

L'Une...

Sans domicile fixe... (65)

Février 2007

Mexique...suite...

Puerto Vallarta (Près de San Sebastian del Oeste)

Après le village retiré de San Sebastian del Oeste, nous arrêtons dans une petite distillerie familiale artisanale bien propre et accueillante, pour une seconde explication sur la fabrication de la Tequila.



L'agave



La distillerie familiale

Le type qui nous donne le tour est très « mexicain » avec son grand sombrero. Ses explications sont claires et faciles à comprendre, même en espagnol.

La famille est dans le domaine depuis trente (30) ans et ne vend pas sa production dans les commerces. Elle fabrique aussi de la tequila à saveur de mandarine, d'amande et de café.



La cocotte après la récolte...



...et après la cuisson



Notre hôte...



...broyant les morceaux de cocottes cuites



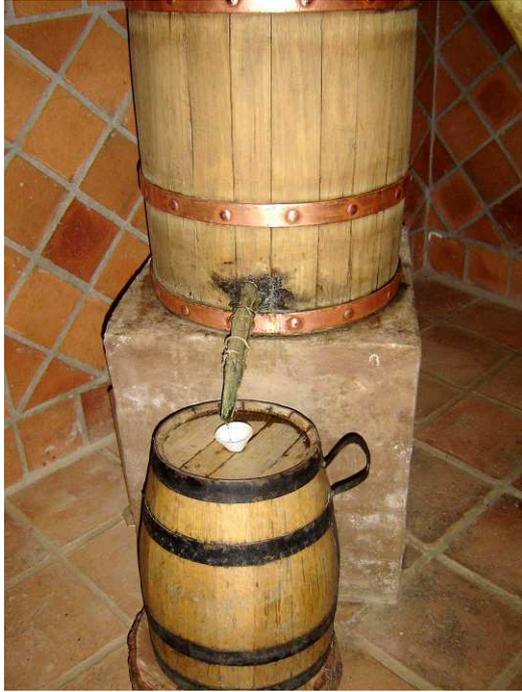
Les morceaux broyés mêlés avec de l'eau et du sucre, dans un baril de bois, pour activer la fermentation



Résultat après quelques jours (les fibres remontent à la surface)



C'est maintenant l'étape de la distillation...



...du recueil...



et de la dégustation

Il est aussi maintenant temps de rentrer à la maison, ou plutôt au camping :-)
après ce superbe voyage de découvertes...géographiques et humaines, entre autres.

Hasta luego !