

# PROCÉS ARTESANAL DE DESTIL·LACIÓ DE L'AIGUARDENT

L'exposició de Can Falló presentarà el procés artesanal de la destil·lació de l'aiguardent amb alambí alquitara -és un receptacle metàl·lic tancat format per una caldera amb un coll estret seguit per una estructura en forma de casolet, que és on cau l'aigua freda que condensarà el vapor format a l'interior- de Cal Carboner amb Joan Martí Mora al capdavant. L'aiguardent és una beguda alcohòlica que s'obté de la fermentació de la matèria ensucrada del raïm.

Procés:

- . Preparació i posada en marxa de la "Pota": 10 minuts
- . Procés d'escalfament: 30 minuts
- . Temps de destil·lació: 1 hora

Es comptarà també amb la participació d'un sommelier, Gerard Marín Ferris, veí de Maçanet, que té amplis coneixements vinícoles i que treballa en aquesta temàtica. En l'explicació, es farà esment dels diferents tipus de botes i de la necessitat que els bidons estiguin sempre plens d'elements antioxidants (conservació). Una vegada feta la demostració, es podran fer diversos tastets dels diferents vins existents.

L'exposició romandrà oberta el dissabte i el diumenge de 10 a 20h.

