

VII

SEMINARIO INTERNACIONAL DEL TEQUILA

EL TEQUILA, EL MEZCAL Y OTROS AGUARDIENTES.



● Los agaves tienen profundas raíces en la vida cotidiana de los habitantes de nuestro país.

Benemérita Sociedad de Geografía
y Estadística del Estado de Jalisco A. C.
04.Dic.2013
10:00 a.m.

INFORMES: FABIOLA QUEZADA LIMÓN
fquezada@cucsur.udg.mx
www.fil.cucsh.udg.mx



DEL 30 DE NOVIEMBRE AL 8 DE DICIEMBRE
ISRAEL
País Invitado de Honor 2013



VII

SEMINARIO INTERNACIONAL DEL TEQUILA EL TEQUILA, EL MEZCAL Y OTROS AGUARDIENTES.

Lugar: BENEMÉRITA SOCIEDAD DE GEOGRAFÍA Y ESTADÍSTICA DEL ESTADO DE JALISCO, A.C.

DÍA: 04 DE DICIEMBRE DE 2013

HORA: 10:00 A 14:00 Y DE 16:00 A 20:00 HORAS

México es depositario de una enorme diversidad biológica y cultural. Con una historia de más de diez mil años de domesticación, el agave se utiliza en múltiples procesos, por lo que en México reviste una gran importancia económica, cultural y ecológica. Los agaves tienen profundas raíces en la vida cotidiana de los habitantes de nuestro país. Uno de estos aspectos, de gran actualidad, es el consumo de destilados de agave en buena parte de nuestro territorio: mezcal, tequila, bacanora, sotol o raicilla son algunos de los nombres que reciben esos aguardientes en distintos lugares del país, fundamentalmente del centro y el occidente, producto de la fermentación y destilación de diversas variedades de esta planta. Aunque la utilización del agave data de la época prehispánica, se ha dicho tradicionalmente que su uso para la elaboración de bebidas espirituosas es claramente colonial. La hipótesis de que en el México prehispánico se conociera el proceso de destilación es, cuando menos, polémica. En la actualidad, la proliferación de bebidas destiladas de agave ha provocado que surjan y se diversifiquen técnicas de elaboración que, en el intento por acceder a un público mayor, dejan de lado las formas tradicionales de producción, que se encuentran en clara desventaja ante la fabricación industrial.

José Luis Vera Cortés
Rodolfo Fernández

AUDIOVISUAL: VIVA MEZCAL

PRESENTACIÓN DEL LIBRO: EL VINO MEZCAL, TEQUILA Y LA POLÉMICA SOBRE LA DESTILACIÓN PREHISPÁNICA

MIGUEL CLAUDIO JIMÉNEZ VIZCARRA

Mesa 1: La Historia de los destilados de agaves

MODERADOR: RODOLFO FERNÁNDEZ Y MISTY KALKOFEN

14:00 – 16:00 horas. Degustación de Tequila, Mezcal y otros aguardientes; así como botanas y acompañantes de estas bebidas.

Mesa 2: La problemática actual de los destilados de agave.

MODERADOR: FABIOLA QUEZADA LIMÓN Y RYAN FITZGERLAD.

INVITADOS ESPECIALES:

Dan M. Healan, Ph.D., Professor Emeritus
Department of Anthropology, Tulane University

Patrick McGovern, Ph.D., Scientific Director, Biomolecular Archaeology, Laboratory for Cuisine, Fermented Beverages and Health Adjunct Professor, Anthropology. Consulting Scholar and Director, Baqah Valley (Jordan) Project University of Pennsylvania Museum

Feria
Internacional
del Libro
de Guadalajara ®

DEL 30 DE NOVIEMBRE AL 8 DE DICIEMBRE

ISRAEL

País invitado de honor 2013