

MICRODESTILERÍA GASTRONÓMICA

# TALLERES CON ESPÍRITU

*La Destilateca*

# EXPERIENCIA ORGANOLÉPTICA Y DE DESTILACIÓN

El objetivo de este taller es vivir en primera persona la experiencia de destilar con el método tradicional. Un proceso de trabajo que tiene más de 2.500 años de historia y que nos permite traspasar la esencia de los diferentes ingredientes a una base de alcohol.

Durante todo el taller el asistente podrá observar las diferentes fases del proceso, comprender cómo funciona y, sobre todo, trabajar en su propia ginebra, única e irrepetible. Para ello lo primero que tendrá que hacer es elegir entre más de 20 botánicos, plantas aromáticas, raíces y flores según sus preferencias personales, los aromas, sabores y, por supuesto, las recomendaciones de Carles Bonnin. Seguidamente cada participante dispondrá de su propio alambique de cobre, con termómetro y enfriamiento por recirculación de agua individual, para poder destilar su selección. Una vez finalizado, el resultado se rebajará a unos 40 de vol. alc. aproximado para pasar al embotellado final.

Para amenizar toda la experiencia os recibiremos con una degustación de un licor elaborado en La Destilateca. Probaremos una ginebra que habremos hecho en la primera parte del taller. Haremos una cata de 8 destilados gastronómicos para agudizar el sentido del olor y el gusto, mediante probetas de degustación. Y cada asistente disfrutará del resultado de su creación con un gin&tonic preparado para la ocasión.

Antes de finalizar el taller cada asistente etiquetará su botella de 500 ml con su nombre personalizado que se llevará a casa como recuerdo.

Asistentes:  
**Máximo 14**

Precio/persona:  
**80 €**

Duración:  
**2,5-3 h.**

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







