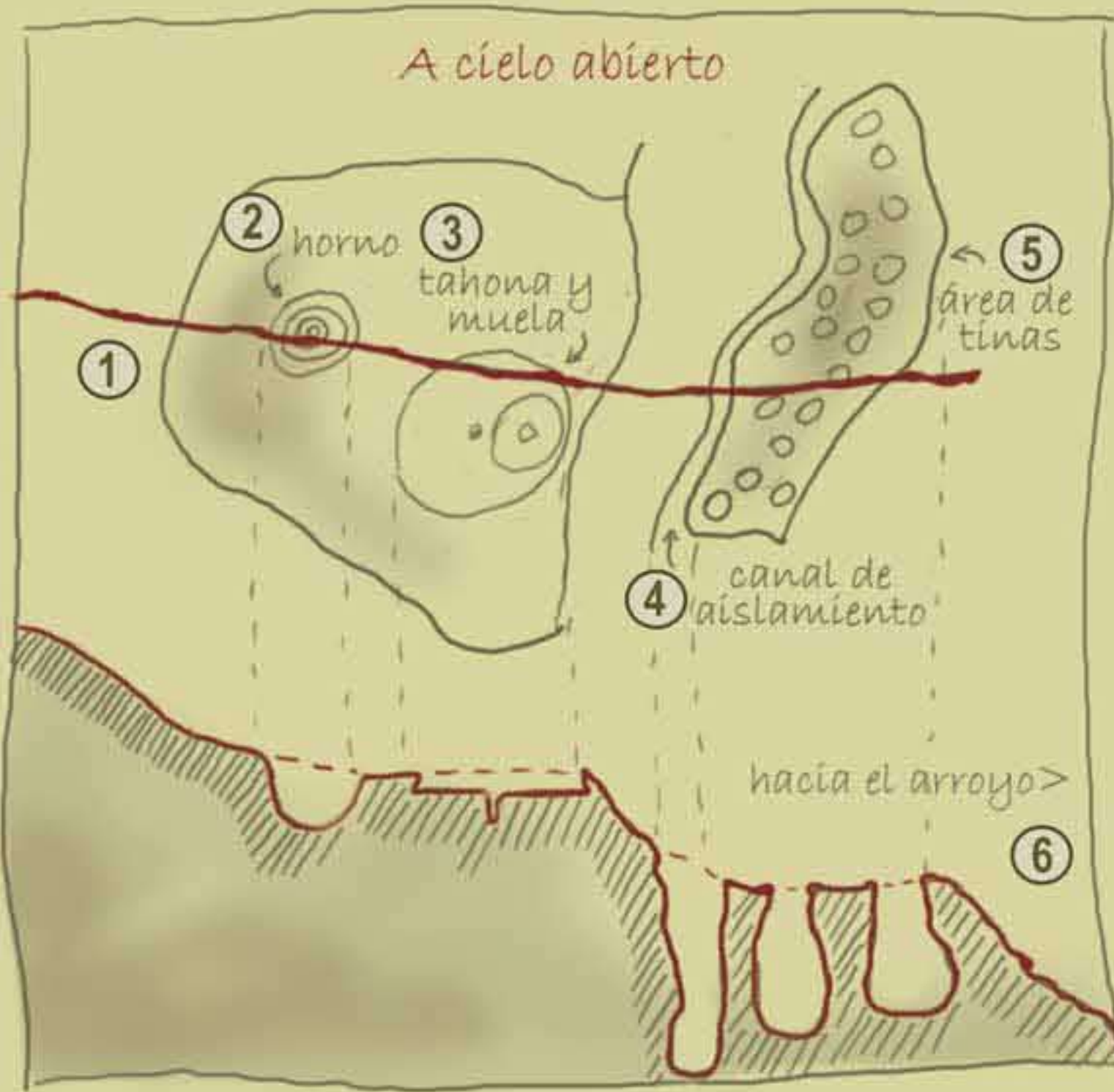




antigua

Fábrica de Tequila "A Cielo Abierto"

Barranca de Tecuane, Amatitan, Jalisco, México



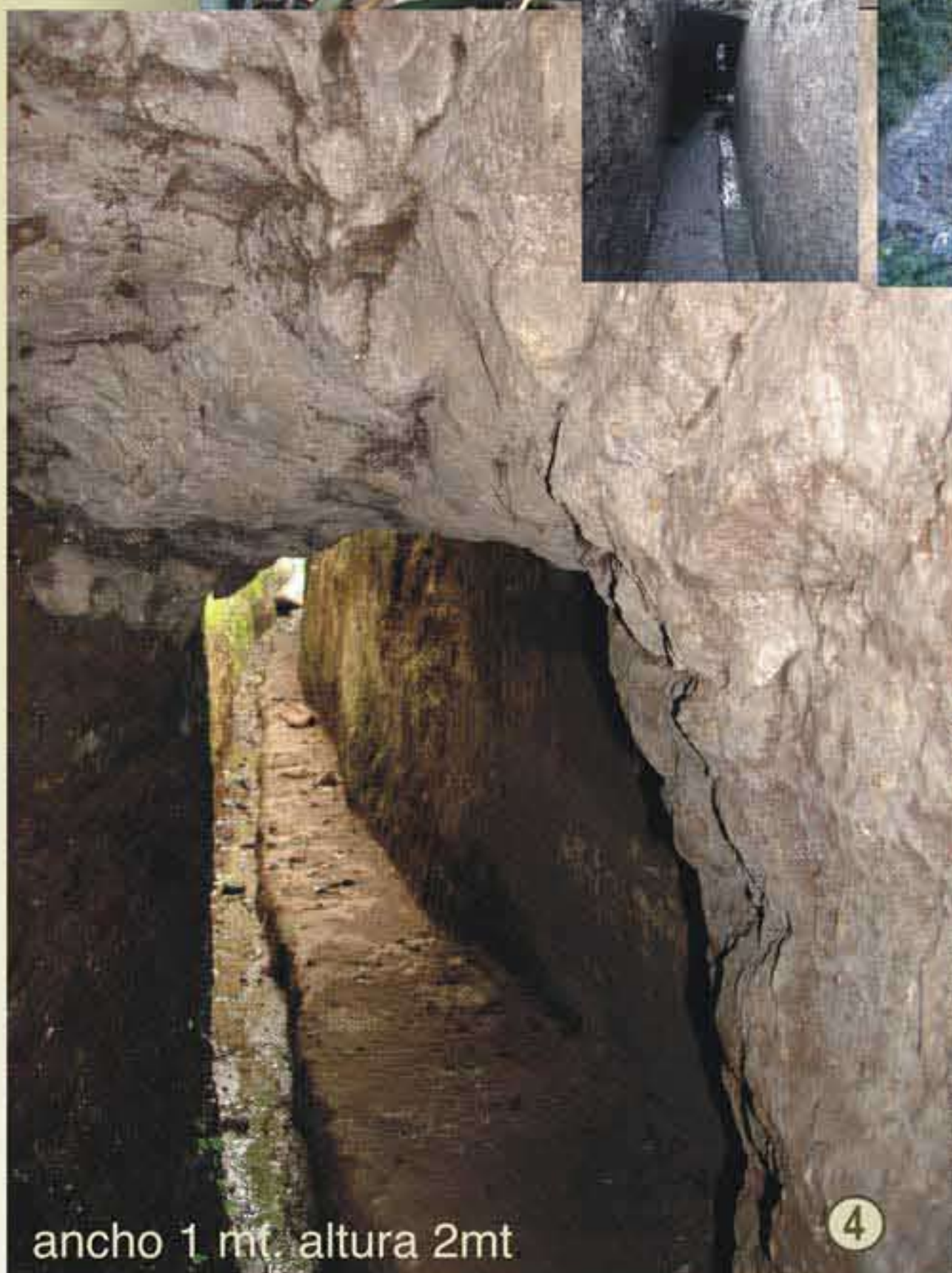
Arquitectura:

La principal razón de esta ubicación es la cercanía con las fuentes de agua y la facilidad de construcción utilizando las herramientas que se conocían en esa época pues la meseta es de tepetate lo cual facilita la construcción de tinas excavadas en la roca, en esta localización tenemos 43 de ellas; el tepetate es un material que favorece la fermentación del jugo de mezcal por el equilibrio en la temperatura (fresco siempre).

Siguiendo el sistema tradicional de construcción de sistemas de almacenamiento, primero se protege el área con un corte vertical en la ladera del cerro que va a permitir aislar el área de posibles filtraciones de los mantos freáticos, así tenemos el canal de desagüe y ventilación para mantener secas las tinas de fermentación.

El éxito de la construcción de estas tinas esta en la facilidad de trabajar el tepetate que al tener contacto con el aire y el jugo del mezcal se compacta y adquiere la dureza necesaria para su óptimo funcionamiento.

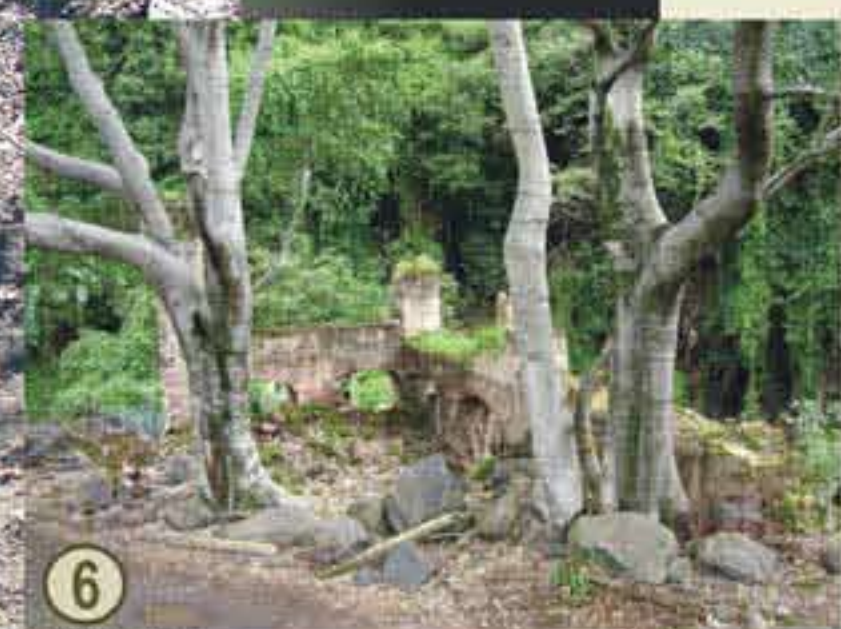
El horno tiene las paredes de roca volcánica y al fondo una loza de tepetate, la tahona es de piedra laja, y la piedra de moler de piedra volcánica



ancho 1 mt. altura 2mt



tahona 5mt. piedra de moter 300kg.



horno: es el mas antiguo de la zona profundidad 1.20cm. circunferencia 2.40 cm.

estado actual del sitio



antigua

Fábrica de Tequila "A Cielo Abierto"

Barranca de Tecuane, Amatitan, Jalisco, México

Localización:

MÉXICO



Amatitan

Jalisco



Barranca de Tecuane

Vegetación de la zona y aspectos paisajísticos

El Paisaje Agavero y las antiguas Instalaciones Industriales de Tequila, Patrimonio de la Humanidad UNESCO desde 2006



Áreas de usos agrarios de la zona que proveen a la industria tequilera:
Hasta la fecha la zona que corresponde al paisaje agavero rodea toda el área donde se encuentra este sitio, en las fotografías se pueden apreciar los surcos con la planta "agave azul tequilana"



semilla de agave y ciruelos



tabachines



ciruelo



nopal



mamey, aguacates y zapotes



Agave Azul Tequilana



antigua

Fábrica de Tequila "A Cielo Abierto"

Barranca de Tecuane, Amatitan, Jalisco, México



Autor: Miguel Claudio Jiménez Vizcarra, Mexicano, Licenciado en Derecho, Pertenece a la Sociedad de Geografía y Estadística del Estado de Jalisco.
Realización del póster y gráficos: Inés Palomar, Mexicana, Diseñadora Industrial.
Localidad: Amatitan, Jalisco, México
Coordenadas GPS:
 latitud 20°52'37.89"N
 longitud 103°42'51.75"O
 elevación 969 m.
Nombre del Paraje: Barranca de Tecuane Propiedad Privada.
Tipo de Roca: Tepetate
Nombre que recibe: Fábrica de tequila "a cielo abierto"



Se siembra el mezcal en surcos y a los 8 años se saca la piña (jimar)



En un horno se cocen los mezcales troceados acomodados con piedras volcánicas



En la tahona se muele el mezcal para sacar los jugos

Proceso de fabricación del Tequila



Se transporta el jugo hacia las tinas de fermento donde permanece 45 días, Se destila en "fondos" (pequeños alambiques) de los que no hay rastro, El área de destilación estaba junto al arroyo por la necesidad de agua que tiene el proceso