

Carlos Dorado explica qué hace particular al tequila Frida Kahlo

"El crecimiento no tiene que obsesionarnos, debido a que la carrera es larga, solo con un buen producto y mucha perseverancia, es que puede llegar a la meta"

MIAMI, FLORIDA, UNITED STATES, June 23, 2022

/EINPresswire.com/ -- Estados Unidos se convirtió en el principal destino de exportación del tequila mexicano en 2021, cuando recibió más de 288 millones de litros de esta bebida alcohólica, 45 veces más que Alemania. A pesar de la pandemia, la producción aumentó en los últimos años. En criterio de [Carlos Dorado](#), presidente de [Italbank](#), vicepresidente de [Italcambio](#) y representante de la marca Frida Kahlo Corporation, este mercado seguirá expandiéndose por el mundo, a pesar de estar lejos de categorías como el vodka, whisky o brandy.

«Siendo una denominación de origen controlada, donde solo se puede producir en la zona de Jalisco (Guadalajara) y requiere que sea 100% de agave; limita un poco su capacidad de producción, comercialización y exportación», explicó Carlos Dorado.

Sin embargo, el crecimiento ha sido sostenido, incluyendo al mezcal, el cual está dando números importante de consumo fuera de México, que junto a la cerveza Corona, posiciona tres bebidas a nivel mundial.

-¿Carlos Dorado, por qué Estados Unidos se convierte en el principal consumidor? Arraigo cultural, cercanía con su vecino...

-Creo que la influencia mexicana en Estados Unidos es relevante en cuanto a número de personas, y el arraigo a su cultura y tradiciones, las cuales han ido penetrando en la población americana. Tenemos los tacos y la comida mexicana, la cual se ha popularizado por todo el país, así como el «margarita» y por consecuencia el tequila, la cual ha ido en crecimiento continuo por lo últimos 30 años, siendo el principal mercado con una sólida ventaja sobre el segundo.



Carlos Dorado - President Italbank International

Hablemos del tequila Frida Kahlo

Se trata de un bebida envejecida luego de la fermentación en barricas de roble americano, por al menos, tres años, antes de ser embotellados. Es un tequila super-premium y suave, que se puede degustar como un coñac fino, reseña Licores del Mundo.

«El tequila Frida Kahlo es totalmente natural. No se agregan ingredientes artificiales para acelerar el proceso de fermentación. Seleccionado a mano en su punto máximo de madurez, el agave se cocina lentamente dentro de un antiguo horno de ladrillos de adobe; luego se cuece al vapor y se enfría para eliminar cualquier amargor; y finalmente se prensa el agave para extraer solo los mejores jugos para obtener un tequila extra súper premium», explican.



Carlos Dorado - Frida Kahlo

“

Siendo una denominación de origen controlada, donde solo se produce en la zona de Jalisco y requiere que sea 100% de agave; limita un poco su capacidad de producción, comercialización y exportación”

Carlos Dorado

Carlos Dorado, en representación de la marca, explicó al Observador Latino, que una de las tareas más complicadas que enfrentó como empresario, fue el posicionamiento del tequila Frida Kahlo en un mercado muy competitivo, especialmente, el americano.

«Hay que competir con marcas consolidadas de años en el mercado, y con un presupuesto de publicidad enormes. Para ponerte un ejemplo, lo que nosotros gastamos en todo el país, en mercadeo y publicidad, es lo que una de las grandes marcas, gasta en un zona como Miami Beach. Por otro lado, la grandes marcas ya tienen consolidada una red de distribución, la cual resulta muy difícil y costosa

penetrar. Por eso, en la industria de las bebidas alcohólicas hablar de 20 años, es hablar de poco tiempo; y ves que las marcas que hoy en día tienen altos números de consumos son marcas en su mayoría con decenas de años en el mercado», comentó Carlos Dorado.

-¿Qué hace particular al tequila Frida Kahlo?

-Número uno, el nombre. Creo que no hay nada más mexicano que el tequila y Frida Kahlo, ambos iconos de un México orgulloso de su historia y de su idiosincrasia. Dos, el proceso

artesanal que utilizamos para fabricarla, con agave cosechada por nuestra destilería y almacenado en barricas de madera, siguiendo la tradición artesanal de siglos. Considero que en eso hemos logrado una calidad, que un nicho de mercado que cada día crece lo aprecia, indicó Carlos Dorado.

-¿Hay planes de expansión?

-Esta es una carrera de resistencia y no de velocidad, donde tienes que administrar muy bien tus recursos y ser muy eficiente si quieres llegar a la meta final. Llevamos 15 años y estamos conscientes que estamos comenzando, a pesar de los resultados alentadores que estamos obteniendo.

Primero, queremos consolidar estados, no dijo Estados Unidos, sino estados como California, Texas, Florida, New York e ir poco a poco consolidando mercados hasta lograr una presencia nacional. Esto creo que nos va a tomar, al menos, unos cinco años más. Una vez que logremos tener una presencia importante en USA, es que habrá que pensar en ir a otros mercados como Alemania, España, Italia; y quizás algún día a lejano nivel global. Pero el crecimiento no tiene que obsesionarnos, debido a que la carrera es larga, es muy dura y solo con un buen producto, recursos bien administrados y mucha perseverancia, es que puede tener cierta esperanza de llegar a la meta, manifestó Carlos Dorado.

Carlos Dorado
Organizacion Italcambio
[email us here](#)

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/578119164>

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.

© 1995-2022 Newsmatics Inc. All Right Reserved.