**Opción 1: Rubén Aceves, embajador de Tequila Herradura, nos da una guía para degustar tequila**

**Opción 2: Tequila para todos... te enseñamos cómo degustarlo**

**Opción 3: No necesitas ser un experto, degusta tequila como los grandes**

**Opción 4: Cata tequila como un experto con estos consejos**

Catar no es beber, es más bien degustar, identificar y clasificar. Para Rubén Aceves, embajador global de Casa Herradura, un catador profesional necesita entrenar el paladar así como contar con una nariz y olfato suficientemente buenos para reconocer toda clase de bebidas. Él inició en el mundo del tequila cuando su abuela, como buena instructora le enseñó a beber Herradura Blanco, lo que lo llevó a ser maestro catador y experto de Tequila Herradura.

Como apasionado de este elixir mexicano, él viaja a distintos países, en donde muestra las características especiales del preciado líquido, principalmente a través de la experiencia sensorial de degustar las distintas expresiones. Es por esto que nos comparte algunos tips con el fin de ver y probar de manera particular este producto hecho de México.

**La herramienta correcta**

Lo ideal es seleccionar una vaso, copa riedel o flauta que posean un tallo largo que permita manipular, degustar y considerar los colores del tequila. Estos dependen de la categoría, es decir, si es blanco, reposado, añejo, extra añejo o cristalino.

**Importante a la vista**

Lo primero es observar el destilado a través del cristal, enfocar la atención en el color, e inclinar la copa, mover el tequila alrededor de la misma, de esta forma se percibirá la viscosidad o las piernas, que básicamente es el líquido que baja lentamente, esto nos indica la cantidad de alcohol y el cuerpo.

**Un poco de atención hace la diferencia**

“Aunque no seas experto o no te guste el tequila, es fácil identificar un buen destilado gracias al olor agradable que despide, no tienes ni siquiera que probarlo para interpretarlo,” agregó el maestro destilero. La técnica consiste en llevar la nariz al centro de la copa e identificar las notas, posteriormente, respirar con la boca cerrada y soltar el aroma por la boca, de esta manera encontraremos los ingredientes que lo componen así como su complejidad.

**¡A despertar las papilas gustativas!**

El primer trago deber ser pequeño y, posteriormente, se respira. Luego se da un segundo trago para ecualizar la papila gustativa durante el resto de la degustación. La distribución de los sabores que distingue nuestra lengua se dividen en:

* En la punta de la lengua aprecias los dulces
* En los costados frontales los cítricos, ácidos.
* En la parte posterior, las especias.

Una vez que la boca se acostumbra al alcohol, detectaremos las tonalidades de manera minuciosa.

**El origen de las notas**

La primera fuente de los sabores comienza en la tierra donde se cultiva el agave, la segunda proviene del proceso de transformación del tequila y la última, de la madera o barricas que aportan colores y sabores agradables al elixir, éstas pueden ser a madera, naranja o vainilla.

**La fermentación, un paso clave**

Aceves destaca que un buen tequila depende de muchos factores, uno de ellos es la fermentación por levaduras para generar el destilado. “Por ejemplo, Herradura es el único tequila con levadura 100% silvestre. Gracias al proceso de fermentación que le proporcionan los cítricos plantados alrededor de la Hacienda, Tequila Herradura ofrece un proceso que nadie más en la industria del tequila goza. Cualquier experto de vinos o cervezas en el mundo se asombra, ya que es muy raro que suceda”. De la fermentación se obtienen 80% de los sabores, una fase importante durante la creación de nuestra bebida mexicana.

No importa si no eres experto en destilados para que descubras y tomes en cuenta todas las tonalidades que la tierra nos aporta de manera consciente. Comienza con estos consejos y recuerda que la práctica hace al maestro.

EVITA EL EXCESO

[www.alcoholinformate.org.mx](http://www.alcoholinformate.org.mx)

**Acerca de Herradura**

Tequila Herradura es un tequila *ultra premium*, 100% de agave azul, elaborado con métodos de producción tradicionales y fermentado naturalmente con levadura silvestre. Es producido por Casa Herradura, uno de los productores de tequila más históricos y reconocidos de México, en las instalaciones de una hacienda del siglo XIX en Amatitán, Jalisco.

La familia Herradura comprende: Herradura Añejo, Herradura Reposado, Herradura Plata, Herradura Blanco, Herradura Directo de Alambique, Herradura Selección Suprema y Herradura Ultra.

Herradura es una marca propiedad de Brown-Forman Corporation.

Para saber más visita: <https://www.herradura.com/>

Síguenos en:

Facebook: <https://www.facebook.com/HerraduraTequila>

Twitter: <https://twitter.com/HerraduraTeq>

Instagram: <https://www.instagram.com/tequilaherraduramx/?hl=en>

YouTube: <https://www.youtube.com/user/herraduratequila>