2341
 2342-2343
 2344-2345
 2346-2347
 2348-2349
 2350-2351
 2352-2353
 2354-2355
 2356-2357
 2358-2359
 2360-2361
 2362-2363
 2364-2365
 2366-2367
 2368-2369
 2370-2371
 2372-2373
 2374-2375
 2376-2377
 2378-2379
 2380-2381
 2382-2383
 2384-2385
 2386-2387
 2388-2389
 2390-2391
 2392-2393
 2394-2395
 2396-2397
 2398-2399
 2400-2401
 2402-2403
 2404-2405
 2406-2407
 2408-2409
 2410-2411
 2412-2413
 2414-2415
 2416-2417
 2418-2419
 2420-2421
 2422-2423
 2424-2425
 2426-2427
 2428-2429
 2430-2431
 2432-2433
 2434-2435
 2436-2437
 2438-2439
 2440-2441
 2442-2443
 2444-2445
 2446-2447
 2448-2449
 2450-2451
 2452-2453
 2454-2455
 2456-2457
 2458-2459
 2460-2461
 2462-2463
 2464-2465
 2466-2467
 2468-2469
 2470-2471
 2472-2473
 2474-2475
 2476-2477
 2478-2479
 2480-2481
 2482-2483
 2484-2485
 2486-2487
 2488-2489
 2490-2491
 2492-2493
 2494-2495
 2496-2497
 2498-2499
 2500-2501
 2502-2503
 2504-2505
 2506-2507
 2508-2509
 2510-2511
 2512-2513
 2514-2515
 2516-2517
 2518-2519
 2520-2521
 2522-2523
 2524-2525
 2526-2527
 2528-2529
 2530-2531
 2532-2533
 2534-2535
 2536-2537
 2538-2539
 2540-2541
 2542-2543
 2544-2545
 2546-2547
 2548-2549
 2550-2551
 2552-2553
 2554-2555
 2556-2557
 2558-2559
 2560-2561
 2562-2563
 2564-2565
 2566-2567
 2568-2569
 2570-2571
 2572-2573
 257

Explores Space via Mission

© 2006 Blackwell Publishing Ltd, *Journal of Internal Medicine* 260: 101–108

© 1999 Blackwell Science Ltd, *Journal of Internal Medicine* 245: 199–206

PRODUCCIÓN POR AÑO REFERIDO A 45% ALC. VOL.



Mapa 1. Producción por Estado (Referido a 45% ALC. VOL.)



EL TEQUILA

Es una **bebida alcohólica** destilada originaria de México, específicamente de la región de Jalisco, que se obtiene a partir de la fermentación y destilación del jugo de agave, principalmente del agave azul (Agave tequilana).



PROCESO DE ELABORACIÓN (I)

1. CULTIVO DEL AGAVE

Se seleccionan plantas de agave azul que han alcanzado la madurez, que suele ocurrir después de alrededor de 7 a 10 años de crecimiento. Estas plantas se cosechan, generalmente eliminando las hojas exteriores para dejar solo el “piñón” o “piña” del agave, que es la parte utilizada en la producción de tequila.

2. COCCIÓN

Las piñas de agave se cuecen en hornos de tierra o autoclaves, dependiendo de la marca y el tipo de tequila que se esté produciendo. La cocción tiene como objetivo suavizar las piñas y convertir los almidones en azúcares fermentables. Este proceso puede durar varias horas.

3. MOLIENDA

Las piñas cocidas se trituran para extraer el jugo de agave. Tradicionalmente, se utilizaban tahonas de piedra para esta tarea, aunque muchas destilerías modernas utilizan molinos mecánicos.

4. FERMENTACIÓN

El jugo de agave se coloca en tanques de fermentación, donde se le añade levadura. La fermentación puede durar varios días y convierte los azúcares del agave en alcohol, generando un líquido llamado “mosto” con un contenido alcohólico bajo.

PROCESO DE ELABORACIÓN (II)

5. DESTILADO

El mosto se destila generalmente dos veces en alambiques de cobre. En el primer proceso de destilación, se obtiene el “ordinario” o “ordinario blanco”, que es el tequila joven y fuerte. En la segunda destilación, se obtiene el “tequila fino” o “reposado”, que es más suave y se envejece posteriormente.

6. AÑEJAMIENTO

Algunos tequilas se envejecen en barricas de roble durante un período de tiempo específico para adquirir sabor y color. Dependiendo de la duración del envejecimiento, se obtienen tequilas blancos (sin envejecimiento), reposado (reposado durante varios meses) y añejo (envejecido durante al menos un año).

7. EMBOTELLADO Y ETIQUETADO

Después del envejecimiento (si es aplicable), se pueden mezclar diferentes lotes para obtener el perfil de sabor deseado. Luego, el tequila se filtra y se embotella en botellas de vidrio. Algunos tequilas, como el tequila 100% de agave, no se mezclan con otros alcoholes.

8. COMERCIALIZACIÓN

se distribuyen a nivel nacional e internacional. Es importante destacar que el tequila debe cumplir con normativas específicas y está protegido por la Denominación de Origen Tequila (DOT), que regula su producción y autenticidad. La calidad y el sabor del tequila pueden variar según la marca y el proceso de producción utilizado.

Proceso de fabricación del tequila



DOBLE B
SPIRITS CONSULTING GROUP





CATEGORÍAS DEL TEQUILA

DE ACUERDO AL PORCENTAJE DE LOS AZÚCARES PROVENIENTES DEL AGAVE QUE SE UTILICE EN LA ELABORACIÓN DEL TEQUILA

TEQUILA 100% DE AGAVE

Es el producto elaborado con los azúcares provenientes en un 100% del Agave tequilana Weber, variedad azul, de las cinco regiones establecidas en la DOC Tequila.

TÉRMINOS A APLICAR:

- “100% de agave”
- “100% puro de agave”
- “100% agave”
- “100% puro agave”

Al final de las cuales se puede añadir la palabra “azul”.

TEQUILA

Es el **TEQUILA**, en el que los mostos son susceptibles de ser enriquecidos y mezclados conjuntamente en la formulación con otros azúcares (caña, caramelo, remolacha, etc) hasta en una proporción no mayor de 49% de azúcares reductores totales

CLASES DEL TEQUILA

DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS ADQUIRIDAS EN PROCESOS POSTERIORES A LA DESTILACIÓN

TEQUILA BLANCO O PLATA

Producto transparente no necesariamente incoloro, sin abocante, obtenido de la destilación añadiendo únicamente agua de dilución. Puede tener una maduración menor de dos meses en recipientes de roble o encino.

TEQUILA JOVEN U ORO

Producto resultante de la mezcla de Tequila blanco con Tequilas reposados y/o añejos. Se conoce como **abocamiento** al añadir ingredientes como color caramelo, extracto de roble, glicerina o jarabe de azúcar.

CLASES DEL TEQUILA

DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS ADQUIRIDAS EN PROCESOS POSTERIORES A LA DESTILACIÓN

REPOSADO

Sujeto a un proceso de maduración de por lo menos **dos meses** en contacto directo con la madera de recipientes de roble o encino.

AÑEJO

Sujeto a maduración de por lo menos **un año** en recipientes de roble o encino de máximo 600 litros de capacidad.

EXTRA AÑEJO

Sujeto a un proceso de maduración de por lo menos **tres años** en contacto directo con la madera de recipientes de roble o encino.

CLASES DEL TEQUILA

DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS ADQUIRIDAS EN PROCESOS POSTERIORES A LA DESTILACIÓN

1. TEQUILA BLANCO O PLATA

Producto transparente no necesariamente incoloro, sin abocante, obtenido de la destilación añadiendo únicamente agua de dilución y lo previsto en el numeral 6.1.1.1 en los casos que proceda para ajustar la graduación comercial requerida, pudiendo tener una maduración menor de dos meses en recipientes de roble o encino.

2. TEQUILA JOVEN U ORO

Producto resultante de la mezcla de Tequila blanco con Tequilas reposados y/o añejos y/o extra añejo. También se denomina Tequila joven u oro al producto resultante de la mezcla de tequila blanco con alguno de los ingredientes previstos en el numeral 4.1 lo que se conoce como abocamiento. (Color caramelo, extracto de roble o encino natural, Glicerina, Jarabe a base de azúcar)

3. TEQUILA REPOSADO

Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos dos meses en contacto directo con la madera de recipientes de roble o encino. Su contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución. El resultado de las mezclas de Tequila reposado con Tequilas añejos o extra añejos, se considera como Tequila reposado.

CLASES DEL TEQUILA

DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS ADQUIRIDAS EN PROCESOS POSTERIORES A LA DESTILACIÓN

4. TEQUILA AÑEJO

Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año en contacto directo con la madera de recipientes de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 600 litros, su contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución. El resultado de las mezclas de Tequila añejo con Tequila extra añejo se considera como Tequila añejo.

5. TEQUILA EXTRA AÑEJO

Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos tres años, en contacto directo con la madera de recipientes de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 600 litros, su contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.

ESPECIFICACIONES DE LEY

6.1.1 El producto objeto de esta norma debe cumplir con las especificaciones señaladas a continuación:

TABLA No. 1.- ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS DEL TEC

Parámetros	Tequila Blanco		Tequila Joven u Oro		Tequila Reposado		Tequila Añejo	
	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX
Contenido Alcohólico a 293 K (20 °C) (% Alc. Vol.)	35	55	35	55	35	55	35	55
Extracto Seco (g/l)	0	0,30	0	5	0	5	0	5
Valores expresados en mg/100 ml de Alcohol Anhidro								
Alcoholes Superiores (alcoholes de peso molecular superior al alcohol etílico o aceite de fusel) como alcohol Isoamílico)	20	500	20	500	20	500	20	500
Metanol (2)	30	300	30	300	30	300	30	300
Aldehídos (como acetaldehído)	0	40	0	40	0	40	0	40
Esteres (como acetato de etilo)	2	200	2	200	2	250	2	250
Furfural	0	4	0	4	0	4	0	4

(1) Véase capítulo 3, Referencias.

(2) El parámetro mínimo puede disminuir si el productor de Tequila demuestra al Organismo Evaluador de la Conformidad, que metanol.

(3) Para la determinación de Alcoholes superiores en esta norma, sólo se permite el método por Cromatografía de Gases, de cuantifica el n-propanol presente en las muestras (ello para evitar que haya mucha diferencia en los resultados de alcohol (cromatográfico o vía húmeda).

DESTILADOS DE AGAVE

México es una tierra rica en historia, tradiciones y sabores únicos, y esto se refleja en sus destilados de agave, cada uno con características propias y una Denominación de Origen (DO) que protege su identidad. Conozcamos más sobre los destilados mexicanos que hacen honor a esta tierra.

Este reconocimiento certifica que las características, calidad o reputación de un producto se deben exclusivamente a factores geográficos, culturales y naturales específicos de la región de donde proviene.

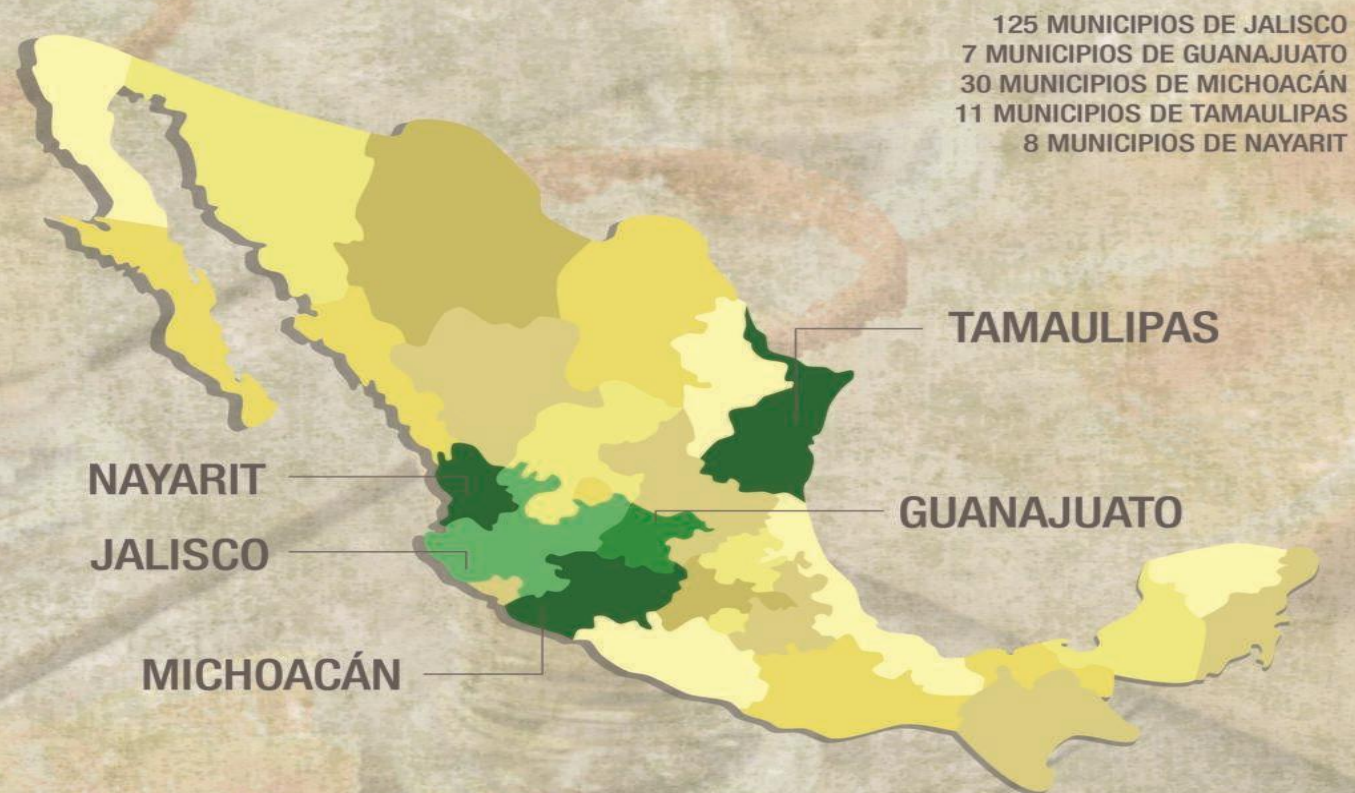


TEQUILA

La Denominación de Origen del Tequila (DOT) garantiza la autenticidad de esta emblemática bebida mexicana. Desde su declaración el 9 de diciembre de 1974, se ha convertido en la primera Denominación de Origen de México. La DOT está delimitada a 181 municipios de Jalisco, Michoacán, Guanajuato, Nayarit y Tamaulipas, regulados por normas de propiedad intelectual. El Tequila es un reflejo del legado cultural y natural de estas regiones, producido bajo estrictos estándares que garantizan su calidad y arraigo.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN TEQUILA



Fuente: NORMA Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones.

MEZCAL

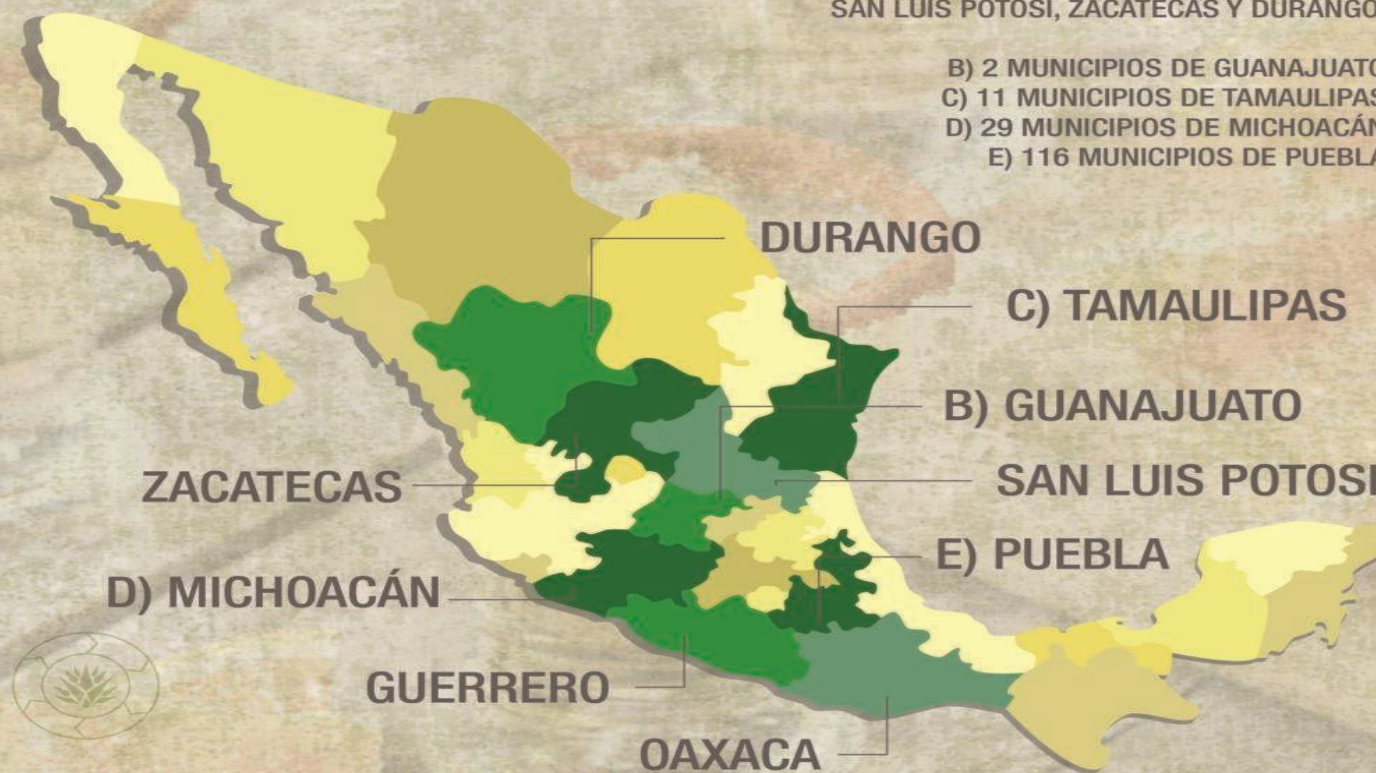
El Mezcal obtuvo su Denominación de Origen en 1994, respaldado por la Norma Oficial Mexicana **NOM-070-SCFI-2016**. La DOM comprende estados como Oaxaca, Guerrero, San Luis Potosí, Zacatecas y Durango, además de municipios específicos en Tamaulipas, Michoacán, Puebla, Aguascalientes y Sinaloa. El mezcal se elabora exclusivamente con agaves provenientes de las regiones delimitadas, manteniendo así su autenticidad y tradición.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN MEZCAL

COMPRENDE LOS ESTADOS DE OAXACA, GUERRERO
SAN LUIS POTOSÍ, ZACATECAS Y DURANGO.

- B) 2 MUNICIPIOS DE GUANAJUATO
- C) 11 MUNICIPIOS DE TAMAULIPAS
- D) 29 MUNICIPIOS DE MICHOACÁN
- E) 116 MUNICIPIOS DE PUEBLA



Fuente: Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2016 Bebidas alcohólicas, Mezcal, Especificaciones

MEZCAL

4.4. PROCESO DE ELABORACIÓN DE MEZCAL

- Se debe cumplir con la NOM-251-SSA1-2009 (Ver 2.3) y la materia prima debe someterse a los siguientes procedimientos a fin de obtener las diferentes categorías de Mezcal:

4.4.1. MEZCAL

- Su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo:
- a) Cocción: cocimiento de cabezas o jugos de maguey o agave en hornos de pozo, mampostería o autoclave.
- b) Molienda: tahona, molino chileno o egipcio, trapiche, desgarradora, tren de molinos o difusor.
- c) Fermentación: recipientes de madera, piletas de mampostería o tanques de acero inoxidable.
- d) Destilación: alambiques, destiladores continuos o columnas de cobre o acero inoxidable.

4.4.2. MEZCAL ARTESANAL.

- Su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo:
- a) Cocción: cocimiento de cabezas de maguey o agave en hornos de pozo o elevados de mampostería.
- b) Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio, trapiche o desgarradora.
- c) Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey o agave (bagazo).
- d) Destilación: con fuego directo en alambiques de caldera de cobre u olla de barro y montera de barro, madera, cobre o acero inoxidable; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey o agave (bagazo).

4.4.3. MEZCAL ANCESTRAL.

- Su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo:
- a) Cocción: cocimiento de cabezas de maguey o agave en hornos de pozo.
- b) Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio.
- c) Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey o agave (bagazo).
- d) Destilación: con fuego directo en olla de barro y montera de barro o madera; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey o agave (bagazo).

MEZCAL - CLASES DE MEZCAL

BLANCO O JOVEN

Mezcal incoloro y translúcido que no es sujeto a ningún tipo de proceso posterior

MADURADO EN VIDRIO

Mezcal estabilizado en recipiente de vidrio más de 12 meses, bajo tierra o en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad. r

REPOSADO

Mezcal que debe permanecer entre 2 y 12 meses en recipientes de madera que garanticen su inocuidad, sin restricción de tamaño, forma, y capacidad en L, en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad

ANEJO

Mezcal que debe permanecer más de 12 meses en recipientes de madera que garanticen su inocuidad de capacidades menores a 1000 L, en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad

MEZCAL CON GUSANO



MEZCAL CON HIERBAS Y FRUTAS



JICARA



COPA MEZCALERA



RAICILLA

Reconocida por su Denominación de Origen, la Raicilla se produce principalmente en municipios de Jalisco y Nayarit. Esta bebida artesanal se caracteriza por su producción en climas y suelos únicos de la región Costa Sierra Occidental. Los conocimientos tradicionales de los productores complementan los factores naturales para crear una bebida única que refleja la diversidad geográfica y cultural de su origen



DENOMINACIÓN DE ORIGEN RAICILLA

A) Regiones del Estado de Jalisco, productoras de Raicilla:

- Municipios de Atengo,
- Chiquilistlán
- Juchitlán
- Tecolotlán
- Tenamaxtlán
- Puerto Vallarta
- Cabo Corrientes
- Tomatlán
- Atenguillo
- Ayutla
- Cuautla,
- Guachinango
- Mascota
- Mixtlán
- San Sebastián del Oeste
- Talpa de Allende.

B) NAYARIT

A) JALISCO

B).- Regiones del Estado de Nayarit, productoras de Raicilla:

- Municipio de Bahía de Banderas.

fuentes: Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Raicilla.



BACANORA

Originaria del estado de Sonora, el Bacanora es una bebida que toma su nombre del municipio homónimo. Elaborada con Agave Pacífica, su tradición data de hace 300 años en la Sierra sonorense. Su reconocimiento como Denominación de Origen asegura su autenticidad y la preservación de los métodos tradicionales de producción.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN BACANORA



Fuente: Declaratoria General de Protección a la Denominación de Origen Bacanora

SOTOL

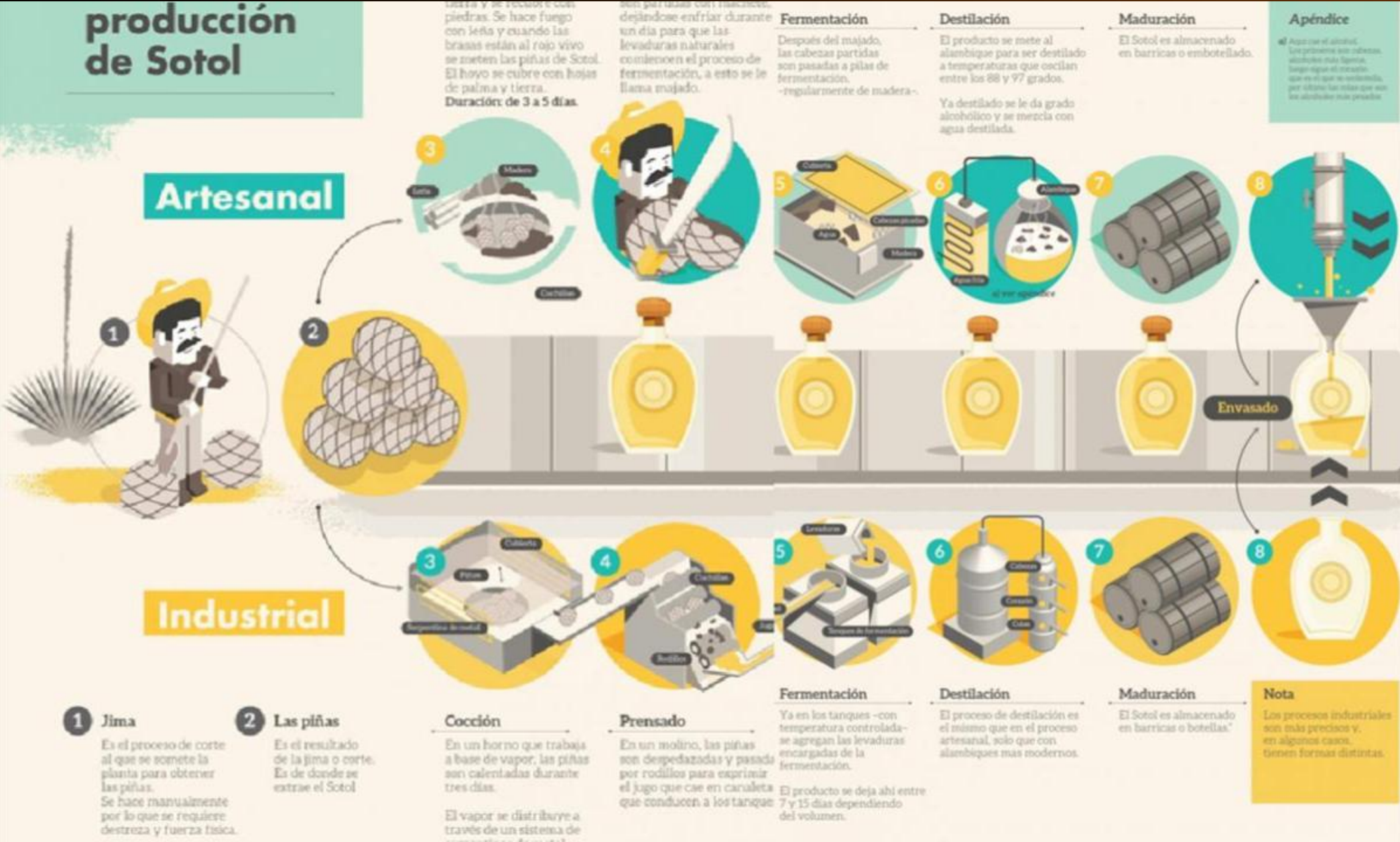
Obtuvo su Denominación de Origen en 2002 y se produce en Chihuahua, Coahuila y Durango, utilizando la planta “*Dasylirion wheeleri*”, endémica de esta región. Esta bebida cuenta con más de 800 años de historia, desde las tribus indígenas hasta los métodos introducidos por los españoles. Su elaboración genera empleo y competitividad, consolidándose como un símbolo de identidad regional.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEL SOTOL



Fuente: DECLARACION DE PROTECCION A LA DENOMINACION DE ORIGEN SOTOL



IMPACTO DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

Las Denominaciones de Origen fortalecen las economías locales al generar empleo y oportunidades de exportación. Además, son un reflejo del mosaico cultural de México, elevando la calidad y posicionamiento de productos únicos que se identifican con su territorio y tradiciones. Estos reconocimientos, administrados adecuadamente, contribuyen a la competitividad y a la preservación del patrimonio cultural y natural del país.

DESTILADOS MEXICANOS II

DIFERENCIAS EN SU CLASIFICACIÓN

TEQUILA

Blanco o Plata



Barrica
-2

Joven u Oro

$Bl + Re + A + EA$ mezcla

Reposado

2-11

Añejo

12-35

Extra Añejo

36+

NOM 006

Abocado*



MEZCAL

Blanco o Joven



Barrica
2-12

Reposado

2-12

Añejo

+12

Madurado en vidrio



+12

Abocado con**

Reposo en vidrio sin barrica

Destilado con***

NOM 070

Abocado



BACANORA

Blanco



Barrica
2-12

Joven u Oro

$Bl + Re + A + EA$ mezcla

Reposado

2-11

Añejo

+12

NOM 105

Abocado*



*Abocado: procedimiento para suavizar el sabor, mediante la adición de uno o más de los siguientes ingredientes: Color caramelo, extracto de roble o encino natural, glicerina, jarabe a base de azúcar y otros aditivos autorizados por NOM 142.



NOMENCLATURA

Sin proceso de abocamiento en barrica

Tiempo de paso por barrica (meses)



Tipos de abocados



aditivos ingredientes naturales

**Abocado con: se incorporan directamente ingredientes para adicionar sabores, tales como: Gusano de maguey, damiana, limón, miel, naranja, mango, etc.

***Destilado con: destilado con ingredientes para adicionar sabores, tales como: Pavo o pollo, puto, conejo, mole, cilantro, etc.

Y si tienes más dudas,
ponte en contacto con nosotros...



PROMOCIÓN CULTURAL
DEL
MEZCAL

www.agavache.com

Algunos iconos son de Freepik www.flaticon.com

DESTILADOS MEXICANOS

DIFERENCIAS



TEQUILA

Agave: *Tequilana Weber*.

DO: Jalisco, Guanajuato, Michoacán, Nayarit y Tamaulipas.

Proceso: Industrial (difusor) y Artesanal (horno de mampostería).



MEZCAL

Agave: *Angustifolia Haw* + 40 agaves.

DO: Oaxaca, Michoacán, Guerrero, San Luis Potosí, Tamaulipas, Zacatecas, Guanajuato, Durango y Puebla.*

Proceso: Mezcal (auto clave), Artesanal (horno cónico de piedra) y Ancestral (destilación en barro).

*La inclusión de Estado de México, Aguascalientes y Morelos aún está en debate.



BACANORA

Agave: *Angustifolia Haw*.

DO: Sonora.

Proceso: Artesanal (horno de mampostería).

NOTA: En el proceso se consideró las prácticas comunes y el paso más emblemático en el aporte de características diferenciadoras. Sin embargo, esto varía de acuerdo a la zona y a la tradición de cada productor.



PROMOCIÓN CULTURAL
DEL
MEZCAL
www.agavache.com



RAICILLA

Agave: *Maximiliana Baker*, *inaequidens Koch*, *valencia*, *angustifolia Haw* y *rhodacantha*.

DO: Jalisco y Nayarit.

Proceso: Raicilla (auto clave), Artesanal (horno de mampostería) y Tradición ancestral (horno de pozo y destilación en olla).



SOTOL

Dasylirion spp.

DO: Durango, Coahuila y Chihuahua.

Proceso: Artesanal (horno de mampostería).

El Tequila, Mezcal, Bacanora y Raicilla son bebidas alcohólicas destiladas de agave, que se diferencian por los tipos de magueyes empleados, proceso de producción y zonas de origen.

El Sotol se obtiene de una planta similar, pero es de una especie totalmente diferente llamada *Dasylirion*.

Y si tienes más dudas,
ponte en contacto con nosotros...



POX - POSH

Bebida alcohólica destilada de un fermento de piloncillo (Panala) y maíz originaria de Chiapas. Históricamente se ha elaborado destilando de forma artesanal y casera en alambiques rupestres un fermento base piloncillo de caña saborizado con maíz. En su mayoría este producto proviene de las regiones de San Cristóbal de las Casas y San Juan Chamula. Encontrando sus orígenes en la cultura Maya, era y es usado por terapeutas tradicionales entre los tseltales y tsotsiles de Chiapas (j'ilol) durante ritos y ceremonias religiosas.



PRINCIPALES DESTILADOS Y LICORES DE MÉXICO



TEQUILA:

Jalisco – Destilado de Agave Tequilana Weber Variedad Azul



TEPACHE:

Fermentado de maíz o de cascara de piña



MEZCAL:

Oaxaca – Destilado de 3 variedades de Agave Potatorium, Agave Angustifolia Haw y Agave Esperrima Jacob



SOTOL:

Elaboración similar al del Mezcal y el Tequila, sin embargo, su sabor ahumado es bien diferente gracias a la leña.



CHARANDA:

Michoacan - Aguardiente de caña de azúcar



PULQUE:

Fermentado del aguamiel que sale del corazón del maguey

















TANQUE
CALIENTE
HOT TANKS















PIPON No. 50



Cap. 2,000 Lts.

PRODUCTO
TERMINADO
PENDIENTE DE
APROBACIÓN



HORNITOS
TEQUILA

No 1842

HORNITOS
TEQUILA

No 1883

HORNITOS
TEQUILA

No 1903





DESTILADO ARTESANAL
100% AGAVE
CON ESPECIAS ORIENTALES

BOTEL

BARAN

Los
Orozco
mezcal

42% alc/vol
Los
Orozco
mezcal

42% alc/vol
Los
Orozco
mezcal

42% alc/vol
Los
Orozco
mezcal















AGAVE ANGUSTIFOLIA HAW



AGAVE POTATORUM ZUCC



AGAVE RHODACANTHA TREL



AGAVE KARWINSKII ZUCC





AGAVE MARMORATA



ALUMNO:

**CERTIFICACION INTERNACIONAL EN TECNOLOGIA Y ANALISIS
SENSORIAL DE RONES Y DESTILADOS**

EVALUACION DE DESTILADO



	DESTILADO 1	DESTILADO 2	DESTILADO 3
ANALISIS VISUAL			
ANALISIS OLFATIVO			
ANALISIS GUSTATIVO			
CALOR/ TANICIDAD- ASTRINGENCIA			
OBSERVACIONES			
IDENTIFICACION			



CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL EN TECNOLOGÍA Y ANÁLISIS SENSORIAL DE RONES Y DESTILADOS

Pedro José Perales García +58 424-273.9287
pperales69@yahoo.com