vinetur

La escasez de agua obliga al tequila a reinventar su modelo productivo

La industria refuerza el tratamiento, la reutilización y la conservación de cuencas ante la presión sobre los recursos naturales

lunes 27 de julio de 2026



El Día Internacional del Tequila volvió a poner este viernes, 24 de julio, el foco sobre una industria que combina tradición, peso económico y una adaptación cada vez más visible a las exigencias ambientales. El tequila, amparado por denominación de origen y presente en más de 120 países, se ha consolidado como una de las categorías con

mayor avance dentro del negocio internacional de las bebidas espirituosas, al tiempo que aumenta la atención sobre su autenticidad y su trazabilidad.

La producción de tequila está ligada de forma exclusiva al agave azul, identificado como Agave tequilana Weber variedad azul. Se trata de una planta que necesita entre seis y ocho años para alcanzar la madurez necesaria antes de la cosecha, un plazo que marca el ritmo de toda la cadena productiva y explica la dependencia del sector respecto al campo, al agua y al estado de los ecosistemas.

La denominación de origen limita su elaboración a México, en regiones concretas. La producción se concentra principalmente en Jalisco, aunque también puede realizarse en zonas específicas de Guanajuato, Michoacán, Nayarit y Tamaulipas. Esa protección legal sitúa al tequila en una posición singular dentro del mercado internacional y refuerza el control sobre el origen del producto.

La industria reúne además una cadena de valor amplia. Según los datos difundidos por Casa Herradura, la producción de tequila impulsa más de 166 actividades económicas y moviliza a miles de personas, desde productores de agave y jimadores hasta maestros tequileros, ingenieros y especialistas vinculados al embotellado y a los procesos industriales.

Uno de los hitos históricos que la propia compañía reivindica se remonta a 1974, cuando Casa Herradura lanzó el primer tequila reposado del mundo. La empresa sostiene que aquella decisión abrió una nueva categoría y modificó la forma de consumir esta bebida.

El agua aparece ahora como uno de los ejes centrales de la transformación del sector. En Amatitán, Casa Herradura informa de que dispone de dos plantas de tratamiento de aguas residuales con las que reutiliza una parte del recurso dentro de sus operaciones. La empresa añade que trabaja en medidas para optimizar el consumo, aumentar el reuso del agua y contribuir a la conservación de cuencas mediante soluciones basadas en la naturaleza orientadas a favorecer la infiltración y la recarga hídrica.

En esa misma línea, la destilería mantiene una colaboración con Waterplan, una plataforma tecnológica especializada en gestión y análisis del riesgo hídrico. Según explican ambas entidades, ese trabajo busca identificar y proteger cuencas prioritarias con herramientas que permiten medir mejor el estrés hídrico y orientar actuaciones de conservación.

La gestión de residuos es otro de los frentes en los que la industria intenta reducir su impacto. El bagazo de agave, uno de los principales subproductos del tequila, se destina a composta o a energía renovable. En el caso de Casa Herradura, la compañía asegura que recicla el 100% del bagazo y lo transforma para uso agrícola o como combustible destinado a generar el vapor que utiliza la destilería.

La relación entre el entorno natural y la elaboración del tequila va más allá del cultivo del agave. Casa Herradura sostiene que el agua, la salud del suelo y la biodiversidad influyen de forma directa en la calidad final del producto. Como ejemplo, señala que los árboles de cítricos que rodean su hacienda favorecen el crecimiento de levaduras naturales que participan en la fermentación.

Junto a la presión ambiental, el sector convive con un problema comercial y sanitario de gran tamaño. De acuerdo con un estudio de Euromonitor International de 2024, alrededor del 44% del mercado de bebidas destiladas en México corresponde al mercado ilegal. Ese volumen, según la información difundida por la compañía, supone un riesgo para la industria y para los consumidores, y refuerza la recomendación de comprar en canales autorizados para asegurar la autenticidad del producto.

La evolución del tequila se apoya así en varios frentes a la vez: protección del origen, control de la trazabilidad, inversión en tratamiento y reutilización de agua, aprovechamiento de residuos y vigilancia frente al comercio ilegal. Desde Casa Herradura sostienen que la continuidad de esta industria dependerá de su capacidad para producir de forma responsable y de mantener la colaboración entre empresas, tecnología y gestión ambiental.

Brown-Forman, grupo propietario de marcas como Herradura y el Jimador, opera desde Louisville, en Kentucky, y distribuye su cartera en más de 170 países. La compañía afirma contar con aproximadamente 49.000 empleados en todo el mundo y sitúa la

sostenibilidad y la producción responsable entre las líneas de trabajo con las que busca sostener el futuro del tequila dentro de una categoría cada vez más observada por su impacto sobre los recursos naturales.