



SITIO ARQUEOLÓGICO DE LA INDUSTRIA TEQUILERA EN AMATITÁN, JALISCO, MÉXICO



www.museocjv.com
www.tequilaelcaballitocerrero.com



agua de los mantos freáticos corría por el canal hacia el río aledaño evitándose que contaminara el fermento de las tinas.

Hacia arriba de donde se localiza el peñón de "Tepetate" y las tinas, se encuentra el horno que servía para cocer el mezcal, y la tahona para molerlo.

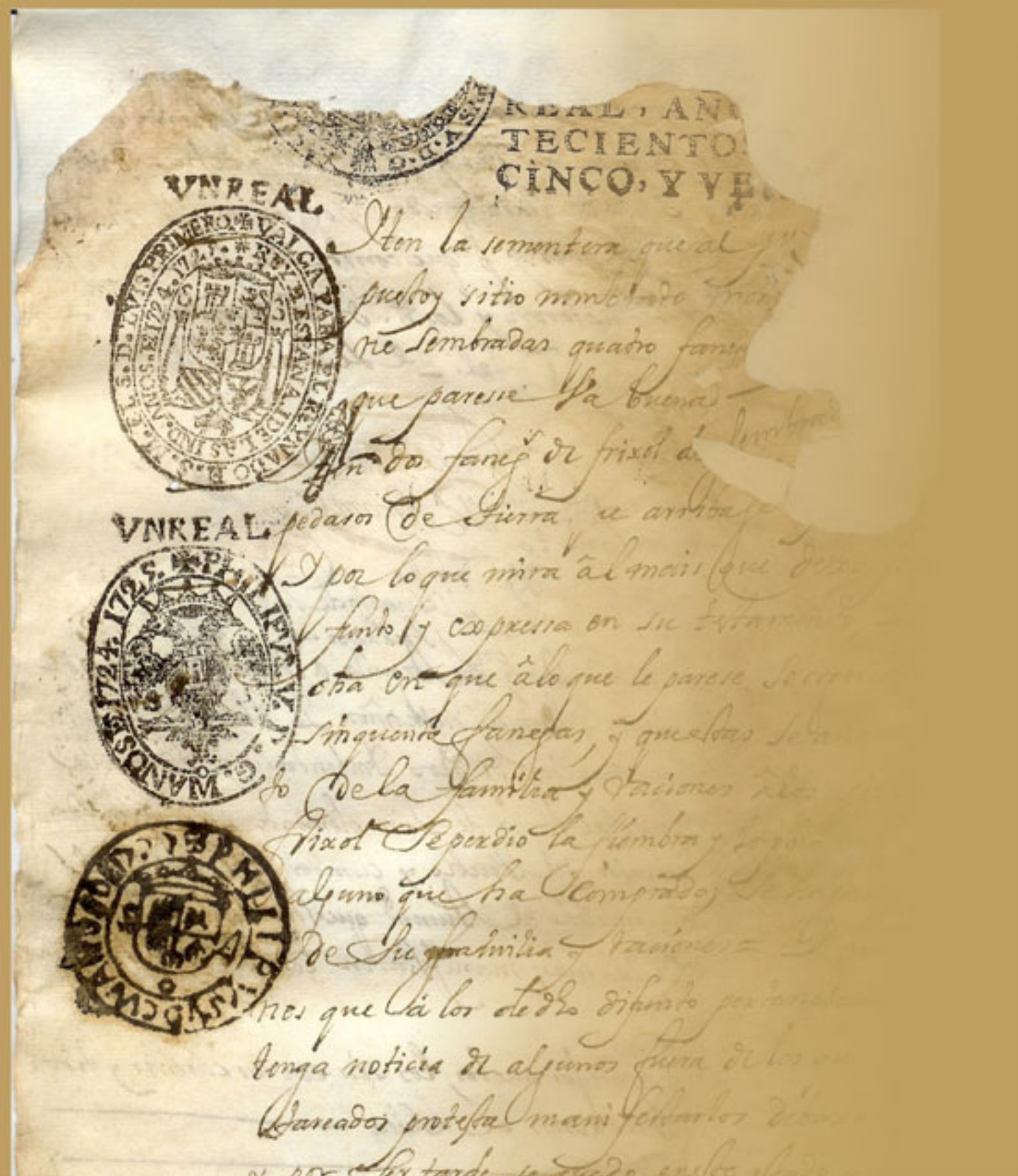
Este horno es el original más antiguo que hasta ahora se conoce. De forma semicilíndrica, con una profundidad de aproximadamente un metro cincuenta centímetros, y un metro veinte de ancho, tiene las paredes tapizadas de rocas volcánicas y en el fondo una losa circular de "Tepetate" con una muesca también circular en el centro.

Adelante del horno se localiza la tahona (para moler el mezcal), con piso de piedras lajas encajadas y redondel de piedras de "Tepetate" con forma de grandes dientes. La tahona tiene una circunferencia de cinco metros. No se conservan evidencias de que la tahona hubiera contado con un andador. Tiene una piedra de moler que pesa más de trescientos kilogramos.

Hacia abajo de donde se localiza la mesa de tinas de fermento se encuentra el emplazamiento en que se colocaban los "Fondos" o alambiques para la destilación. Es una pequeña construcción con columnas de piedra labrada y arquerías de diversos materiales, tiene también canales para guardar agua para el enfriamiento. En ese lugar deben haberse puesto los "Fondos", que cargados con el fermento, eran calentados con leña y enfriados con el agua del arroyo, destilándose de esa manera el vino mezcal.

La fábrica cuenta con los cuatro elementos necesarios para la elaboración del vino mezcal: el horno, la tahona, las tinas para el fermento y la mesa para alambiques

Lic. Claudio Jiménez Vizcarra
Investigador, Historiador.
Septiembre 2007.



La bebida que ahora se conoce como "Tequila" es la misma que durante todo el Virreinato y hasta finales del siglo XIX se conoció con el nombre de "Vino Mezcal".

Fabricada por indígenas

Su comercialización al menudeo se autorizó por primera vez el año de 1637 y solamente en la ciudad de Guadalajara.

El año de 1769 la Audiencia de Guadalajara reconoció que era el pueblo de Amatitán el mayor productor de "vino mezcal".

El testimonio más antiguo de una fábrica de "vino mezcal" se encuentran en el corazón de lo que fueron las tierras de los indígenas de Amatitán.

Fue construida por los naturales de la comunidad de Amatitán probablemente en el primer tercio del siglo XVIII, en el centro de lo que fueron las tierras de esta comunidad, en un paraje llamado "Patitecuani", "Tecuani" o "Tecuane".

Su ubicación y características de construcción son una muestra de los conocimientos que tenían los indígenas de Amatitán tanto en materiales como en ingeniería.

La localización es el primero y más importante de los elementos de esta fábrica.

La fábrica está localizada en un peñón de, "Tepetate", (piedra factible de labrarse y mantener una temperatura y humedad constantes) el que fue desbastado y aplanado para formar una gran mesa en la que se labraron 45 tinas para el fermento con capacidades desde ochocientos hasta dos mil quinientos litros.

La mesa de tinas de fermento está separada del resto del bloque de "Tepetate" por un canal de aproximadamente un metro de ancho y dos metros de alto. El canal baja hasta la base de roca basáltica, y cuenta con una sangría en el fondo. De esa manera el

