



# Circuito del Tequila de Guanajuato

POR REDACCIÓN

El pasado mes de enero se fallaron los premios de la XX edición del Concurso al Mejor Producto de Turismo Activo en la Feria Internacional de Turismo (Fitur). Las categorías premiadas eran: Aventura, Naturaleza, Cultura y Enogastronomía, en las modalidades Nacional e Internacional. Más de 8.000 lectores de AireLibre, periodistas especializados y personalidades del sector eligieron los mejores y más originales proyectos de entre todos los presentados. El programa "Circuito del Tequila de Guanajuato" se impuso en la modalidad de Enogastronomía Internacional.

Organizan:

**AireLibre**



Guanajuato es un estado situado en México, reconocido a nivel mundial como destino turístico y cultural. Cuenta con dos ciudades Patrimonio de la Humanidad, cinco Pueblos Mágicos, Ciudades Emblemáticas y festivales de talla internacional: la historia, la cultura, la naturaleza y la gastronomía sorprenden a quien lo visita. Se ubica en el centro del País, por ello, es de fácil acceso en conectividad aérea y terrestre. Entre sus atractivos, cuenta con el Circuito del Tequila, que comprende varios sitios donde se produce, se siembra y se cosecha el licor de un agave que sólo crece en esta noble tierra.

La calidad del tequila de Guanajuato se ha forjado con el andar de los años y la labor diaria de los productores que han logrado que este producto cuente con el distintivo de denominación de origen en

siete municipios: Abasolo, Cuerámara, Huanímaro, Manuel Doblado, Pénjamo, Purísima del Rincón y Romita. Al visitar el Circuito del Tequila de Guanajuato, no puede faltar el degustar esta bebida, así como recorrer los paisajes agaveros, conocer el proceso de producción, participar en catas-maridajes y en talleres demostrativos en torno al tequila y que se complementa sin lugar a dudar con la cocina tradicional del estado.

## QUÉ ES EL CIRCUITO DEL TEQUILA

En el Circuito del Tequila se integran a productores y empresas tequileras, prestadores de servicios turísticos y la zona protegida por la denominación de origen, para que el visitante tenga la oportunidad de vivir el interesante proceso de elaboración del tequila 100 % guanajuatense y que es regulado por el Consejo del Tequila, resguardado en un ambiente de pro-



La tequilera Corralejo.



funda tradición. El recorrido consiste en la visita de haciendas tequileras y ranchos de cultivo de agaves que muestran procesos de elaboración totalmente diferentes.

**Tequilera Real de Pénjamo:** En esta

hacienda el visitante podrá apreciar el proceso de elaboración del tequila. Experiencias: Paisaje agavero, el horneado, la molienda, la fermentación, la destilación, el añejamiento, la degustación y la fábrica de cerámica.

**Tres Joyas Magallanes:** El visitante puede conocer la elaboración del tequila a través del proceso artesanal. Experiencias: Proceso artesanal del tequila a través de la molienda utilizando la tahona, que es una piedra circular de una sola pieza, que es movida por mulas para extraer el líquido sin presionar excesivamente las fibras del agave.

vida por mulas para extraer el líquido sin presionar excesivamente las fibras del agave.

**Tequilera Corralejo:** Recorrido por la reconocida hacienda donde se aprecia el proceso de elaboración del tequila, ade-

más de visitar sus museos y cavas. Experiencias: El horneado, la molienda, la destilación, el añejamiento y la degustación.

**Bodegón de la Dolce Vita:** Bodegón de la Tequilera Corralejo el cual ofrece un espacio de exhibición de la diversidad de tequilas de la hacienda. Experiencias: Talleres artesanales de perfumes y recorridos a la impresionante cava de tequila.

**Rancho El Coyote:** Campo con un hermoso paisaje agavero, donde el visitante podrá conocer el proceso del cultivo y cosecha de los agaves, además de tener la oportunidad de vivir la experiencia de ser un jimador por un día. Experiencias: Un excelente paisaje agavero, la jima de agave con coha y machete, degustación del tequila en frescos cantaritos.


Otras tres tequileras (Huani y Dorado del Bajío, en Huanímaro, y Regional Guanajuatense, en Manuel Doblado) se integrará en el Circuito del Tequila en el segundo semestre de 2015.

## CLASES DE TEQUILA

**Blanco:** Se obtiene después de la destilación. Pasa a las embotelladoras casi inmediatamente, es decir, que sólo está en barricas de encino unas horas o días, por lo cual su sabor no varía. Ya embotellado tiene una graduación de 38° a 46°.

**Reposado:** Es el que permanece por un lapso de dos meses hasta menos de un año en barricas de encino o roble blanco. Es más suave que el blanco y tiene un color natural dorado tenue hasta un ámbar claro. Su sabor tiene un dejo a madera. Su graduación es de 38°.

**Añejo:** Se madura un año por lo menos y hasta 10 años en barricas de roble blanco, nuevas o de segundo uso. Su color va de un dorado fuerte a un ámbar oscuro. Su sabor está fuertemente impregnado con la madera. Su graduación alcohólica es de 38° a 40°. Es el más sofisticado y refinado de todos.

**Extraañejo:** 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 es de 600 litros, su contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución. 

## DATOS DE INTERÉS

PARA MÁS INFORMACIÓN:

<http://guanajuatosisabe.com/gtosisabe>