



Planea tu recorrido en mapabus.com®

VINO TEQUILA Y COSAS MEJORES	TEQUILA WINE AND BETTER THINGS
<p>Ocho de la mañana un domingo de noviembre. El sol apenas sale y estamos listos para partir de VALLARTA PLUS TERMINAL ZAPOPAN. Desayunamos previamente un café y pan en la casa y nuestros amigos compraron algo en las tiendas de conveniencia cercanas.</p> <p>El autobús del servicio La Venta-Santa Cruz-Arenal-AMATITÁN-TEQUILA-Magdalenita y anexas parte puntual. El paisaje comienza a cambiar rápidamente del gris amontonamiento de casas y negocios que flanquean la salida de la ciudad al verde del BOSQUE DE LA PRIMAVERA del lado izquierdo y el ordenado gris metálico de los techos de un parque industrial del lado derecho. Pasamos múltiples fraccionamientos campestres, muestra del crecimiento de la ciudad fuera de sus límites. No hay muchas novedades hasta llegar a ARENAL, el primer pueblo del PAISAJE AGAVERO Y ANTIGUAS INSTALACIONES INDUSTRIALES DE TEQUILA, declarado LUGAR PATRIMONIO MUNDIAL por la UNESCO.</p> <p>Esta denominación otorgada en 2006 se explica al comprender que la producción actual del TEQUILA es una manifestación cultural en la que se fundieron la práctica de producción de bebidas fermentadas prehispánicas con las técnicas de destilación traídas por los europeos al término de la conquista de México. Efectivamente, el área alrededor del VOLCÁN DE TEQUILA fue un importante centro prehispánico de varias etapas históricas que concluyeron en la época Colonial.</p> <p>ARENAL nos recibe con una ingeniosa escultura tridimensional, que muestra un AGAVE solamente cuando se ve en perspectiva. Al acercarnos al pueblo, se transforma en múltiples piezas. El ver un AGAVE construido de esta manera nos hace recordar que la planta tarda de 8 a 10 años en crecer antes de que pueda ser cosechada, justo antes de su floración, teniendo entonces un conjunto preciso de características: tamaño, contenido de azúcares, aromas. Entonces, un AGAVE solo es grandioso cuando se le sacrifica en el momento justo. El TEQUILA como otros licores de gran valor del mundo y como en todas las cosas que valen la pena en la vida, es producto de una gran paciencia.</p> <p>Después del pueblo, el autobús gira a la derecha para entonces cruzar bajo la autopista de cuota y al salir se abre ante nuestros ojos un campo lleno de miles de plantas de AGAVE AZUL que dan al paisaje el aspecto de un campo de césped color verdeazulado perfectamente ordenado y recortado. El AGAVE AZUL es solo uno de los muchos tipos de agaves que se pueden encontrar en México. El TEQUILA es también solo uno de los muchos MEZCALES (Licores de Agave) que se destilan en México. ¿Por qué es entonces el TEQUILA el mezcal más afamado y reconocido?</p> <p>A los treinta y seis kilómetros después de haber salido de la central de autobuses en ZAPOPAN, el autobús recorre una cerrada curva en forma de herradura y aparece repentinamente ante nosotros el pueblo de AMATITÁN. Desde que habíamos pasado el pueblo de ARENAL, solicitamos al conductor bajar frente al panteón de AMATITÁN, en la esquina con la calzada Doña Gabriela de la Peña Rosales, ya que este se encuentra justo al salir de la mencionada curva y el tiempo para reaccionar es corto. A 800 metros al norte de aquí, nos espera la entrada a la EX HACIENDA SAN JOSÉ DEL REFUGIO. Nos preguntamos si la actual empresa tequilera CASA HERRADURA</p>	<p>Eight in the morning, on a November Sunday. The sun is barely showing above the trees and we are ready to leave the ZAPOPAN STATION of VALLARTA PLUS. We had small breakfast of coffee and bread at home and our friends bought something in a nearby convenience store.</p> <p>The bus servicing La Venta-Santa Cruz-Arenal-AMATITÁN-TEQUILA-Magdalenita and adjacent points leaves on time. The sights start to change quickly from the gray overlap of houses and businesses lining the exit of the city to the green of the LA PRIMAVERA forest on the left side and the orderly metallic gray of the roofs of an industrial park on the right. We go by many country cottage housing developments, a sign of the growth of the city outside its limits. Nothing much happens until we get to ARENAL, the first town of the AGAVE LANDSCAPE AND ANCIENT INDUSTRIAL FACILITIES OF TEQUILA, a UNESCO WORLD HERITAGE SITE.</p> <p>The addition of this region to the UNESCO list in 2006 can be explained when it is understood that the modern day production of TEQUILA is the fusion of the pre-Columbian practices to produce fermented beverages with the distillation processes brought by the Europeans at the end of the conquest of México. Effectively, the area surrounding the TEQUILA VOLCANO was an important pre-Columbian site that had several historical stages before Colonial times.</p> <p>ARENAL greets us with a clever tridimensional sculpture that shows an AGAVE (Century plant) only when looking at it from afar. When getting close to the town, the sculpture breaks into different pieces. Seeing an AGAVE being constructed like this makes us remember that the plant takes 8 to 10 years to grow before it can be harvested, just before its flowering, then having a precise set of characteristics: size, sugars content, aromas. Then, an AGAVE is only great when it is sacrificed at the right time. Like other highly-valued liquors in the world and as with all things that matter in life, TEQUILA is a product of a great patience.</p> <p>After the town, the bus makes a right turn to then cross under the toll highway and when we are finally out of the tunnel, before our eyes we find a field totally covered by thousands of BLUE AGAVE plants that give the look of a lawn of perfectly trimmed and orderly planted greenish-bluish grass. BLUE AGAVE is only one of the many agaves that can be found in México. TEQUILA is also only one among the MEZCALES (Agave liquors) that are distilled in México. Why is it that TEQUILA is the most recognized and famous mezcal of all?</p> <p>Thirty six kilometers after leaving the bus station in ZAPOPAN, the bus slides around a tight curve shaped like a horseshoe and suddenly our eyes behold the town of AMATITÁN. Since the moment we had passed the town of ARENAL we had asked the driver to drop us off at the AMATITÁN cemetery, where the road meets the Doña Gabriela de la Peña Drive as this stop is located just after exiting the horseshoe curve and time to react is short. Eight hundred meters (half a mile) north of here, the entrance to the FORMER SAN JOSÉ DEL REFUGIO PLANTATION is awaiting us. We wonder if the modern day tequila company CASA HERRADURA ("HORSESHOE HOUSE") got its name from the curve on the road we had just passed by.</p> <p>As we still have some time, we walk one kilometer in the opposite</p>

D.R. © 2004-2011 S. Blanco. Todos los derechos reservados por el titular del derecho de autor. Se permite la impresión para uso personal sin fines de lucro. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio sin la autorización por escrito del autor. Mapabus, arfogo y el diseño del amfitero, "guiado por un dragón", "¡súbete al camión!" y "planea tu recorrido en mapabus.com" son marcas registradas, propiedad de arfogo diseño. Otras marcas son propiedad de los anunciantes o de los operadores del transporte público. Los anuncios comerciales y los beneficios publicitarios son responsabilidad de los anunciantes. Las rutas de autobuses son dinámicas. Sin horario definido, se adaptan a accidentes, construcciones, nuevas leyes y caprichos. Si su viaje tiene tiempo límite, asegure con anticipación que la ruta aun existe y se detiene donde pretende tomarla. Realice su viaje con tiempo suficiente. Pida ayuda a las personas locales. ¡Disfrute su viaje! Mientras pasea en Guadalajara, tenga una actitud de estar en una ciudad grande, teniendo cuidado en lugares oscuros y donde existen distracciones que podrían hacerlo blanco de delincuentes. Limitación de responsabilidad: Aunque se ha tenido gran cuidado en asegurar que la información presentada es correcta, es la responsabilidad del usuario verificar lo apropiado de su uso. Por estar fuera de nuestro control, no aceptamos responsabilidad alguna por daños o pérdidas incidentales como resultado del uso de la información presentada aquí. Por su comprensión, gracias.

recibió su nombre por la curva que acabamos de pasar.

Como aun tenemos algo de tiempo, caminamos un kilómetro en sentido opuesto, al sur por la calle Obregón, para hacer una visita rápida al TEMPLO DE LA PARROQUIA DE LA INMACULADA CONCEPCIÓN DE MARIA, construida en el s.XVIII y remodelada en el s.XX por el arquitecto LUIS BARRAGÁN.

Compramos un tentempié en una de las tiendas de abarrotes del pueblo y caminamos de regreso hacia la hacienda, cruzando de nuevo con gran precaución la carretera y pasando después por debajo de las vías del tren por las que circulará más tarde el día de hoy el tren TEQUILA EXPRESS al traer visitantes a este mismo lugar. La EX HACIENDA SAN JOSÉ DEL REFUGIO y sus alrededores no tienen intenciones de sofisticación. Se trata de una verdadera hacienda del s.XIX, conservada hasta tal punto que la entrada principal es aun flanqueada por las casas donde viven los trabajadores.

Pagamos nuestro boleto de entrada, justo a tiempo para el recorrido de las 10am. El siguiente recorrido abierto al público será hasta las 2pm, ya que a las 12pm llegará el TEQUILA Express con sus setenta y tantos viajeros. Por ser temprano, toda la hacienda es para nosotros.

En el recorrido de hora y media se nos muestra a un JIMADOR en acción. Corta con su afilada COA DE JIMA las púas que rodean a un AGAVE maduro hasta dejar el corazón, también llamado "piña". Las púas serán usadas para composta. Aunque serán reutilizadas como abono, aparenta esto ser un gran desperdicio de la planta ya que en tiempos prehispánicos, el AGAVE domesticado no solo era usado para producir una bebida sagrada sino también para usos prácticos y rituales, ya que sus fibras servían para crear tejidos y sus púas podían ser usadas como herramientas o lancetas rituales.

direction, heading south along Obregón street, to make a quick visit to the CURCH OF THE PARISH OF MARY'S IMMACULATE CONCEPTION, built in the eighteenth century and remodeled in the twentieth century by architect LUIS BARRAGÁN.

We buy something to eat in one of the town stores and then walk back to the plantation, carefully crossing the road and then entering a tunnel under the railroad tracks on top of which the TEQUILA EXPRESS train will speed by later today, bringing visitors to this same place. The FORMER SAN JOSÉ DEL REFUGIO PLANTATION and its surroundings do not have any intent of being sophisticated. It is a real nineteenth century plantation that remains true to its origins, preserved to the point that the main entrance is still lined by the houses of the resident laborers.

We pay our entrance ticket, just on time for the first tour at 10am. The next public tour will happen until 2pm, as at 12pm the TEQUILA EXPRESS will arrive with its seventy eager tourists. As it is early, the plantation is all for us.

During the one and a half hour tour we are shown the abilities of a JIMADOR while stripping the AGAVE from its thorny leaves using a sharp COA, leaving behind only the heart or "PIÑA". The leaves will be composted. Even though they will be recycled, this seems to be a big waste as in pre-Columbian times, the domesticated AGAVE was not only used to produce a sacred beverage but also for practical and ritual purposes, as its fibers served to create fabrics and the thorns could be used as tools or ritual lancets.



ARRIBA: Ejemplares jóvenes de dos clases de AGAVE distintas. El de la izquierda es el MAGUEY PULQUERO (*Agave salmiana*) y a la derecha el AGAVE AZUL (*Tequilana weber*).



LEFT: Young examples of two different AGAVE plants. On the left hand side, a PULQUE MAGUEY (*Agave salmiana*). On the right hand side a BLUE AGAVE (*Tequilana weber*).

DERECHA: Un JIMADOR usa su COA DE JIMA para cortar rápidamente la corona de un AGAVE AZUL de aproximadamente ocho años de edad, dejando el corazón listo para su cocimiento en hornos.

ABOVE: JIMADOR using his COA to quickly strip an eight-year old BLUE AGAVE of its thorny crown, leaving the heart ready for oven-cooking.

El cocimiento de las PIÑAS en un gigantesco horno genera un olor dulzón que llena el aire. Después, en el área de alambiques conocemos del proceso de destilación y de añejamiento. Visitamos también la destilería original o "TABERNA" que data del año 1870 y al final solo queda probar los TEQUILAS de la casa dentro de una bodega simulada, llena de toneles de añejamiento vacíos. Debido al frío que se siente en este cuarto, un TEQUILA reposado "derecho" nos cae de

The PIÑAS cooking inside a colossal oven produce a sweet odor that fills the air. Then we get an explanation of the distillation and aging processes. We take a look at the original 1870 distillery, which was called a "TABERNA" at the time. In the end we have nothing else to do but to taste the house TEQUILAS inside a simulated warehouse, full with empty liquor-aging barrels. Due to the cold in this room, a "reposado" TEQUILA glass makes us feel warmer.

D.R.© 2004-2011 S. Blanco. Todos los derechos reservados por el titular del derecho de autor. Se permite la impresión para uso personal sin fines de lucro. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio sin la autorización por escrito del autor. Mapabus, arfogo y el diseño del amfitero, "guiado por un dragón", "¡súbete al camión!" y "planea tu recorrido en mapabus.com" son marcas registradas, propiedad de arfogo diseño. Otras marcas son propiedad de los anunciantes o de los operadores del transporte público. Los anuncios comerciales y los beneficios publicitados son responsabilidad de los anunciantes. Las rutas de autobúas son dinámicas. Sin horario definido, se adaptan a accidentes, construcciones, nuevas leyes y caprichos. Si su viaje tiene tiempo limite, asegure con anticipación que la ruta aun existe y se detiene donde pretende tomarla. Realice su viaje con tiempo suficiente. Pida ayuda a las personas locales. ¡Disfrute su viaje! Mientras pasea en Guadalajara, tenga una actitud de estar en una ciudad grande, teniendo cuidado en lugares oscuros y donde existen distracciones que podrían hacerlo blanco de delincuentes. Limitación de responsabilidad: Aunque se ha tenido gran cuidado en asegurar que la información presentada es correcta, es la responsabilidad del usuario verificar lo apropiado de su uso. Por estar fuera de nuestro control, no aceptamos responsabilidad alguna por daños o pérdidas incidentales como resultado del uso de la información presentada aquí. Por su comprensión, gracias.

maravillas.

Después de esta visita, más felices que al principio, caminamos de regreso al panteón. Si lo hubiéramos deseado, podríamos haber intentado tomar un nuevo autobús en esta misma esquina. Sin embargo, nos damos cuenta que a un kilómetro al oeste, junto a un puente peatonal, existe un MONUMENTO AL JIMADOR. Caminamos hacia allá y nos enteramos que este monumento se encuentra junto a un estacionamiento donde los autobuses hacen una parada oficial para subir pasajeros. Podemos ahora esperar con tranquilidad el autobús que nos llevará al pueblo de TEQUILA.

Mientras esperamos, observamos un letrero que indica que la PRESA HIDROELÉCTRICA SANTA ROSA se encuentra cerca de aquí. Nos damos cuenta que hemos recorrido un camino paralelo a la BARRANCA DEL RÍO SANTIAGO para llegar a AMATITÁN. Aprovechamos la oportunidad para tomarnos una foto de grupo con el MONUMENTO AL JIMADOR de fondo. De pronto, para nuestra fortuna, el tren TEQUILA EXPRESS hace su aparición en el momento justo para aparecer en la fotografía.

Trece kilómetros después, bajamos del autobús en una glorieta que marca la entrada al PUEBLO MÁGICO DE TEQUILA. De ahí caminamos seis cuadras por la calle Sixto Gorjón hasta llegar a la plaza del TEMPLO DE LA PARROQUIA DE SANTIAGO APÓSTOL. Opuesto a este templo se encuentra la CAPILLA DEL ANTIGUO HOSPITAL DE INDIOS, fundado por monjes Franciscanos. Ambos son vestigios del s.XVII, la época Colonial, tiempo cuando esta región producía alimentos con labor indígena.

After this visit, happier than at the beginning, we walk back to the cemetery. If we had wanted it, we could have tried to take a new bus in this same corner. However, we realize that one kilometer west, next to a pedestrian bridge, there is the JIMADOR SCULPTURE. We walk there and we find out that this sculpture happens to be next to a parking spot where buses make a full stop for travelers. We can now wait carelessly for the bus that will take us to the town of TEQUILA.

While we wait, we look at a sign that marks the direction to the SANTA ROSA HYDROELECTRIC DAM. We realize that we have followed a path parallel to the SANTIAGO RIVER CANYON to get to AMATITÁN. We seize the opportunity to take a group picture with the JIMADOR SCULPTURE as the background. Suddenly, as a matter of luck, the TEQUILA EXPRESS train makes its entrance in the perfect time to also be on the picture.

Thirteen kilometers later, we get off the bus at a traffic circle, which marks the gate to the CHARMING TOWN OF TEQUILA. From here, we walk six blocks along Sixto Gorjón street, until we reach the square in front of the CHURCH OF APOSTLE SANTIAGO PARISH. Opposite of this church, there is the CHAPEL OF THE OLD HOSPITAL OF INDIANS, founded by Franciscan friars. Both buildings are remnants of the seventeenth century, a time when this region produced food production with indian labor.



ARRIBA: Para llegar a la EX HACIENDA SAN JOSÉ DEL REFUGIO desde el panteón, se debe cruzar bajo las vías del tren por las que circula el TEQUILA EXPRESS.

DERECHA: Una bodega simulada, el escenario perfecto para probar un TEQUILA reposado.



LEFT: To get to the FORMER SAN JOSÉ DEL REFUGIO PLANTATION starting at the cemetery, you must enter a short tunnel under the railroad tracks of the TEQUILA EXPRESS train.

ABOVE: A simulated warehouse, the perfect stage to taste a TEQUILA reposado.

Estamos a 1200 metros sobre el nivel del mar. 400 menos que cuando salimos de la TERMINAL DE AUTOBUSES DE ZAPOPAN. Este lugar alrededor del CERRO DE TEQUILA tiene fuentes de agua y goza de un clima y tierra aptos para cultivo de caña de azúcar y árboles frutales. Esto es evidente en la actualidad al otro lado del cerro, alrededor del pueblo de TALA, donde existe un importante ingenio azucarero.

La caña de azúcar fue un negocio agrícola muy importante durante la época Colonial, lo que se demuestra por la historia de lugares como Cuba y Puerto Rico o en el estado mexicano de Morelos. Tal y como ocurrió en las islas del Caribe, la zona alrededor del volcán fue elegida

We are now at 1200 meters above sea level, 400 meters lower than when we departed from the ZAPOPAN BUS STATION. This place surrounding the TEQUILA MOUNTAIN has water sources and a weather and soil that is suitable for sugar cane and fruit production. This is evident today on the other side of the mountain, around the town of TALA, where there is an important sugar cane mill.

During colonial times, sugar cane was a very important cash crop, which is shown by the history of places like Cuba and Puerto Rico or the Mexican state of Morelos. Just as it happened in the Caribbean islands, the area around the volcano was chosen for cultivation of this

D.R. © 2004-2011 S. Blanco. Todos los derechos reservados por el titular del derecho de autor. Se permite la impresión para uso personal sin fines de lucro. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio sin la autorización por escrito del autor. Mapabus, arfogo y el diseño del amphitere, "guiado por un dragón", "¡súbete al camión!" y "planea tu recorrido en mapabus.com" son marcas registradas, propiedad de arfogo diseño. Otras marcas son propiedad de los anunciantes o de los operadores del transporte público. Los anuncios comerciales y los beneficios publicitados son responsabilidad de los anunciantes. Las rutas de autobuses son dinámicas. Sin horario definido, se adaptan a accidentes, construcciones, nuevas leyes y caprichos. Si su viaje tiene tiempo límite, asegure con anticipación que la ruta aun existe y se detiene donde pretende tomarla. Realice su viaje con tiempo suficiente. Pida ayuda a las personas locales. ¡Disfrute su viaje! Mientras pasea en Guadalajara, tenga una actitud de estar en una ciudad grande, teniendo cuidado en lugares oscuros y donde existen distracciones que podrían hacerlo blanco de delincuentes. Limitación de responsabilidad: Aunque se ha tenido gran cuidado en asegurar que la información presentada es correcta, es la responsabilidad del usuario verificar lo apropiado de su uso. Por estar fuera de nuestro control, no aceptamos responsabilidad alguna por daños o pérdidas incidentales como resultado del uso de la información presentada aquí. Por su comprensión, gracias.

para cultivar esta planta. Al igual que en las islas, el cultivo de la caña de azúcar trajo consigo la economía de escala basada en haciendas, sus trapiches para la extracción del azúcar y eventualmente, equipo de destilación para producir aguardiente. El aguardiente producido de manera económica a partir del azúcar pudo haber cubierto el vacío existente en la colonia por el Decreto Real que prohibía a los colonizadores la plantación de uvas y la producción de vino, para favorecer las importaciones de vinos españoles.

Es en este momento histórico del s.XVI donde la magia de la región de TEQUILA realizó una desviación en el camino. De no haber sido por esto, quizá hoy estaríamos visitando fábricas de Ron. No sabemos cómo ni dónde en México ocurrió exactamente, pero alguien seguramente tuvo la brillante idea de utilizar el jugo fermentado de AGAVES y destilarlo en los mismos alambiques usados para el aguardiente. La fermentación de jugos de AGAVE para producir bebidas alcohólicas no era algo nuevo. Los indígenas ya lo hacían muchos años antes de la llegada de los españoles, creando a partir de una clase de AGAVE en particular, el MAGUEY PULQUERO, una bebida llamada PULQUE, regalo de los dioses, que era parte de su alimentación y rituales. Según hemos leído en el libro "Tlacuilocatzintli" del profesor Carlos Sandoval Linares, MÉXICO significa "En el centro del Maguey". Siendo esto así, tenemos una idea de la importancia ritual de los AGAVES o MAGUEYES para los antiguos pobladores de México. Quizá los primeros intentos de destilación de un licor de AGAVE no fueron para satisfacer paladares europeos, sino a los mismos indígenas.

plant. Similar to the islands, sugar cane cultivation brought with it economies of scale based on plantations, mills for extracting the sugar and, eventually, distillation equipment to produce liquor. The economical liquor obtained from sugar could have covered the void created in the colonies by Royal Decree that prohibited grape cultivation to produce wine, so giving preference to wine imports from Spain.

It is in this historical context during the sixteenth century when the charm of TEQUILA created a bifurcation in the road. Had it been not for this, probably we would be visiting a Rum factory instead. We do not know exactly who or where in México it happened but someone must have had the brilliant idea of using fermented juices obtained from AGAVE plants to then distill them using the same condensers employed for rum. Fermenting AGAVE juices to produce alcoholic beverages was not new. Indians had done it for years before the Spaniards arrived, creating from a specific class of AGAVE, the MAGUEY PULQUERO, a beverage called PULQUE, a gift from the gods that was part of their staples and rituals. As we have read in the book "Tlacuilocatzintli" of professor Carlos Sandoval Linares, MÉXICO means "in the heart of the Maguey". Being so, we have an idea of the ritual importance of the AGAVE or MAGUEY for the pre-Columbian population of México. Maybe the first attempts to distil AGAVE liquors were not aimed at satisfying European tastes, but the same Indians.



ARRIBA: TEMPLO DE LA PARROQUIA DE SANTIAGO APÓSTOL y plaza, en el centro del pueblo de TEQUILA.
DERECHA: La escultura de un cuervo nos recibe en MUNDO CUERVO y parece indicarnos la entrada con su pico.



LEFT: CHURCH OF THE PARISH OF APOSTLE SANTIAGO and square, in downtown TEQUILA.
ABOVE: A cuervo (crow) sculpture greets us at MUNDO CUERVO and seems to show with its beak the way to enter.

Como aun ocurre actualmente, el PULQUE seguramente no era producido de manera económica ni podía ser almacenado por mucho tiempo antes de descomponerse. El pulque es fermentado a partir de aguamiel, el cual es un líquido que se recoge justo al momento de la floración del MAGUEY (una sola vez, poco antes de que la planta muera). Comparado con esta "sangría" artesanal de los jugos que ocurren naturalmente en el MAGUEY solamente durante ciertas épocas del año, las innovaciones que hicieron al nuevo "VINO MEZCAL" un verdadero proceso comercial fue usar el cocimiento, para extraer rápida y eficientemente los azúcares del AGAVE AZUL, una variedad que no produce aguamiel, y la destilación para obtener un licor. Este nuevo tipo de licor podía ahora ser producido en gran escala y distribuido convenientemente ya que no se descomponía. Esto era algo muy importante en una época sin refrigeradores ni camiones. De acuerdo al libro "Rutas de la Nueva España" editado por

As it still happens nowadays, PULQUE surely was not produced economically and could not be stored for long before it went bad. Modern day PULQUE is fermented from aguamiel ("honey-water"), which is a liquid that is obtained just as the MAGUEY is flowering (only once shortly before the plant dies). Compared to this hand extraction of natural MAGUEY juices only during certain times each year, the innovations that made the new "MEZCAL WINE" a true commercial process were the cooking of the BLUE AGAVE plant, a variety that does not produce aguamiel, to be able to extract quickly and efficiently its sugars, and the distillation to obtain a liquor. This new type of liquor could be produced in great scale and distributed conveniently, as it would not go bad. This was something very important at a time where refrigerators and trucks did not exist. According to the book "Roads of New Spain", edited by El Colegio de Michoacán, in the eighteenth century, travelling the 600 kilometers

D.R.© 2004-2011 S. Blanco. Todos los derechos reservados por el titular del derecho de autor. Se permite la impresión para uso personal sin fines de lucro. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio sin la autorización por escrito del autor. Mapabus, arfogo y el diseño del amfitero, "¡subete al camión!" y "¡planea tu recorrido en mapabus.com" son marcas registradas, propiedad de arfogo diseño. Otras marcas son propiedad de los anunciantes o de los operadores del transporte público. Los anuncios comerciales y los beneficios publicitados son responsabilidad de los anunciantes. Las rutas de autobús son dinámicas. Sin horario definido, se adaptan a accidentes, construcciones, nuevas leyes y caprichos. Si su viaje tiene tiempo limite, asegure con anticipación que la ruta aun existe y se detiene donde pretende tomarla. Realice su viaje con tiempo suficiente. Pida ayuda a las personas locales. ¡Disfrute su viaje! Mientras pasea en Guadalajara, tenga una actitud de estar en una ciudad grande, teniendo cuidado en lugares oscuros y donde existen distracciones que podrían hacerlo blanco de delincuentes. Limitación de responsabilidad: Aunque se ha tenido gran cuidado en asegurar que la información presentada es correcta, es la responsabilidad del usuario verificar lo apropiado de su uso. Por estar fuera de nuestro control, no aceptamos responsabilidad alguna por daños o pérdidas incidentales como resultado del uso de la información presentada aquí. Por su comprensión, gracias.

<p>El Colegio de Michoacán, ¡En el s.XVIII, recorrer los 600 kilómetros que separan a GUADALAJARA de la CIUDAD DE MÉXICO representaba un viaje de doce días sobre caminos de tierra!</p> <p>Las primeras TABERNAS nacen entonces produciendo y vendiendo VINO MEZCAL. Los fondos obtenidos por la venta de esta bebida deben haber sido abundantes, ya que eventualmente el cultivo de AGAVE azul desplazó al de la caña de azúcar en las haciendas alrededor del pueblo de TEQUILA. Se conoce que los impuestos cobrados por su venta financiaron proyectos de construcción colonial, como el mismo PALACIO DE GOBIERNO en GUADALAJARA. No solo fue un éxito comercial para satisfacer españoles o criollos. El MEZCAL inclusive pudo haber desplazado al PULQUE como bebida indígena, como es el caso del TEPE bebido por los indígenas HUICHOL del norte de JALISCO durante sus fiestas.</p> <p>Ya habíamos visto un ejemplo del aspecto de estas tabernas en la EX HACIENDA SAN JOSÉ DEL REFUGIO y podríamos ver otro ejemplo en la TABERNA JOSÉ CUERVO, en la calle José Cuervo. Siendo una de las empresas más antiguas de las que existen en el lugar, puede ser que TEQUILA CUERVO haya sido de las primeras en cambiar el nombre de este mezcal a “VINO TEQUILA” y en emplear técnicas de mercadotecnia modernas para su venta.</p> <p>Ya pasa de mediodía y hace calor. Se antoja algo refrescante y salado y lo obtenemos en la entrada de MUNDO CUERVO. Un CANTARITO de barro lleno de sal, azúcar, refresco de toronja y dos onzas (y pilón) de TEQUILA. Justo lo que necesitábamos. Podríamos hacer el recorrido de otra hacienda Tequilera, “LA ROJEÑA” de José Cuervo para reforzar lo que olvidamos después aquel trago de TEQUILA o quizá visitar el MUSEO NACIONAL DEL TEQUILA, pero tenemos hambre. Decidimos comer en un restaurante del pueblo.</p>	<p>from GUADALAJARA to MEXICO CITY meant going through a twelve day trip over dirt roads!</p> <p>The first TABERNAS were born in the TEQUILA region producing and selling MEZCAL WINE. The funds obtained from the sale of this beverage must have been abundant, as cultivation of BLUE AGAVE eventually displaced sugar cane in the plantations around the town of TEQUILA. It is known that taxes from the sales funded colonial construction projects, like the GOVERNMENT BUILDING in GUADALAJARA. Not only it must have been a commercial success to satisfy Spaniards or Creoles. MEZCAL liquor could have also displaced PULQUE as an Indian beverage, for example, the TEPE drunk by the HUICHOL indians in the northern region of JALISCO.</p> <p>We had already seen an example of the aspect of a TABERNA in the FORMER SAN JOSÉ DEL REFUGIO PLANTATION and we could see another one in the TABERNA JOSÉ CUERVO, in José Cuervo street. Being one of the oldest factories that exist in the town, it may be fair to say that TEQUILA CUERVO could have been one of the first companies to change the name of this mezcal to “TEQUILA WINE” and to employ modern marketing strategies for selling it.</p> <p>It is noon already and it is hot. We crave for something refreshing and salty and we obtain it at the very entrance to MUNDO CUERVO. A clay CANTARITO filled with salt, sugar, grapefruit soda and two ounces (and a bit more) of TEQUILA. Just what we needed. We could not tour “LA ROJEÑA” plantation or maybe visit the NATIONAL TEQUILA MUSEUM but we are hungry. We decide to eat in a restaurant of the town.</p>
---	--



El PALACIO DE GOBIERNO del estado de Jalisco, en la ciudad de Guadalajara. Construido en el s.XVIII, fue financiado en gran medida por los impuestos que se cobran al Vino Mezcal, según una manta que lo explica dentro del mismo edificio.
 The GOVERNMENT BUILDING of the state of JALISCO, in GUADALAJARA. Built during the eighteenth century, was financed to a great extent by the taxation of Mezcal Wine, according to an explanation in a banner inside the building.

<p>La comida se alarga entre risas y anécdotas de dos parejas de amigos. Con la compañía, la protección del CERRO DE TEQUILA, la vista del pueblo y de su gente no tenemos ganas de irnos. Aun más, el camino de regreso a la glorieta para tomar el camión a GUADALAJARA nos parece ya muy largo y borroso por lo que buscamos dónde pasar la noche.</p> <p>Mañana podríamos intentar regresar a GUADALAJARA o quizá visitar TEUCHITLÁN, justo al otro lado del cerro. Por lo pronto, la noche se vuelve tequilera.</p>	<p>Meal time becomes long with laughter and old stories told by two couples of friends. With this group, the protection of the TEQUILA MOUNTAIN, the sight of the town and its people we do not want to leave. More so, as the street back to the traffic circle to take the bus back to GUADALAJARA seems too long and hazy, so we look for a place to spend the night.</p> <p>Tomorrow we could try to go back to GUADALAJARA or maybe visit TEUCHITLÁN, just on the opposite side of the mountain. For now, this night becomes a “TEQUILA night”.</p>
--	--

D.R.© 2004-2011 S. Blanco. Todos los derechos reservados por el titular del derecho de autor. Se permite la impresión para uso personal sin fines de lucro. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio sin la autorización por escrito del autor. Mapabus, arfogo y el diseño del amphitere, "guiado por un dragón", "¡súbete al camión!" y "planea tu recorrido en mapabus.com" son marcas registradas, propiedad de arfogo diseño. Otras marcas son propiedad de los anunciantes o de los operadores del transporte público. Los anuncios comerciales y los beneficios publicitados son responsabilidad de los anunciantes. Las rutas de autobúas son dinámicas. Sin horario definido, se adaptan a accidentes, construcciones, nuevas leyes y caprichos. Si su viaje tiene tiempo limite, asegure con anticipación que la ruta aun existe y se detiene donde pretende tomarla. Realice su viaje con tiempo suficiente. Pida ayuda a las personas locales. ¡Disfrute su viaje! Mientras pasea en Guadalajara, tenga una actitud de estar en una ciudad grande, teniendo cuidado en lugares oscuros y donde existen distracciones que podrían hacerlo blanco de delincuentes. Limitación de responsabilidad: Aunque se ha tenido gran cuidado en asegurar que la información presentada es correcta, es la responsabilidad del usuario verificar lo apropiado de su uso. Por estar fuera de nuestro control, no aceptamos responsabilidad alguna por daños o pérdidas incidentales como resultado del uso de la información presentada aquí. Por su comprensión, gracias.