

L'Une...

Sans domicile fixe... (58)

Février 2007

Mexique...suite...

Puerto Vallarta (Fabrication de Tequila)

Pour bien terminer cette randonnée à travers la campagne, nous arrêtons dans une distillerie non loin de Puerto Vallarta afin d'apprendre comment on obtient la fameuse Tequila qui sert à la création de la non moins fameuse margarita (<http://gjoachim.club.fr/tequila.htm>).



La plante agave...et la cocotte de 40-45 kilos qu'elle met 7 ans à produire



Le résultat après que la cocotte ait été cuite et broyée (la texture ressemble à celle des dattes)



Les cuves à fermentation



Une première distillation...une seconde...il y en a trois en tout



Le laboratoire



Et la dégustation

« Il existe 2 sortes de Tequila: La "100% de agave" et la "mixto" (qui doit contenir un minimum de 51% de Agave Azul)

- *blanche ou argent (claro) – c'est la tequila de base, la plus répandue, qui n'a pas subi de vieillissement*
- *or (especial)– cette tequila est distillée deux fois puis éventuellement vieillie pendant une courte période dans des fûts de chêne et du caramel peut y être ajouté afin de parfaire la coloration*
- *reposée (reposado)- tequila distillée une fois par an, vieillie dans des barils de chêne pendant une période pouvant aller de 2 mois à 1 an*
- *vieillie (añejo) – tequila distillée une fois par an, vieillie dans des barils de chêne pendant une période pouvant aller d'une année à 3 ou 4 ans »*

Texte tiré de la page Web suivante : <http://fr.wikipedia.org/wiki/Tequila> sur laquelle vous pouvez aussi retrouver l'histoire de la tequila, sa composition et sa fabrication, sa dégustation et son marché.

=====

Après la dégustation, nous sommes sagement revenus au camping, fiers de cette belle journée.

Éventuellement, je vous montrerai d'autres photos du processus de fabrication de la tequila.