

## Programa

### Seminario: Conociendo el tequila. Orígenes, vínculos y tendencias

Impartido por:

Dr. Rogelio Luna

Investigador experto en el estudio del Tequila del Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades de la Universidad de Guadalajara

#### ○ **Miércoles 28 de septiembre**

Participación en la Universidad de California en Santa Bárbara

*Hora: 2:00pm a 3:00pm*

**Tema:** Orígenes y antecedentes del tequila: Usos prehispánicos y coloniales.

En esta exposición se analizarán los diversos usos y aprovechamientos que las sociedades prehispánicas hacían de los agaves y de las bebidas ceremoniales elaboradas con esta planta, materia prima para la elaboración de los destilados que aquí nos interesa analizar: el mezcal y el tequila. Después de la conquista, su producción y consumo cambiaron radicalmente, transformando los medios tecnológicos, los fines y usos de los productos elaborados con base en los agaves. La perspectiva predominante sostiene que el tequila, en tanto bebida destilada, surgió como fruto del mestizaje cultural y tecnológico durante la época colonial. Sin embargo, existen otras perspectivas de investigación que sostienen la existencia de la destilación indígena aún antes del periodo colonial.

Durante la colonia, en los siglos XVI al XVIII, y en particular en la etapa de modernización de la economía postcolonial, durante los siglos XIX y XX, la producción, elaboración, distribución y consumo de las bebidas destiladas de agave observaron profundas transformaciones sociales, económicas y culturales.

#### **Los puntos a analizar serían:**

- a. Los agaves y sus múltiples usos en las sociedades precolombinas.
- b. El pulque, el mezcal y otras bebidas fermentadas precolombinas.
- c. El tequila como producto del mestizaje en la Colonia.
- d. Teorías del origen del mezcal-tequila. ¿Destilación precolombina?

○ **Jueves 29 de septiembre**

Conferencia en el Consulado Mexicano en Los Ángeles, California.

*Hora: 5:30pm a 8:00pm*

**Tema:** La era dorada del Tequila en California

Se presentará una revisión de los avatares del tequila en los Estados Unidos de América: la trayectoria histórica del tequila en el mercado norteamericano, señalando marcas y empresas de mayor relevancia en su distribución, así como en la preferencia de los consumidores en los estados de mayor consumo de tequila en la unión americana. En este recorrido histórico que llegará hasta el presente, se hará énfasis en la trayectoria del mercado californiano.

**Los puntos a analizar serían:**

- a) Las importaciones y mercados del tequila en el siglo XIX. La fiebre del oro
- b) La ley seca y los avatares del mercado californiano.
- c) Los vaivenes del tequila en el mercado norteamericano en el siglo XX
- d) La globalización y el boom del tequila en el mercado norteamericano
- e) Las nuevas tendencias en el consumo del mercado norteamericano: premiunización, mixología.

Cata impartida por un experto de la Cámara Nacional de la Industria Tequilera

○ **Viernes 30 de septiembre**

Participación en la Universidad del Sur de California

*Hora: 10:00am a 1:00 pm.*

**Tema:** La sustentabilidad del Tequila.

Analizar las desventajas de la Denominación de Origen del Tequila para los agricultores del agave Tequila Weber variedad azul y sus sistemas de producción del agave -materia prima en la elaboración del tequila-. Además, de los problemas relacionados con los sistemas de producción del agave y la Denominación de Origen del Tequila para los pequeños industriales que destilan el tequila, frente a las grandes corporaciones industriales y distribuidoras de este espíritu en México y en los mercados internacionales.

Analizar los efectos desestructurantes de la organización social de las comunidades campesinas tradicionales, con el reconocimiento de la Denominación de Origen del Mezcal tradicional y ancestral.