

INSTITUCIONES



PATROCINADORES



# V Seminario Internacional del Tequila



## La larga noche de los Aguardientes

FIL ACADÉMICA- CUCSH  
[fabiolaql@hotmail.com](mailto:fabiolaql@hotmail.com);  
[deraga@prodigy.net.mx](mailto:deraga@prodigy.net.mx)

# PAÍS INVITADO ALEMANIA

El aguardiente de Alemania es una bebida espirituosa de frutos, proveniente de un fermentado alcohólico cuyos sabores y aromas son originados por el proceso de la destilación.

Esta bebida de frutos como la frambuesa, el acebo, los arándanos y otras, necesitan un fermento alcohólico con el objeto de destilación. Los aguardientes no usan modernos alambiques sino de cobre, llamado alquitara, en inglés pot. El destilado sale con 80 grados de alcohol, se le añade agua para rebajarlo hasta los 35 y 45 grados.



## LA MISIÓN

Nuestra misión consiste en difundir y generar la multidisciplinariedad en el conocimiento del mundo del tequila en su cadena agave-tequila; tanto para conocedores y no tan conocedores pero que disfrutan de esta bebida espirituosa, así como el compartir con otros países aquellas bebidas destiladas, libros, materiales, artículos, cultura, arte y experiencias.



Centro de Exposiciones  
 Expo Guadalajara  
 Av. Mariano Otero, 1499  
 Col. Verde Valle  
 Guadalajara, Jalisco

# PROGRAMA

## MUSEO REGIONAL DE GUADALAJARA, CAPILLA PRINCIPAL

*Viernes 25 de noviembre  
14:00 horas*

### EXPOSICIÓN La larga noche de los aguardientes: Gente bebiendo.

Fotografías mexicanas y alemanas: las primeras del Archivo Casasola, las segundas proporcionadas por casa Schladerer de Staufen, Alemania, además objetos y fotografías proporcionadas por Tequila El Caballito Cerrero. \* Degustación de cocteles elaborados con tequila y aguardientes de la Selva Negra, por mixólogos, alemanes, del Grupo TIP (Tequila interchange Project), y México \*

## MUSEO DE LAS ARTES DE LA UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

*Viernes 25 de Noviembre a las  
20:30 horas*

### COME IN: El Diseño Interior como Medio del Arte Contemporáneo en Alemania.

Inauguración Oficial: Asistencia del embajador alemán y multitud de personalidades \* Cocteles con tequila y aguardientes alemanes creados para la ocasión

## LA TEQUILOTECA

*Jueves 01 al 04 de Diciembre de 11:00 a 14:00  
horas y de 17:00 a 21:00 horas*

Inauguración: "Destilación: ¿conocimiento prehispanico?" Mari Carmen Serra Puche y Carlos Lazcano. UNAM

Espacio dentro de la Feria del Libro, para eventos varios como entrevistas con mixólogos, académicos, productores y jimadores. Se pretende tener presentaciones de libros y degustación de tequila.

La TEQUILOTECA tiene la finalidad de ampliar las oportunidades de exposición del mundo del tequila como icono social de México, del mundo de los vinos, aguardientes y bebidas de los otros países, así como la interacción con el mundo académico, artístico y cultural de las entidades nacionales e internacionales.

## LA TEQUILA- RESTAURANT

*Viernes 02 de diciembre  
11:00 a 13:00*

Encuentro de Mixólogos con cocteles de creación propia de tequila y aguardientes de Selva Negra

Alemania

Helmut Adam\*Bastian Heuser

EUA (Grupo TIP)

Ryan Fitzgerald (San Francisco)\*Bobby Heugel (Houston)\*Misty Kalkofen (Boston)\*Patricia Richards (Las Vegas)\*Oscar Serrano (Philadelphia)\*Kelley Slagle (New York)\*David Suro (Philadelphia)\*Phillip Ward (New York)

México

Álvaro Morales\*Marlon Zamudio

## EXPO-GUADALAJARA

*Sábado 03 diciembre  
Salón D, Área Internacional, Expo Guadalajara  
11:00 a 14:00 horas*

Mesa 1. Aguardientes tradicionales de Alemania y México: aspectos comparativos.

Participan:

**Wilm Bartels**

Universidad de Hohenheim

**Harald Brugger**

Federación de productores de aguardientes de frutas de la Selva Negra

**Helmut Adam**

Editor de la revista Mixology y mixologo

**Bastian Heuser**

Mixologo de Alemania

**Rodolfo Fernández**

Universidad de Guadalajara/INAH

**Claudio Jiménez**

Vicepresidente de la Benemérita Sociedad de Geografía y Estadística del Estado de Jalisco

**Fernando González**

Tequila 7 Leguas

Mesa 2. Estudios y perspectivas sobre el mundo del Tequila

[Tema 1: La sustentabilidad del campo agavero.](#)

[Tema 2: La influencia de los terruños en los perfiles del Tequila y como aplicarlos en la mixología.](#)

Participan:

**Ana María Romero**

Maestra tequilera-catadora

**Rogelio Luna**

Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades

**Eduardo Orendain**

Tequila Orendain

**Claudio Jiménez**

El caballito Cerrero

**Rodolfo Fernández**

Universidad de Guadalajara/INAH

**Ramón González**

Director del Consejo Regulador del Tequila

**Juan Collado**

Tequila 1921

**David Suro**

Tequila Siembra Azul

**Grupo TIP**

EUA

**Rodolfo Sánchez**

Universidad de Guadalajara

**Fernando González**

INAH-Colima

Mayores Informes con:

Fabiola Quezada Limón,

fabiolaql@hotmail.com:

Rodolfo Fernández

[deraga@prodigy.net.mx](mailto:deraga@prodigy.net.mx)

Ana María Romero

amrm\_60@hotmail.com



# alemania

invitada de honor  
2011