



Así, el objetivo mercadológico de la compañía es contar con marcas que cubran cada segmento, con mucho cuidado e investigación, para que así cada grupo de consumidores seleccione el tequila de su preferencia.

### Historia

Tequila... Palabra mágica que representa la tradición de un pueblo, el misticismo de una bebida y la identidad de una raza.

Cuando los españoles conquistaron las tierras de Chimalhuacán, Jalisco, Colima, Nayarit y Aguascalientes, jamás imaginaron que aquel brebaje que los mexicanos preparaban a partir de una planta a la que llamaban metl, se convertiría con el tiempo en una bebida de trascendencia internacional: el tequila.

Los españoles ya dominaban el arte de la fermentación y la destilación, lo que les permitió aplicar estos métodos para transformar las dulces mieles del agave en un aguardiente fuerte y ríspido. En sus inicios, este espíritu destilado se conocía como "vino de mezcal".

En el año de 1758, José Antonio de Cuervo ya plantaba agaves en sus tierras, ayudado por sus hijos José Prudencio y José Guadalupe, quienes iniciaron la destilación de los jugos fermentados del agave en su Taberna de la Hacienda de Abajo, ubicada en el pueblo de Tequila, Jalisco.

Para 1795 el rey Carlos IV de España otorgó a José Guadalupe Cuervo la primera licencia oficial para darle un tratamiento comercial al tequila. De esta manera, la bebida inició lo que con los años marcaría la conquista de los grandes mercados internacionales.

No fue sino hasta el año de 1900 cuando se estableció el nombre de Jose Cuervo para distinguir a la empresa, ya que antes se habían manejado nombres como La Rojeña y La Floreña. En esta época la compañía empezó a participar en exposiciones internacionales de Roma, París, Sevilla, etc., en las cuales sus tequilas recibieron premios por la calidad en su elaboración.

Jose Cuervo Tradicional registra actividades de exportación desde 1994, aunque otros productos de Cuervo se exportaron con mucha anterioridad.

Así, con más de dos siglos de historia, el Tequila Jose Cuervo ha mantenido su origen a través de las sucesiones y sin perder nunca el vínculo familiar, lo que le ha permitido

mantener su producción en forma ininterrumpida, superando las difíciles épocas de la Independencia, la Reforma y la Revolución Mexicana.

Jose Cuervo Tradicional ha sido la continuidad del tequila original de Jose Cuervo, y en el año de 1985 se relanzó para conmemorar sus 190 años, en presentación de 500 ml., con el concepto de producción limitada y botellas numeradas.

Hoy, gracias a un bien coordinado esfuerzo de mercadotecnia, ha alcanzado alturas insospechadas. En esta época de grandes tecnologías, la producción del tequila Jose Cuervo ha combinado su proceso artesanal con la tecnología de punta, por lo que mantiene su esencia tradicional.

A lo largo de su historia, Jose Cuervo ha logrado arraigarse con orgullo como una empresa 100% mexicana, y como la empresa manufacturera más antigua de América Latina, que produce la bebida mexicana tradicional por excelencia, regalo de México para el mundo: el tequila.

### Producto

Jose Cuervo produce y distribuye diferentes marcas de tequila. Dentro de su portafolio de marcas destaca Jose Cuervo Tradicional, un tequila 100% de Agave Azul Tequilaza Weber, reposado en barricas de roble blanco americano durante 6 meses, con un sabor suave, a agave natural, y con un color pajizo claro y destellos dorados: Es el tequila que mantiene con vida el legado de los primeros productores de "vino tequila", con el cual Jose Cuervo celebra cada aniversario de su fundación, y es también la orgullosa representación de Jose Cuervo desde 1975, que en sus más de 210 años ha sido parte importante de las costumbres, la alegría y las tradiciones de nuestro México.

El proceso de elaboración del tequila inicia con la jima del agave, para obtener lo que coloquialmente se conoce como "piñas" o "cabezas", las cuales son transportadas por diferentes medios y recibidas en los patios de hornos de la destilería. Jose Cuervo las recibe en su planta de La Rojeña, en el corazón de la ciudad de Tequila, Jal., donde son seleccionadas y evaluadas por control de calidad.

Las piñas del agave son colocadas dentro de los hornos de mampostería, en donde se cuecen con vapor por un lapso de 48 a 76 horas, con lo que se logra que los almidones presentes se transformen en azúcares de fructuosa. Una vez cocidas, se pasan a la molienda, en la que una máquina desmenuza sus fibras, mismas que son prensadas para extraer sus jugos, los cuales son debidamente preparados y enviados a los tanques de fermentación. Este proceso convierte los azúcares en



alcohol, por acción de levaduras naturales, capacitadas en el laboratorio de control de calidad; al finalizar, se obtiene en promedio un 9% de alcohol.

Para que este jugo fermentado se convierta en tequila, se introduce a la olla del alambique para ser calentado a temperaturas de evaporación, de manera que los alcoholes se van concentrando. Se realiza una doble destilación para lograr 55% de alcohol en el volumen.

### Logros

Jose Cuervo Tradicional ha logrado un claro posicionamiento, y hoy es líder dentro del segmento 100% de agave, aun con la gran competencia de marcas que existen en el mercado.

Dentro de esta categoría tan competitiva, Jose Cuervo Tradicional ha logrado llegar a millones de mexicanos, y ha reforzado sus valores y orgullo por nuestro país.

Jose Cuervo Tradicional cuenta con una excelente distribución a nivel nacional, lo que le permite estar siempre disponible para el consumidor.

### Desarrollos Recientes

En últimas fechas, la marca ha incursionado en un proyecto de ediciones especiales, cuyo objetivo principal es conmemorar los sentimientos, pasión y emociones que un momento específico genera en los mexicanos.

Tal es el caso de la Edición Especial Verano 2006, en que el país y el mundo vivieron acontecimientos que la marca celebró.

### Promoción

Los valores intrínsecos de los mexicanos pueden parecerles extraños a otros países o personas: La forma en que celebramos, lloramos, reímos y hasta cómo sentimos, es diferente al resto del mundo... Nuestros valores, nuestras tradiciones y nuestra forma de vivirlos y sentirlos nos hacen cálidos. Nos hacen únicos.

De esta misma manera, Jose Cuervo Tradicional, un ícono de la tradición tequilera de México, ha estado presente a través de la historia en los eventos de arte y cine. Consolidó su papel protagónico durante la época de oro del cine nacional, apareciendo en pantalla al lado de ídolos internacionales como Pedro Infante, El "Indio" Fernández y Dolores del Río, y hoy, en la nueva etapa del cine de nuestro país, ha vuelto a la pantalla al lado de figuras importantes en "La Hija del Caníbal", "Sin Ton Ni Sonia", "Crónicas", "Matando Cabos", "Ladies Night" y "Sólo Dios Sabe", entre otras.

Con estos proyectos, Jose Cuervo sigue su estrategia de apoyar al cine mexicano para que, junto con grandes producciones, sea digno de reconocimiento internacional, y este interés de Jose Cuervo Tradicional es tan importante que hoy día apoya a los nuevos talentos en foros como el "Festival Internacional de Cine de Morelia" y el "Festival Internacional de Cine Contemporáneo", e incluso otorga premios a reconocidos cineastas.

Y por supuesto, Jose Cuervo Tradicional mantiene una presencia constante en los centros de consumo, como restaurantes, bares y centros nocturnos, ya que es donde el consumidor vive más de cerca la experiencia de la marca.

### Valores

Jose Cuervo, consciente y agradecido con las bondades que las tierras de Tequila le brindan, ha puesto lo que está de su parte para reeditar lo que con tanto esfuerzo ha

logrado a lo largo de la historia, esfuerzo que hoy ha dejado herencia.

Actualmente ofrece constantes programas de capacitación, tanto para sus proveedores y agricultores como para los trabajadores de sus fábricas. De la misma manera, actúa con un profundo respeto hacia el medio ambiente, y por ello utiliza tecnología de vanguardia para el tratamiento de los residuos y desechos que resultan del proceso de producción.

Con respecto a la comunidad, Jose Cuervo es una importante fuente de empleo: hoy suma más de 1,500 empleos directos y más de 3 mil en el campo. Todo este esfuerzo en el proceso y consolidación de la tradición del tequila se consolida cuando la bebida llega al consumidor.

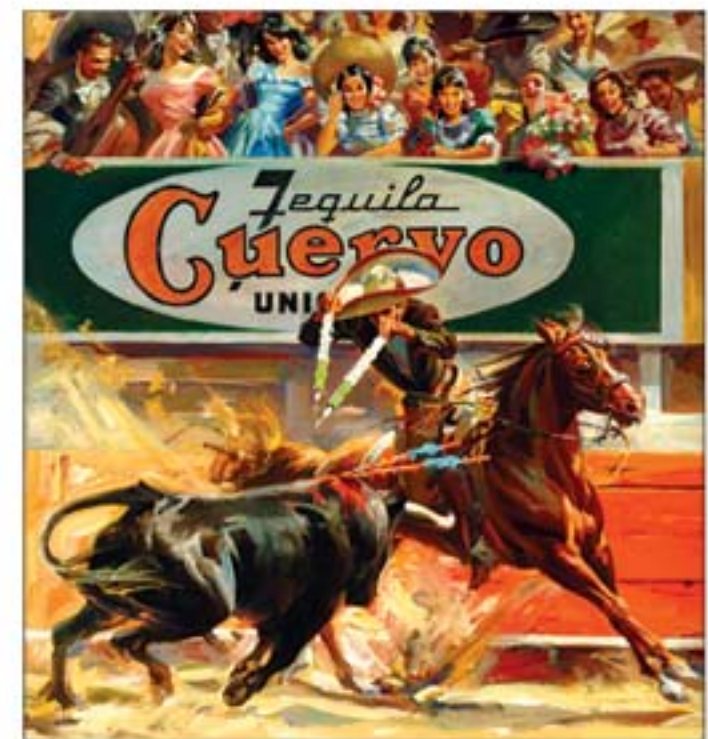
Por otro lado, a lo largo de sus más de 210 años de historia, Jose Cuervo se ha caracterizado por exaltar



Ya libre de elementos dañinos, este espíritu destilado se diluye con agua especialmente tratada a su graduación de embotellado, que generalmente va de 35 a 40% de alcohol en el volumen. Y así se obtiene el tequila blanco.

Los tequilas maduros, como son el Reposado y el Añejo, son el resultado de que el tequila blanco se introduzca en barricas de roble blanco, francés o americano, en las que permanece por un mínimo de 2 meses, para los reposados, y de un año, para los añejos.

Tradicional es una marca totalmente democrática, dirigida a diferentes sectores de la población, que se siente profundamente orgullosa de sus orígenes, tradiciones y valores mexicanos.



los valores atemporales de los mexicanos: A través de su campaña "Así Somos", los difunde con mensajes emotivos, que generan una liga emocional con el consumidor, quien se siente identificado.

Jose Cuervo Tradicional tiene como objetivo que los mexicanos nos sintamos orgullosos de esta gran marca, que puede representar a nuestro país en el resto del mundo.



### Cosas Que Usted No Sabía Sobre Jose Cuervo

- A partir de 1975, Jose Cuervo Tradicional celebra cada aniversario desde que se fundó, y por ello cambia anualmente el número en la etiqueta de la botella.
- Jose Cuervo Tradicional ha estado presente en el cine mexicano desde su época de oro, cuando apareció en pantalla al lado de íconos internacionales como Pedro Infante, El "Indio" Fernández y Dolores del Río, entre otros.
- El lanzamiento de Tradicional y su primera producción fue en la presentación de 500 ml., con el concepto de producción limitada y botellas numeradas.