



SAN SEBASTIÁN

Mascota y el tradicional tequila



Para el 23 de mayo, el equipo de Rodando x México salió de Puerto Vallarta y se dirigió hacia San Sebastián del Oeste, un precioso pueblo en la sierra, con no más de quinientos habitantes. Una vez, los vecinos llegaron a ser quince mil, cuando San Sebastián era una fructífera ciudad minera; desafortunadamente se agotaron las minas y la ciudad quedó reducida a una comunidad rural agropecuaria, con escaso comercio pero con increíbles características para convertirse en pueblo mágico, todos los lugareños tienen cierta relación entre sí, ya que son parientes de alguna forma.

Los pilotos decidieron realizar off road por los complicados caminos lodosos. Visitaron algunas de las minas, apreciaron la naturaleza, la orografía y la geografía de la zona. Este pueblo preserva la arquitectura original, en la que destaca una plaza central que domina a la localidad. La misma persona encargada de la farmacia era a la vez responsable de resguardar la hacienda más rica que ha tenido Jalisco; esta propiedad minera, completamente abandonada por los dueños estadounidenses desde hace dos generaciones, es un vestigio de la época de la Revolución.

Estas haciendas producían en ese entonces bienes agropecuarios y de minería. El equipo de Rodando X México fue invitado a visitar todo el desarrollo, construido hace muchos años por inversionistas ingleses, franceses y españoles. Es

importante resaltar que la infraestructura resolvía las necesidades dentro de estas construcciones: se encargaba del manejo de las aguas, la molinada de piedras y la generación de electricidad. Todo era a base de accesorias. El pueblo en sí, es una etnia pura. Existen buenas excursiones en esta región, una de ellas es el ascenso a la Bufo, que es la parte más alta del cerro. Desde ahí uno puede ser parte del espectacular cambio de temperatura y disfrutará de una vista sin igual.

Para el día 24 de mayo, los viajeros se dirigían hacia Mascota, un fotogénico poblado a unos 222 kilómetros de Guadalajara, en el cual se pueden encontrar platillos típicos y grandiosos escenarios. Después de visitar Mascota llegamos a la capital del estado, mejor conocida como la Perla de Occidente, una urbe pujante, cosmopolita, que lo tiene todo.



La región fue llamada Real de San Sebastián en la época colonial; a mediados del siglo XIX ya era conocida como San Sebastián y en 1983 adquirió su actual denominación.



El equipo de Rodando X México durante su estadía en Mascota.

El equipo eligió visitar las plantas de tequila, porque deseaba mostrar a los seguidores de la serie cómo se fabrica la famosa bebida destilada de tradición mexicana, el tequila. Para ello llegaron a una planta llamada El Borada, donde el jefe de familia y patriarca del negocio, les explicó a los viajeros los pasos para la elaboración de todos los tipos de tequila. Cómo se crean, cómo se diferencian, y además cómo es que se pueden ir modificando. Esta experiencia fue calificada de gran formato, con cariño y esencia tapatía.

El tequila es un destilado originario del municipio de Tequila, en el estado de Jalisco, México. Se elabora, en la misma forma que el mezcal, a partir de la fermentación del jugo extraído del agave, en particular el llamado agave azul (Agave tequilana), que posteriormente se destila. El tequila tiene denominación de origen en cinco entidades de la República Mexicana: Guanajuato, Michoacán, Nayarit, Tamaulipas, y por supuesto en todo el estado de Jalisco, ya que en los cuatro anteriores sólo se puede producir en algunos municipios, los fronterizos a Jalisco. Es quizás la bebida más conocida y representativa de México en el mundo.

Para llamarse tequila, esta bebida debe estar elaborada en México y contener al menos un 51% de azúcares provenientes del agave, aunque los tequilas más puros contienen 100% agave. En los tequilas mixtos, el agave se mezcla con jarabe de maíz o de caña de azúcar. El término tequila es una denominación de origen.

Las operaciones unitarias más importantes que ocurren en el proceso de elaboración del tequila, son: jima, hidrólisis, extracción, formulación, fermentación, destilación, maduración y en su caso, filtración y envasado, todo esto se lleva a cabo en las ciudades de Arandas y Atotonilco el Alto, Jalisco. El tequila obtenido puede tener varios destinos: el envasado como tequila blanco, su abocamiento y envasado como tequila joven, o bien puede enviarse a maduración para obtener tequila reposado, añejo o extra añejo, que luego se filtra y envasa.

Los tequilas pueden dividirse en dos categorías: tequila noble o puro y tequila mixto. Por razón de su añejamiento la clasificación da lugar a tres categorías: el blanco, también llamado "plata", el reposado y el añejo.

