

MICRODESTIL·LERÍA GASTRONÒMICA

# TALLERS AMB ESPERIT

*La Destilateca*

# EXPERIÈNCIA ORGANOLÈPTICA I DE DESTIL·LACIÓ

L'objectiu d'aquest taller és viure en primera persona l'experiència de destil·lar a partir del mètode tradicional. Un procés de treball de més de 2.500 anys d'història que ens permet traslladar l'essència dels diferents ingredients a una base alcohòlica.

Durant el taller els assistents podran observar les diferents fases del procés, comprendre com funciona i, sobretot, treballar en la creació de la seva pròpia ginebra, única i irrepètible. El primer que hauran de fer és escollir entre més de 20 botànics, plantes aromàtiques, arrels i flors, segons les seves preferències personals pel que fa a aromes i gustos. Per descomptat, també comptaran amb les recomanacions de Carles Bonnin. Cadascun dels participants disposarà del seu propi alambí de coure amb termòmetre i refredament per recirculació d'aigua individual, per tal de poder destil·lar la seva fórmula. Tot seguit, el líquid resultant es rebaixarà a uns 40% vol. alc. aproximadament i es procedirà a l'envasament final.

Amenitzarem l'experiència amb un licor de benvinguda elaborat a la mateixa Destilateca i tastarem la ginebra que haurem preparat a la primera part del taller.

Farem un tast de 8 destil·lats gastronòmics que ens ajudaran a aguditzar els sentits de l'olfacte i el gust, mitjançant provetes de degustació. Cada assistent podrà gaudir de la seva pròpia creació amb un gintònic únic preparat per l'ocasió.

Abans de finalitzar el taller, els participants etiquetaran amb el seu nom i la recepta del seu destil·lat una ampolla personalitzada de 500 ml, que s'enduran a casa com a record d'aquesta experiència.

Assistents:  
**Màxim 14**

Preu/persona:  
**80 €**

Duració:  
**2,5-3 h.**

Lloc: **La Destilateca, Carrer Prat de la Riba 88 bxos 2° Terrassa**









