

AGAVE TEQUILERO

Es una planta perenne de zonas áridas que se distingue por sus pencas largas, angostas y rígidas de color azul, éstas son los tallos de las hojas. En el centro de la piña se acumula el jugo natural, el cual tiene altos contenidos de fructuosa y otras propiedades vitamínicas, además de partículas grasas que le dan su distintivo sabor y olor.



Producto

Tiene forma de piña, desde donde salen sus pencas con púas. La piña o cabeza del agave es la parte aprovechable. Para la obtención del tequila se realizan cuatro procesos: cocimiento de la "piña", machacado, fermentación y destilación.



Establecimiento de la plantación

Se siembra preferentemente al inicio de la temporada de lluvias. En la tierra labrada se plantan los hijuelos o semillas, que se arrancan de una planta madre. Anualmente se ara la tierra y se podan las pencas para dejar sólo las que rodean al cogollo, a esto se le llama barbeo. La madurez del agave es un largo proceso de evolución que tarda entre 6 y 8 años después de plantado, luego se lleva a cabo la cosecha y durante ésta se realiza la jima, nombre que se le da a la actividad de cortar las pencas para extraer la piña del agave.



Condiciones edáficas y clima

Requiere climas con invierno benigno y periodos definidos de lluvias. Suelos livianos con altos contenidos de óxidos y de potasio, que tengan drenaje y una alta exposición a los rayos solares.



Usos

Consumo humano en forma de bebida alcohólica denominada tequila, que es una bebida resultado de la destilación de azúcares de jugos obtenidos a partir del agave. La diferencia entre esta bebida y otros mezcales radica en que se fabrica industrialmente, con normas de calidad y tiene una denominación de origen.



Nombre científico
Agave tequilana Weber azul

Fuente: SIAP.



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SIAP
SERVICIO DE INFORMACIÓN
AGROALIMENTARIA
Y PESQUERA