

**Н.А.Школяр**

## **Текила: особенности производства и потребления**

Статья раскрывает особенности происхождения, производства и потребления мексиканского алкогольного напитка «текила». История его происхождения уходит в XVIII в. и связана с применением испанскими колонизаторами технологий получения спирта из растения под названием агава, из которого местное население делало слабоалкогольный напиток «пульке». Процесс производства текилы со временем совершенствовался, появлялись методы государственного регулирования, что привело к ограничению территории выращивания голубой агавы и появлению механизмов защиты от подделок. Текила стала одним из самых популярных мексиканских напитков, пользующимся высоким спросом в стране и за рубежом. Ее производство стало одним из секторов агропромышленного комплекса нескольких штатов Мексики. Анализ динамики производства, внутреннего потребления и экспорта текилы за последние десять лет показывает падение ее потребления среди местных жителей, сокращение импорта рядом стран, в том числе Россией, а также рост ее экспорта в США, которые являются основным рынком сбыта этой мексиканской продукции. Автор приходит к выводу, что основной мировой тренд на рынке текилы связан с увеличением спроса на более качественные и элитные сорта этого напитка.

**Ключевые слова:** Мексика, текила, производство, потребление, экспорт, агавы, алкоголь.

**DOI:** 10.31857/S0044748X0008390-8

Статья поступила в редакцию 12.11.2019.

За последнее десятилетие Мексика превратилась в крупнейшего производителя и экспортера сельскохозяйственной продукции и продуктов питания. В 2017 г. она занимала 11-е место среди стран — производителей продовольственной продукции и 1-е место в мире по экспорту пива, авокадо, томатов, а также текилы [1, с. 12, с. 16] — алкогольного напитка, который производится только в Мексике и пользуется популярностью во многих странах. В чем секрет успеха этого напитка? В статье рассмотрены вопросы происхождения текилы, особенности сырья и ее производства, опи-

---

**Николай Андреевич Школяр** — доктор экономических наук, профессор, ведущий научный сотрудник ИЛА РАН (РФ, Москва, ул. Б.Ордынка, 21, [interexpert@bk.ru](mailto:interexpert@bk.ru)).

сано, как государство регулирует рынок этого продукта и как защищает его от подделок. Автор анализирует, какие экономические отношения возникают при этом, прослеживает динамику производства и экспорта текилы и тенденции ее потребления на международном рынке. Предпринимается попытка найти ответ на ключевой вопрос, поставленный известным американским экономистом Майклом Портером в начале его исследования о потребности в новой парадигме: «Почему именно в данной стране соответствующая отрасль добилась международной конкуренции?» [2, с. 19].

## ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Появление текилы стало возможным благодаря слиянию двух культур — индейской и испанской. Как показывает исследование, проведенное в ходе экспедиции Генри Брюмана по мексиканским южным штатам в 30-е годы прошлого столетия [3], задолго до открытия испанцами Нового Света на территории современной Мексики проживали племена индейцев, которые готовили и употребляли слабоалкогольные напитки из кукурузы, кактусов и местного растения под названием агава, в сердцевине которого скапливался сок и естественным образом бродил под лучами солнца. Забродивший сок агавы, получивший название «октли» (позднее его стали называть «пульке»), стал очень популярен у индейцев. Крепость этого напитка составляла около 5 градусов, он имел специфический кисловатый привкус.

Среди испанских конкистадоров были мастера-виноделы, которые соорудили перегонные кубы для дистилляции браги, полученной из сока агавы. Так появился алкогольный напиток «мескаль», что на местном языке «науатль» означает «вареная агава». Кустарная технология производства мескаля основана на запекании сердцевины агавы в специальных печах конической формы, выложенных камнем в земле. В эту печь агаву укладывали на древесные угли, далее, накрыв ветками, засыпали землей и выдерживали три-четыре дня. Затем из полученной массы отжимали сок, который сбразивался и подвергался перегонке. Постепенно производство совершенствовалось, улучшались качественные характеристики напитка, что позволило приблизить его крепость к 40 градусам, более привычным для европейского крепкого алкоголя.

География производства постепенно расширялась. В 1795 г. в городе под названием Текила, в окрестностях которого стали выращивать особый сорт агавы — голубой, был построен завод. Его хозяева, семейство Куэрво, получили от правительства специальное разрешение, позволившее производить напиток под названием *Mezcal Vino de Tequila*, что переводится как «мескальные вина из Текилы». Постепенно алкогольные напитки из агавы в Мексике стали делить на «мескаль» и «мескаль из города Текилы». После Всемирной выставки в Чикаго в 1893 г., на которой «мескаль из Текилы» получил высокое признание, за этим напитком закрепилось название «текила» [4].

## СЫРЬЕ

По результатам исследования, проведенного группой мексиканских ученых В.Часаро, Г.Эрнандес и Е.Флорес из трех университетов страны [5], было уста-

новлено, что на территории Мексики произрастает 23 вида агавы. Однако согласно государственной Декларации о защите наименования «текила» от 1974 г. это наименование может применяться к напитку, сырьем для которого служит земляной плод растения «голубая агава» (*agave azul*). Среди многих зарубежных потребителей распространено мнение о том, что текила — это спиртной напиток из кактуса. Однако агавы не имеет ничего общего с кактусом, так как это растение относится к подсемейству агавовых семейства спаржевых.

В результате анализа климатических и почвенных условий установлено, что голубая агавы может выращиваться только на определенной территории Мексики, включающей 125 муниципалитетов штата Халиско, 8 муниципалитетов штата Наярит, 7 муниципалитетов штата Гуанахуато, 11 муниципалитетов штата Тамаулипас и 30 муниципалитетов штата Мичоакан [6]. Основным мексиканским штатом по выращиванию голубой агавы и производству текилы является Халиско, в котором зарегистрировано 6704 производителя агавы. Исторические места выращивания агавы в районе города Текила в 2006 г. были внесены в список всемирного наследия ЮНЕСКО [7]. Всего в 2018 г. мексиканским Советом по регулированию текилы было зарегистрировано 471 млн растений агавы в возрасте до семи лет, из которых 72% приходится на штат Халиско [8].

Под плантациями голубой агавы занято около 110 тыс. га, из которых 30% находятся в собственности крупных производителей, а остальные плантации принадлежат мелким фермерским хозяйствам. В Мексике насчитывается около 18 тыс. мелких фермерских хозяйств, в которых выращивается голубая агавы на площади от 1 до 16 га. Большинство из них (около 68%) относятся к традиционной для Мексики форме передачи земли через общину (эхидатариос), которую нельзя продать. Агавы, выращенная за пределами вышеуказанных регионов, включая другие страны, не может быть использована для производства напитка с наименованием «текила». Из таких видов агавы в других штатах Мексики производят аналогичный напиток «мескаль», имеющий различные региональные наименования. Особенности выращивания агавы и связанных с этим процессом отношений рассматривались в работах мексиканского исследователя и бизнес-консультанта Аны Валенсуэлы Сапаты [9], [10], [11].

Почти 70% посевной площади под агавы используется по схеме подрядного земледелия на основании договоров с мелкими независимыми фермерами. Существует три типа договоров: аренда (*Arrendamiento*), раздел продукции (*Aparcería*), участие на равных долях (*Mediería*). В основном землю для выращивания агавы арендуют такие крупные компании — производители текилы, как *Cuervo*, *Agave Jalisco* и *Herradura*.

## ПРОИЗВОДСТВО

Производство текилы выделено в отдельный сектор сельского хозяйства, который создает 2,4% национального агропромышленного продукта Мексики [1, с. 22]. Этот алкогольный напиток стал одним из наиболее регулируемых продуктов в стране. С 1949 г. в Мексике были приняты нормы и стандарты производства текилы [12], которые в последующем неоднократно дополнялись и изменялись.

В настоящее время при производстве текилы необходимо учитывать целый перечень национальных норм и международных стандартов. Действующие мексиканские нормы, подготовленные техническим комитетом, в состав которого входят представители министерства экономики и всех заинтересованных сторон, представляют собой технический регламент, содержащий информацию, требования, спецификации, процедуры, руководства, характеристики или требования, применяемые к текиле и процессу ее производства, а также описывают терминологию, символику, упаковку, маркировку. Как подчеркивает эксперт по качеству компании *Sauza* Хосе Бланко, эти нормы способствуют повышению эффективности производства текилы и обеспечению потребителей качественной продукцией [13]. Мексиканские производители текилы также соблюдают требования международных стандартов: ISO 9001 (менеджмента качества), ISO 14001 (экологического менеджмента), ISO 22000 (управления безопасностью пищевых продуктов), OHSAS 18001 (управления безопасностью и гигиеной труда).

В 1994 г. в Мексике был создан Совет по регулированию текилы (*Consejo Regulador del Tequila*) для соблюдения указанных норм и стандартов. В состав совета входят производители, хозяйства по выращиванию агавы, дистрибьюторы, представители министерства экономики, таможенной службы, Института по защите интеллектуальной собственности, организации по защите прав потребителей, министерства здравоохранения и министерства сельского хозяйства. Специалисты совета регулярно контролируют все технологические этапы производства — от подготовки исходного материала до лабораторного анализа конечного продукта — на соответствии классификации и заявленному качеству.

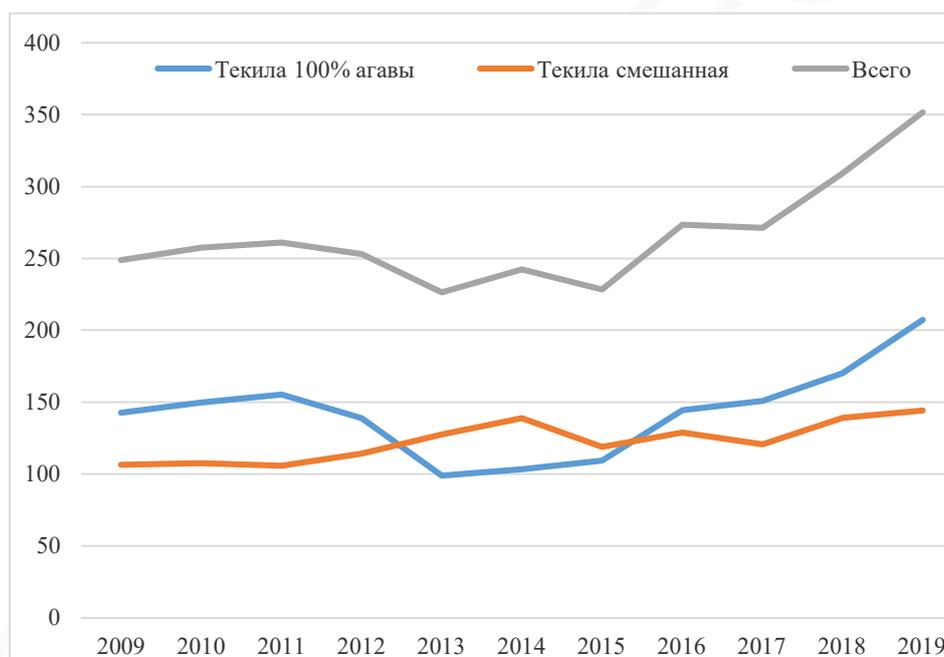
Согласно классификации, текилу подразделяют на две группы. Первая — текила из 100% сока агавы (*Tequila 100% Agave*), т.е. изготовленная исключительно из сока голубой агавы. Вторую группу обозначают просто «текила» или «смешанная текила» (*Tequila mixta*), в состав которой должно входить не менее 51% сахаров, полученных из сока голубой агавы, а оставшаяся часть восполняется за счет других сахаросодержащих продуктов, например, тростникового сахара или кукурузного сиропа [14].

Участие Мексики в Лиссабонском соглашении об охране наименований мест происхождения и их международной регистрации от 1958 г. открыло возможности для последующей разработки целой системы международной защиты «места происхождения текилы» и признания этого названия другими странами. В 1978 г. текила была внесена в международный реестр Всемирной организацией интеллектуальной собственности. Наименование «текила» защищено в Европейском союзе с помощью Соглашения между Мексиканскими Соединенными Штатами и Европейским союзом о взаимном признании и защите наименований в секторе алкоголя от 1997 г. Текила также была признана отличительным напитком Мексики в Североамериканском соглашении о свободной торговле (*North America Free Trade Agreement, NAFTA*). Правительство Мексики в других договорах и соглашениях также всегда стремилось включать вопрос о защите наименования места происхождения. На данный момент Мексика официально признана в качестве места происхождения текилы 46 государствами [8]. Таким образом, многими странами признано, что текилой может называться только напиток, произве-

денный в этой стране, и это должно подтверждаться надписью на бутылке *Hecho en México* («Сделано в Мексике»). Эти меры способствовали позиционированию текилы в качестве оригинального, качественного мексиканского продукта и, следовательно, росту его потребления в стране и за рубежом.

Производство текилы подвержено колебаниям в зависимости от тенденций глобальной экономики и спроса на данную продукцию. С 1995 по 1999 г. отмечался рост со 104,3 до 190,6 млн л, затем спад до 141 млн л в 2002 г. Последующий рост до 312,1 млн л завершился резким падением производства на 20% в 2008 г. под влиянием мирового финансово-экономического кризиса. В последующее десятилетие, начиная с 2009 г., отмечалось восстановление производства до 309,1 млн л вплоть до 2018 г. (диаграмма 1).

Диаграмма 1. ДИНАМИКА ПРОИЗВОДСТВА ТЕКИЛЫ  
ЗА 2009—2019 гг. (млн л)



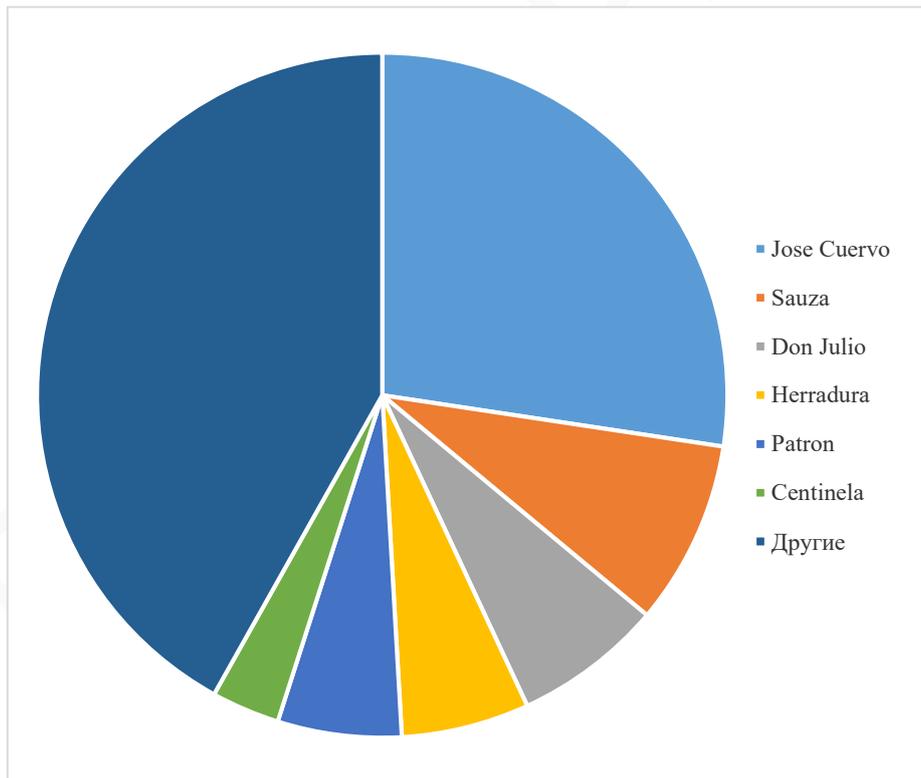
**Источник:** составлено автором на основе данных Совета по регулированию текилы [8].

Количество производителей текилы в Мексике постоянно увеличивается. В 1994 г. текилу производили на 28 заводах, а в 2014 г. Совет по регулированию текилы официально сертифицировал 193 предприятия. С появлением новых участников на этом рынке стали возникать и новые марки текилы. В 1997 г. в стране было зарегистрировано 327 марок текилы, а в 2018 г. их насчитывалось более 1390 [8].

Несмотря на рост числа производителей текилы, в Мексике выделяют всего 10 крупных компаний, обеспечивающих 80% объема внутреннего и внешнего рынка. К крупным компаниям относят следующие: *José Cuervo*, *Sauza*, *Herradura*, *Cazadores*, *Patrón*, *Tequila Orendain*, *Don Julio*, *Viuda de Romero*, *Casa Nobley*, *Tequila Símbolo*. В 2018 г. компания *José Cuervo* владела 40 тыс. га, на которых выращивалась голубая агава, что позволило произвести 84,8 млн л текилы, т.е. 27,4% совокупного производства этого алкогольного продукта в стране (диаграмма 2). Одна из старейших мексиканских компаний — производителей текилы — *Sauza*, которая была создана в 1873 г., в 2018 г. произвела 27 млн л, при этом 75% ее продукции экспортируется в США. Компания *Don Julio*, имея в собственности 3 тыс. га под выращивание агавы, в 2018 г. произвела 21,6 млн л текилы.

Среди крупных производителей текилы, принадлежащих мексиканским собственникам, выделяется компания *Tequila Centinela*, которая имеет в собственности 2 тыс. га площадей агавы и производит 10 млн л, а также компании *Tequila Casadelos González*, *Tequila San Matías* и *La Cofradía* [15].

Диаграмма 2. ДОЛИ КРУПНЕЙШИХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ТЕКИЛЫ В 2018 г. (%)



**Источник:** составлено автором на основе данных Национальной палаты текильной промышленности (Cámara nacional de la industria tequilera).

При этом стоит отметить, что производство и экспортная политика большинства крупнейших мексиканских производителей текилы контролируются иностранным капиталом. Так, один из крупнейших в мире производитель спиртных напитков компания *Diageo* со штаб-квартирой в Лондоне более десяти лет осуществляла дистрибуцию за рубежом текилы *José Cuervo*, а с 2013 г. права на дистрибуцию *José Cuervo* перешли к американской фирме *Proximo Spirits*, принадлежащей семье Бекманн.

Компания *Sauza* неоднократно меняла иностранных партнеров и собственников: в 1976 г. значительная доля была продана испанскому производителю бренди *Pedro Domecq*, а с 1990 г. она полностью перешла под контроль этой компании. В 1994 г. ее совладельцем стала британская *Allied Lyons*. В настоящее время одним из основных ее акционеров является японская *Suntoury Holdings*.

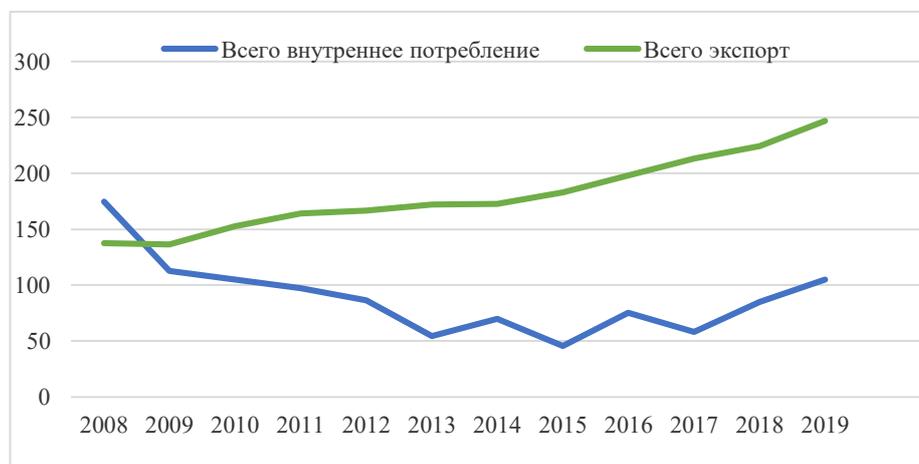
В 2003 г. 50% акций производителя популярной марки текилы *Don Julio* было продано британской компании *Diageo*, а в 2014 г. она получила полный контроль над этим мексиканским производителем текилы. Еще один из крупнейших производителей текилы *Casa Herradura* в 2007 г. был приобретен американской компанией *Brown-Forman Corporation*.

## ПОТРЕБИТЕЛИ

С середины 1960 г. мексиканские компании (*Don Julio, Sauza* и др.) начали активно продвигать текилу за рубежом, особенно в США. Через несколько лет этот алкогольный напиток стал популярным у американцев, а широкое международное признание он получил после Олимпийских игр в Мехико в 1968 г. Возрастающая по всему миру популярность текилы в 1990—2000 гг. вызвала интерес транснациональных корпораций к этому напитку. Стали применяться современные маркетинговые методы продвижения текилы: реклама, дегустации и презентации в период общественных мероприятий, что способствовало росту ее потребления. С тех пор текила стала одним из самых известных и востребованных крепких спиртных напитков в мире.

Несмотря на совокупный рост потребления, анализ его динамики за последнее десятилетие (диаграмма 3) показывает неустойчивость внутреннего спроса на текилу при стабильном увеличении экспорта. На внутреннем рынке за период 2008—2019 гг. совокупное потребление сократилось на 40%, причем почти в одинаковой пропорции текилы из 100% агавы и смешанной текилы. Максимальный объем сбыта текилы на внутреннем рынке отмечался в 2008 г., накануне кризиса — 174,7 млн л. Мировой финансово-экономический кризис отрицательно отразился на внутреннем потреблении этого напитка. За прошедшие десять лет объемы потребления текилы в стране так и не вернулись на докризисный уровень, и лишь в последние годы наметился рост внутреннего спроса на текилу, особенно дорогих сортов из 100% агавы (таблица 1).

Диаграмма 3. ДИНАМИКА ВНУТРЕННЕГО ПОТРЕБЛЕНИЯ И ЭКСПОРТА ТЕКИЛЫ ЗА 2008 — 2019 гг. (млн л)



Источник: составлено автором на основе данных Совета по регулированию текилы [8].

Т а б л и ц а 1

ВНУТРЕННЕЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ И ЭКСПОРТ ТЕКИЛЫ С 2008 г. ПО 2019 г. (млн л)

Год	Внутреннее потребление текилы из 100% агавы	Экспорт текилы из 100% агавы	Внутреннее потребление смешанной текилы	Экспорт смешанной текилы	Внутреннее потребление общего объема текилы	Экспорт общего объема текилы
2008	127,7	35,9	47	101,5	174,7	137,4
2009	105,2	37,4	7,5	99	112,6	136,4
2010	101,8	48	3,2	104,5	105	152,5
2011	99,5	55,8	2,3	108,1	97,2	163,9
2012	77,7	61,2	8,8	105,5	86,5	166,7
2013	35,9	63,1	18,6	108,9	54,5	172,0
2014	30,8	72,7	39,1	99,8	69,9	172,5
2015	31,5	77,9	14,1	105	45,6	182,9
2016	55,2	89,1	20	108,9	75,4	197,9
2017	49,4	101,4	8,8	111,8	58,1	213,3
2018	54,8	115,3	30,1	108,9	85	224,1
2019	77,5	129,9	27,5	116,7	104,9	246,7

Источник: составлено автором на основе данных Совета по регулированию текилы [8].

Падение внутреннего спроса на текилу может быть вызвано высокими внутренними ценами на этот продукт, а также изменением вкусов и предпочтений потребителей: более состоятельные мексиканцы увеличивают потребление импортной алкогольной продукции (виски и вина), а менее обеспеченные — более дешевых напитков (мескаля и пива). Увеличение спроса на текилу за рубежом отражается в динамике ее экспорта, который за последнее десятилетие вырос в 1,8 раза, причем на текилу из 100% агавы — в 3,6 раза. Так, если в 1995 г. было экспортировано 64,6 млн л текилы, а в 2008 г. — 137,4 млн л, то в 2019 г. — 246,7 млн л (таблица 1). По объемам в общей структуре мексиканского экспорта продуктов питания, табака и алкогольной продукции текила занимает второе место после пива [1, с. 16].

Текила поставляется в более чем 120 стран мира, а основной экспортный поток направлен в США, причем он продолжает увеличиваться и в последние годы. Так, если в 2013 г. в эту страну было продано 132,3 млн л (около 77% объема экспорта), то в 2018 г. уже 183,8 млн л, т.е. около 82% этого алкогольного продукта, поставляемого за рубеж (таблицу 2).

Т а б л и ц а 2

**ОСНОВНЫЕ СТРАНЫ — ПОКУПАТЕЛИ ТЕКИЛЫ  
В 2013—2018 гг. (тыс. л)**

№	Страна	2013 г.	2014 г.	2015 г.	2016 г.	2017 г.	2018 г.
1	США	132,321	134,615	150,869	160,942	171,696	183,796
2	Германия	5,868	4,438	2,263	5,320	4,636	5,483
3	Испания	5,480	4,697	3,904	3,824	5,314	3,297
4	Франция	3,516	3,394	2,804	3,048	3,014	2,926
5	Велико- британия	1,775	1,368	1,198	1,698	1,444	2,320
6	Япония	1,569	1,481	1,577	1,758	1,965	1,908
7	Канада	806	921	977	1,175	1,469	1,896
8	ЮАР	1,167	1,107	1,314	1,515	1,592	1,486
9	Колумбия	358	744	791	1,264	1,150	1,388
10	Австралия	904	593	870	910	1,010	1,363
11	Россия	1,475	1,488	372	425	508	511
12	Китай	525	488	550	527	682	940
13	Бразилия	1,416	1,544	1,322	1,110	856	689

**Источник:** составлено автором на основе данных Совета по регулированию текилы [8].



Сборщик голубой агавы

достигли 1,5 млн л. Однако в 2015 г. под влиянием резкого изменения ключевых цен в России продажи упали в четыре раза по сравнению с предыдущим годом и постепенно начали восстанавливаться, достигнув 0,5 млн литров.

Экспорт текилы растет в товарном и денежном выражении. С 2009 г. по 2017 г. суммарный объем продаж текилы за рубеж вырос с 617 млн долл. до 1340 млн долл., т.е. увеличился более чем в два раза [1, с. 23].

## ТЕНДЕНЦИИ

Основной тренд на мировом рынке текилы отражается в увеличении спроса на более качественные и элитные сорта продукции. В результате происходит изменение структуры производства и экспорта. Если в 1995 г. *Tequila 100% Agave* было произведено 15,6 млн л, то есть около 15%, то в 2006 г. — 81,8 млн л (28,8%), а в 2018 г. — уже 170,1 млн л, что составило 55% всего производства. Этот рост был обусловлен введением в производство новых видов текилы: *reposado* (выдержанная в бочках до 1 года) и *anejo* (выдержанная от 1 до 3 лет). Наиболее ярко этот тренд отражается в изменении структуры экспорта. Так, в 1995 г. доля *Tequila 100% Agave* в совокупном экспорте в 1998 г. составляла 6,4%, в 2008 г. она превысила 26,1%, а в 2018 г. доля текилы из 100% сока агавы достигла уже 51,3% [8].

На фоне падения внутреннего потребления и изменения структуры экспорта в сторону более качественных сортов текилы на среднесрочную перспективу ожидается сокращение ее производства. Согласно оценкам автора, сделанным на основе метода экстраполяции с учетом периодичности этапов роста производства и экспорта текилы за предшествующие два десятилетия, с 2020 г. прогнозируется падение экспорта во все государства, за исключением США, и последующее восстановление объемов покупок к концу 2023 г., за исключением Испании и Франции, так как экспорт в эти страны будет продолжать сокращаться. Намечившаяся в период 2015—

Второй страной по объему импорта текилы является Германия, на которую приходится 2,5% мексиканского экспорта этого продукта. За период 2013—2018 гг. импорт текилы Германией сохранился на уровне более 5 млн л, в то время как Испания и Франция сократили импорт этого продукта (см. таблицу 2). Продажи в Великобританию незначительно выросли, а доля этой страны составила 1% поставок текилы за рубеж. Более чем по 1 млн л в 2018 г. было экспортировано в Канаду, Колумбию, ЮАР, Австралию и Японию.

Поставки текилы в Россию постепенно росли вплоть до 2014 г. и

2018 гг. слабая тенденция увеличения потребления текилы в России (см. таблицу 2), скорее всего, сохранится.

Проведенный анализ показывает, что в Мексике сформировался особый сектор агропромышленного комплекса национальной экономики, включающий десятки крупных компаний и сотни мелких предприятий по выращиванию сырья и производству текилы. Оригинальность этого напитка обусловлена историческими особенностями его происхождения, качественными характеристиками сырья — голубой агавы — и ограниченностью территории, на которой его выращивают. Государственная политика регулирования рынка текилы в Мексике, защита интеллектуальной собственности и места происхождения этого напитка способствуют повышению его качества и поддержанию конкурентоспособности на зарубежных рынках. Высокий спрос на текилу, особенно на рынке США, стимулирует рост производства высококачественных сортов, появление на рынке новых производителей и новых марок этого напитка. В совокупности эти факторы способствуют повышению конкурентоспособности текилы на международном уровне, которая со временем превратилась в символ Мексики.

#### ИСТОЧНИКИ И ЛИТЕРАТУРА / REFERENCES

1. Atlas Agroalimentario 2018. México. P. 218. Available at: [https://nube.siap.gob.mx/gobmx\\_publicaciones\\_siap/pag/2018/Atlas-Agroalimentario-2018](https://nube.siap.gob.mx/gobmx_publicaciones_siap/pag/2018/Atlas-Agroalimentario-2018) (accessed 10.12.2019).
2. Портер М. Международная конкуренция. М., Международные отношения, 1993, 896 с.
3. Bruman H. Alcohol In Ancient Mexico, *University of Utah Press*, 2000, 224 p.
4. Tequila's History. Available at: <http://www.ianchadwick.com/tequila/18-19th%20centuries.htm> (accessed 10.12.2019).
5. Chazaro B., Hernandez Vera G., Flores Berrio E. Inventory and distribution of Agave (Agavaceae) species in Jalisco, Mexico. *Journal of the Botanical Research Institute of Texas*, August 2007, pp. 499-509.
6. Botero Gonzal J.F. Ingeniería de Tequilas, *Universidad Nacional de Colombia*, 2010, 79 p.
7. Gaytán M.S., Tequila! Distilling the spirit of Mexico, *Stanford University Press*, EUA, 2014, 224 p.
8. Consejo Regulador de Tequila. Available at: <https://www.crt.org.mx/index.php/en/> (accessed 15.12.2019).
9. Valenzuela Zapata A.G. La agroindustria del Agave tequilana Weber. *Boletín de la Sociedad Botánica de México*, México, 1995, N 57, pp. 15-25.
10. Valenzuela Zapata A.G. El agave tequilero. Cultivo e industria en México. *Mundiprensa*, 2003, 215 p.
11. Valenzuela Zapata A.G. Cuando el Tequila fue para todos, en el mercado norteamericano. *Revista Sociedades Rurales, Producción y Medio Ambiente*. 2016, Vol.16, N 31, pp.157-170.
12. Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones. Secretaría de Economía de Mexico. Available at: <http://www.economia-noms.gob.mx/normas/noms/2010/006scfi2012m.pdf> (accessed 21.11.2019).
13. Blanco J. L. Normas para la elaboración del Tequila. Available at: <https://www.casasauza.com/procesos-tequila-sauza/author/ing-jos%C3%A9-luis-blanco> (accessed 10.12.2019).
14. Tequila, un regalo de México para el mundo. Available at: <https://www.gob.mx/profeco/documentos/el-tequila-un-regalo-de-mexico-para-el-mundo?state=published> (accessed 25.10.2019).

Николай Школяр

15. Becerra Ríos M. B. El tequila: regalo de México al mundo. Available at: [https://www.wipo.int/edocs/mdocs/geoind/es/wipo\\_geo\\_lim\\_11/wipo\\_geo\\_lim\\_11\\_16.pdf](https://www.wipo.int/edocs/mdocs/geoind/es/wipo_geo_lim_11/wipo_geo_lim_11_16.pdf) (accessed 10.12.2019).

16. El tequila gana más consumidores en el extranjero que en México. Available at: <https://expansion.mx/empresas/2019/03/20/el-tequila-gana-mas-consumidores-en-el-extranjero-que-en-mexico> (accessed 15.12.2019).

17. Emmons B. The book of tequila. A complete guide. Editorial Open Court. Chicago, 1997, 224 p.

Nikolay A. Shkolyar (interexpert@bk.ru)

Professor, Doctor of Economics, Leading Researcher, Institute of Latin American Studies of RAS

21 B.Ordynka Str., 115035 Moscow, Russian Federation

### **Tequila: features of production and consumption**

**Abstract.** This article reveals the characteristics of the origin, production and consumption of a Mexican alcoholic drink called tequila. The history of its origin goes back to the XVIII century and is associated with the use by Spanish colonialists of technologies for producing alcohol from the agave plant, from which the local population made a low-alcoholic drink called «pulque». The process of tequila production improved over time, methods of state regulation appeared, which led to the limitation of the cultivation area of blue agave and the emergence of mechanisms for protection against fakes. Tequila has become one of the most popular Mexican drinks, which is in high demand at home and abroad. Its production has become one of the sectors of the agro-industrial complex of several states of Mexico. An analysis of the dynamics of production, domestic consumption and export of tequila over the past ten years shows a decrease in its consumption among local residents, a decrease in its imports by several countries, including Russia, as well as an increase in its exports to the USA, which are the main market for this Mexican product. The author concludes that the main global trend in the tequila market is associated with an increase in demand for better and more elite sorts of tequila.

**Key words:** Mexico, tequila, production, consumption, export, agave, alcohol.

**DOI:** 10.31857/S0044748X0008390-8

Received 12.11.2019.