vinetur

Casa Herradura reivindica el origen del primer tequila reposado comercial del mundo

Brown-Forman afirma que mantiene la fermentación 100% natural con cambios operativos y medidas ambientales

martes 1 de septiembre de 2026



Brown-Forman vinculó este lunes, 31 de agosto, la trayectoria de Casa Herradura con el origen del primer tequila reposado comercial del mundo. La compañía sitúa en 1974 la creación de esa expresión en la destilería de Amatitán, en Jalisco, y sostiene que aquella salida al mercado abrió una nueva forma de consumo dentro de la categoría.

Fundada en 1870, Casa Herradura es, según la empresa, una de las casas tequileras más antiguas de la industria. Brown-Forman enmarca esa historia en un legado de más de 155 años ligado a la elaboración del tequila y a la permanencia de prácticas que la marca considera propias.

La empresa también subraya el peso de México dentro de su actividad. Brown-Forman asegura que el país se mantiene entre sus mercados más importantes y que, desde Jalisco, produce varias marcas emblemáticas de su cartera para consumidores de otros países.

Casa Herradura forma parte del portafolio de Brown-Forman desde 2007. Desde entonces, explica la compañía, ha conservado los elementos que distinguen su elaboración y, al mismo tiempo, ha incorporado nuevas capacidades y prácticas para reforzar la operación y hacer un uso más eficiente de los recursos.

El proceso comienza con agave tequilana Weber variedad azul, cultivado y cosechado a mano únicamente cuando alcanza su punto óptimo de maduración, informa Brown-Forman. Después se realiza una cocción lenta en hornos tradicionales de mampostería, uno de los pasos que la empresa presenta como parte de la identidad de la casa.

Tras esa fase llega otro de los rasgos que Brown-Forman atribuye a Casa Herradura: una fermentación 100% natural. La compañía añade que el propio entorno de la destilería interviene en ese trabajo, ya que más de 15 especies de árboles frutales y cítricos que crecen en sus instalaciones favorecen de manera natural distintas cepas de levadura que participan en el perfil de sabor del tequila.

La fermentación del mosto con la levadura se prolonga durante tres días antes de la destilación. Brown-Forman afirma que ese esquema se ha mantenido por generaciones y que convive con la incorporación de capacidades y tecnologías en otras áreas de la operación, sin modificar los elementos que, a su juicio, aportan calidad y diferenciación

al producto.

Esa adaptación incluye medidas ligadas al funcionamiento diario de la destilería. Casa Herradura cita iniciativas centradas en el tratamiento y la reutilización del agua, la generación de energía mediante biogás a partir de residuos del agave y la transformación de residuos orgánicos en composta.

Brown-Forman presenta esas actuaciones como parte de una política orientada a preservar el entorno que hace posible la elaboración del tequila. Dentro de esa línea, la compañía señala que Casa Herradura es la única productora de tequila que ha recibido el Premio a la Excelencia Ambiental concedido por la Procuraduría Federal de Protección al Ambiente, PROFEPA.

Con sede en Louisville, Brown-Forman comercializa bebidas espirituosas en más de 170 países. La empresa sitúa a Casa Herradura como una pieza relevante de su actividad en México y como una marca cuya identidad sigue unida a Amatitán, donde la producción combina procesos históricos con cambios operativos y ambientales.