

Los Agaves Sudafricanos se Enfrentarán al Tequila

Una delegación de productores del "agave spirit", un licor similar al tequila, visitará Canadá y Estados Unidos para intentar conquistar el mercado norteamericano, informaron fuentes empresariales sudafricanas.

Sudáfrica es el único país en el mundo, además de México, donde se destila el jugo del agave, la planta espinosa que sirve para elaborar el tequila.

El estado de Jalisco se reserva mundialmente el nombre de tequila, por lo que la bebida parecida que se elabora en Sudáfrica lleva el nombre de "agave spirit".

Se cree que en los próximos cinco o diez años Sudáfrica se convertirá en un importante contendiente en los mercados internacionales, compitiendo con los productos mexicanos, declaró el presidente de Agava Distillers, Keith McLachlan.

El grupo difundió en un comunicado que una misión de productores visitó durante el 6 al 14 de febrero Vancouver (Canadá), Los Ángeles y Houston (Estados Unidos) con el fin de ampliar mercados.

A raíz de la escasez de tequila en el mundo, el interés internacional sobre el producto de Sudáfrica ha sido desbordante, particularmente desde Estados Unidos, Canadá, Europa y Asia, agregó Mc Lachlan.

Los productores sudafricanos están por cerrar un acuerdo con un gran distribuidor del Reino Unido para colocar allí mensualmente 13,500 litros de "agave spirit", y ahora quieren vender cantidades parecidas en Estados Unidos y Canadá.

El licor sudafricano se destila del jugo de la planta agave americana que es pariente del agave azul tequilana weber, de donde sale la tradicional bebida mexicana. La planta sudafricana, que crece libremente en el campo, es mayor que su pariente mexicano, pesa cuatro veces más, en promedio y produce mayor cantidad de jugo.

La opinión de los consumidores internacionales es que nuestro "agave spirit" es muy comparable al 100% de los tequilas de México, señaló MacLachlan.

Agave Distillers opera en una destilería de Graaf Reinett, en el sur de Sudáfrica y tiene capacidad para producir hasta 150 mil litros mensuales de la bebida.

Fuente:

Reseña de Diario Monitor
Febrero, 2005.

http://www.alimentariaonline.com/desplegar_notas.asp?did=565