

Pablo Pérez Akaki | FES Acatlán, UNAM

Identificado como la bebida más mexicana, el Tequila se ha convertido en una en todo el mundo. Ello se evidencia con los volúmenes de producción y comercialización que se incrementaron de manera sustancial en los últimos 20 años, y el logro de posicionarse como un ejemplo de las denominaciones de origen (DO) a nivel mundial. Hoy la industria tequilera destina sus esfuerzos a conquistar el gran mercado de China, el cual promete hacer crecer a la industria de una manera acelerada, con tasas superiores al 100% anual (Álvarez, 2013).

Sin duda se trata de una gran experiencia en el ámbito cuantitativo de su comportamiento, aunque ha representado grandes conflictos en ámbitos sociales, ambientales y en la equidad de sus beneficios entre los participantes de la cadena. Por ello en este documento se abordarán los conflictos que han generado en la cadena agroindustrial del Tequila en su expansión de los últimos años, lo que cuestiona su éxito relativo y lo confronta para que pueda servir como ejemplo de una DO para otras iniciativas.

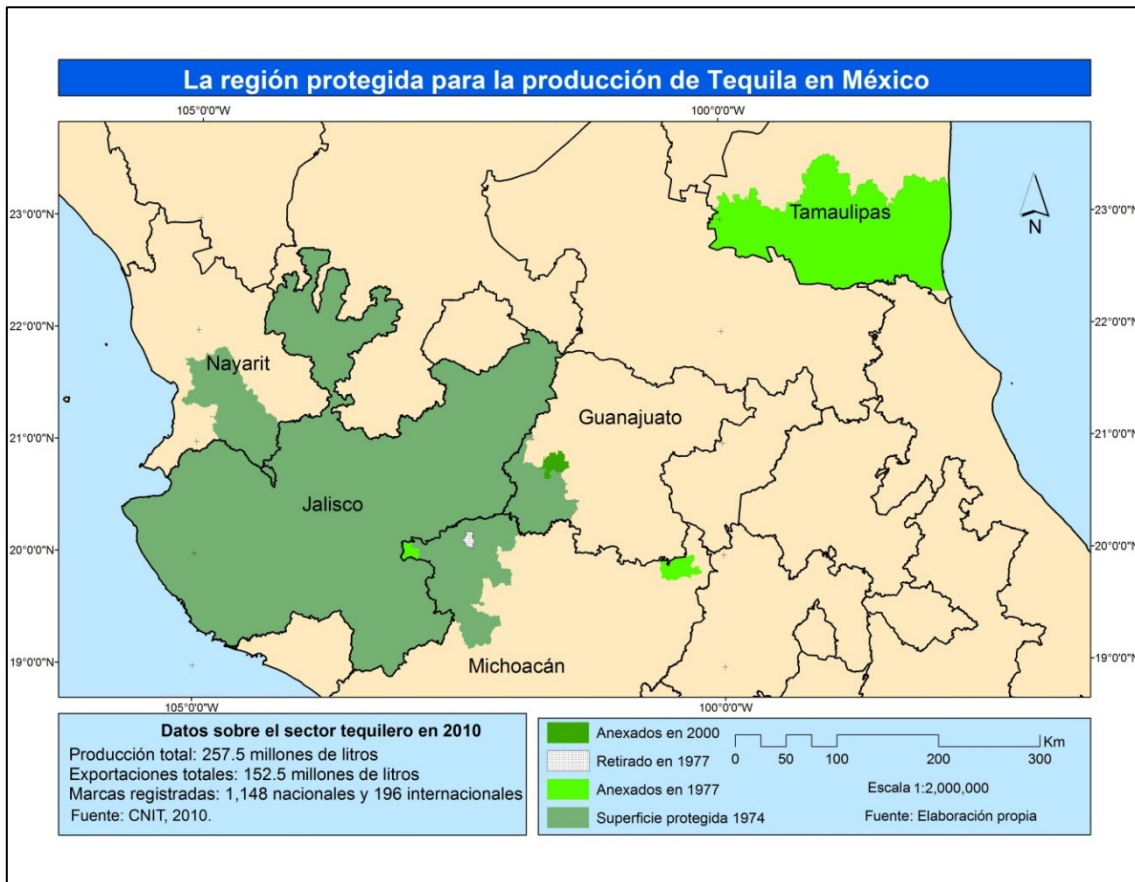
### **El Tequila: su relevancia territorial y económica**

Se trata de una bebida cuyos orígenes se remontan a la época colonial, cuando se conoció por primera vez el agave proveniente de la región Tequila, que era valorado por sus características atractivas de sabor. Con el tiempo fue adquiriendo mayor fama e importancia, de tal manera que el interés por su producción se extendió hacia otros territorios, lo que amplió el espacio de agave variedad *Tequilana Weber Azul*, único autorizado para la producción de la bebida en cuestión.

Tras diversas disputas en cuánto a los espacios autorizados para la producción de este tipo de agave, actualmente se cuenta 181 municipios en 5 entidades, representados en la Figura 1. En ella es claro que no se trata de una región, sino de muchas regiones productoras, en las cuales las características geográficas producen agaves de muy diferentes calidades, que se traducirán en una diversa gama de calidades del destilado. A pesar de esa diversidad, según los datos del SIAP, sólo 5 municipios concentran el 72% de la producción de la bebida (Zapotlanejo, Tequila, Arandas, Atotonilco el Alto y Amatitán), aunque la superficie de dichos municipios sea aproximadamente del 29% del total nacional cosechado de agave (SIAP, 2012).

La producción, tal como se presenta en la Figura 2, ha tenido un crecimiento importante en los últimos 20 años, al igual que las exportaciones. Cuando se analizan los diferentes tipos, Tequila 100% (sin adulterar) y Tequila (adulterado hasta un 49%), se observa que con el tiempo la participación del primero ha crecido mientras que el segundo ha disminuido. Igual comportamiento ha mostrado el tequila envasado, cuyas exportaciones han crecido en proporción frente a las exportaciones a granel, que ha disminuido en importancia en los últimos años.

**Figura 1. La región protegida para la producción de Tequila**



Fuente: Elaboración propia con datos del Consejo Regulador del Tequila y de las declaratorias de Denominación de Origen Tequila publicadas en el Diario Oficial de la Federación de 1974, 1977 y 2000.

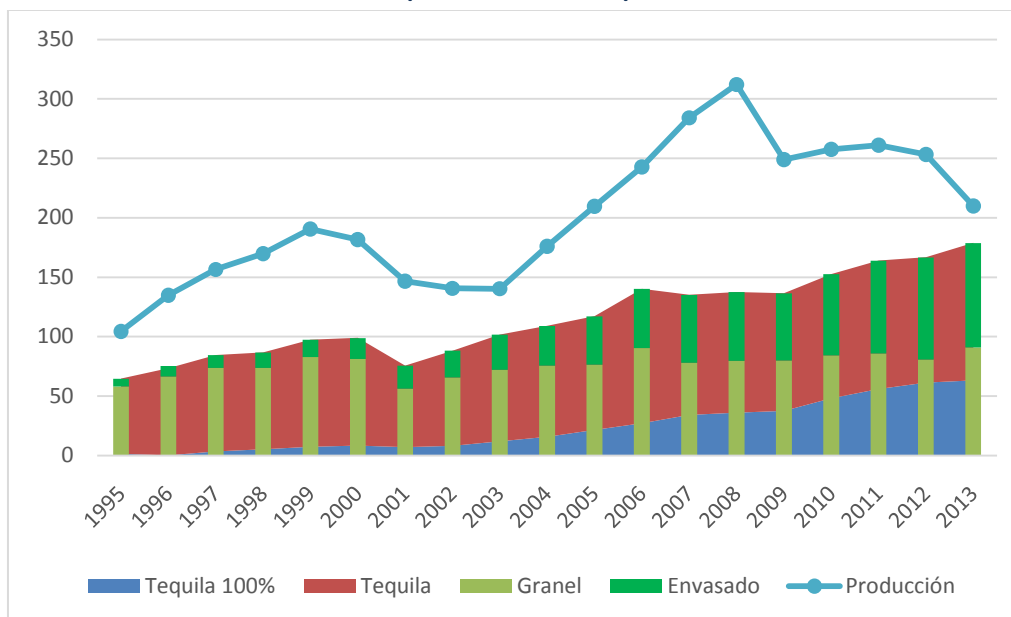
Estos resultados son alentadores pues se ha cuestionado severamente sobre el significado que tenía la exportación mayoritaria de Tequila, más barato que el Tequila 100% pues se mezcla con otros azúcares, y consecuentemente de una menor calidad que el segundo. Las críticas además se multiplicaban porque se vendía a granel en los mercados de consumo, principalmente Estados Unidos, donde no se podía tener control de la forma en la que se hacía llegar a los consumidores, pudiendo tener mayores adulteraciones en su envasado y así deteriorar la imagen del destilado.

### **Las críticas y las contradicciones en el Tequila**

Contrario a lo que podría esperarse, la dinámica de la producción y de las ventas al exterior no se ha traducido en desarrollo económico en las regiones tequileras, de acuerdo con lo que las teorías de las cadenas agroindustriales predicen, ni las experiencias en denominaciones de origen en otros países han registrado. Muy por el contrario, la evolución de la estructura de la cadena en el caso del Tequila ha evidenciado una débil integración de los productores de agave a la cadena y un incremento de su vulnerabilidad.

Un primer elemento en contra es la propiedad de las destiladoras y comercializadoras de la bebida, en donde se ha observado cómo poco a poco las principales destiladoras han pasado a mano de empresas trasnacionales (Olmedo-Carranza, 2010: 9).<sup>1</sup>

**Figura 2. Producción y exportaciones de Tequila por categoría y forma, 1995-2013 (millones de litros)**



Fuente: Elaboración propia con datos del Consejo Regulador del Tequila.

Nota: Las cifras para 2013 son pronosticadas.

El segundo elemento es la amplitud de la región protegida y la diversidad de las calidades que existen en ella. Como la Figura 1 lo manifiesta, la extensión es bastante grande y con ello las características propias de los agaves producidos en cada uno de ellos. Por ejemplo, se sabe que los agaves de Tamaulipas, cuya tradición en Tequila es mínima, por el tipo de suelos que se tienen, son menos dulces y, por tanto, se requiere de mayores cantidades para producir cada litro, lo que encarece los precios de la bebida en botella. La amplitud de la región y la homogenización de los procesos industriales desaprovechan la variedad de sabores que poseen los agaves (Bowen y Valenzuela, 2009).

El énfasis en la producción de Tequila es tan grande y las demandas de agave tan altas, en la que los destiladores buscan tener seguridad en las materias primas, que la diversidad biológica en estos espacios disminuye, perdiéndose variedades de agave que podrían ofrecer nuevos atributos

<sup>1</sup> La única destiladora que a la fecha se mantiene con propiedad mexicana es Cuervo, que fue recomprada por capitales nacionales después de pertenecer parcialmente (45% del capital) por un tiempo a Hublein Co., que terminó con un conflicto jurídico y la devolución de las acciones a Cuervo. Aunque la relación con Hublein no desapareció, sino que continuó con Diageo, empresa que surgió tras la alianza de la primera con otra cervecera internacional. Diageo estuvo a punto de adquirir Cuervo en 2012, pero se rompieron las relaciones y se terminó su acuerdo de negocios entre ambas empresas, con lo cual Cuervo perdió a su distribuidor de bebidas en los mercados más importantes y aquella su marca de tequila en su portafolio.

de calidad a la bebida. En este sentido, la norma restringe otras variedades y por ello su uso y aprovechamiento. Podemos decir que en el éxito del tequila se promueve la extinción de otras variedades de agave que pueden tener valor económico.

El tercer elemento es la pobreza de resultados en la evaluación de la Denominación de Origen Tequila en el segmento de los productores, en el que las destiladoras, han cooptado al Consejo Regulador del Tequila (CRT), el cual sirve más bien a propósitos de los actores dominantes y descuida a los productores. Con el tiempo, la inseguridad económica ha aumentado para los productores agaveros y los beneficios no han llegado, como consecuencia de una errónea propuesta de la DO que no valora las diferencias que aporta el territorio a las calidades del destilado (Bowen y Valenzuela, 2009).

En conclusión, a pesar de ser una experiencia que en las estadísticas se ha presentado como una DO de grandes éxitos, enfrenta profundas contradicciones y el éxito relativo sólo ha sido a costa de una inequidad en contra de los productores agrícolas. El problema es que de ellos depende toda la cadena que tan lucrativa ha sido en estos últimos años y una falla en este sector, por ejemplo por factores climáticos, sociales o incapacidad económica, afectará severamente a un sector que reporta muchos ingresos privados y públicos por la vía tributaria, a la vez que deprimirá a territorios muy extendidos que dependen de este producto.

### Referencias

- ÁLVAREZ Díaz, José (2013), "México empieza a vender en China su bebida estrella: Tequila 100% de agave", *Revista Expansión*, disponible en [www.expansion.com](http://www.expansion.com), consulta el 8 de octubre de 2013.
- BOWEN, Sarah y VALENZUELA Zapata, Ana (2009), "Geographical indications, *terroir*, and socioeconomic and ecological sustainability: The case of Tequila", *Journal of Rural Studies* Vol. 25, No. 1, pp.108-119.
- GARCÍA Vega, Ariadna (2012), "La última gran tequilera", *CNN Expansión*, disponible en [www.cnnexpansion.com](http://www.cnnexpansion.com), consulta el 9 de octubre de 2013.
- OLMEDO-CARRANZA, Bernardo (2010), "El Tequila: de su origen a su desnaturalización ¿a quién le pertenece su conocimiento? Una aproximación", *Revista CENIC, Ciencias Químicas* Vol. 41, pp.1-13.
- Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera – SIAP (2012), [www.siap.gob.mx](http://www.siap.gob.mx), consulta el 4 de abril de 2012.