vinetur

La caída del vino en California empuja a agricultores y bodegas hacia el agave

El mejor comportamiento del tequila anima inversiones en cultivo y destilación de un destilado de agave hecho en Estados Unidos

martes 13 de octubre de 2026



La caída del consumo de vino en California está empujando a parte del sector a buscar una salida en el agave, la planta con la que se elaboran el tequila y el mezcal en México. Bloomberg informó este lunes, 12 de octubre, de que agricultores y empresas

del estado están invirtiendo en ese cultivo y en equipos de destilación ante la mejor evolución comercial del tequila frente a otros destilados en Estados Unidos. El movimiento abre la puerta a una nueva oferta estadounidense de “destilado de agave”, aunque esas bebidas no podrán venderse como tequila ni como mezcal.

Bloomberg cita datos de Circana para los canales minoristas que mide en Estados Unidos en las 52 semanas cerradas el 9 de septiembre. En ese periodo, las ventas de tequila se mantuvieron sin cambios, con una variación del 0,0%, mientras que el vodka, el whisky y otros destilados retrocedieron al menos un 1,5%. Esa diferencia da al tequila una ventaja relativa mínima de 1,5 puntos porcentuales sobre esas categorías. La información no concreta si esa evolución corresponde a valor, a volumen o a una combinación de ambos.

Uno de los casos que recoge Bloomberg es el de Stuart Woolf, agricultor de segunda generación en Huron, en el valle central de California. En los últimos cuatro años ha plantado unas 550 acres de agave en sus tierras y prevé añadir otras 150, lo que supone aumentar esa superficie un 27,3%. Su apuesta llega en un momento en el que muchos viticultores del estado tratan de adaptarse al exceso de uva y a las restricciones de agua impuestas por las autoridades.

Woolf vincula esa decisión tanto a la presión sobre su actividad tradicional como al mercado local. California ronda los 40 millones de habitantes y, en palabras del agricultor, cerca del 40% de la población se identifica como latina o hispana. Para él, ese perfil demográfico convierte al estado en un buen punto de partida para introducir una nueva categoría de bebidas de agave producidas en Estados Unidos.

El productor también sostiene que el agave requiere menos inversión para plantar y cultivar que la vid, además de menos agua y menos mantenimiento. Ese factor pesa en una explotación de 30.000 acres, una parte de ellas sometidas a límites estrictos de uso hídrico. Woolf afirma que esa vía puede ayudarle a mantener empleo, seguir cultivando sus tierras y conservar el patrimonio familiar.

La apuesta no se limita al campo. Bloomberg informa de que O’Neill Vintners & Distillers ha invertido alrededor de US$300.000 en equipos para destilar agave y prevé duplicar o triplicar esa cantidad durante 2027. Ese paso refleja que el interés por la

categoría no se queda en la plantación, sino que empieza a trasladarse a la parte industrial de una cadena de producción que en California todavía tiene poca capacidad instalada.

Ahí aparece uno de los principales problemas del proyecto. La destilación local de agave sigue siendo limitada y el conocimiento técnico sobre su procesado aún es escaso en comparación con México, donde la elaboración de estas bebidas acumula siglos de tradición. A eso se suma que el agave es un cultivo lento: por lo general se cosecha cinco años después de la plantación, o incluso más tarde, de modo que cualquier inversión queda expuesta durante mucho tiempo a cambios de mercado.

Bloomberg también sitúa esta apuesta en un momento de fuerte ajuste de precios del agave en México, tras un ciclo de subidas y bajadas parecido al que ha vivido la uva. Como referencia del sector, las exportaciones mexicanas de tequila y otros destilados de agave hacia Estados Unidos aumentaron alrededor de un 30% en volumen entre 2020 y 2025, aunque en 2025 registraron una bajada cercana al 1%.

Además del riesgo agrario e industrial, las empresas californianas tienen por delante un obstáculo comercial. Por las normas de denominación de origen, una bebida elaborada con agave cultivado y destilado en California no puede usar las denominaciones tequila o mezcal. Gian Nelson, cofundador de Jano Spirits, con sede en Napa, dijo a Bloomberg que esa limitación también abre margen para desarrollar un producto propio, sin quedar atado a una tradición concreta ni a una sola forma de elaboración.

Steve Vierra, científico del suelo y consultor de la región vinícola californiana desde hace casi 30 años, resumió el riesgo con una frase clara al hablar con Bloomberg: el agave es “un cultivo puramente especulativo”. Su argumento es que, a diferencia de otros modelos agrícolas, no hay destilerías ofreciendo contratos previos a la plantación para asegurar la compra de la cosecha.