



TRES CADIRES
Cooperativa

Taller de Vi de Nous - FITXA TÈCNICA

Promotors: Cooperativa Tres Cadires

Descripció:

El Taller de Vi de Nous dissenyat per la cooperativa Tres Cadires és un taller per ensenyar a elaborar-lo. Es realitza la segona fase del procés (mescla del vi macerat amb més vi, aiguardent i sucre). La primera fase es podria realitzar també, però només als voltants de Sant Joan i amb força més temps i infraestructura.

Durant el taller s'explica l'origen i la tradició del vi de nous, la recepta de Tres Cadires, tot el procés d'elaboració (inclosa la primera fase; s'entrega a cada participant un document amb tot el procés ben detallat) i el projecte que hi ha darrere de la Cooperativa Tres Cadires (desenvolupament local, Comunitat Corresponsable, obrador compartit...). S'acaba amb un tast de vi de nous i cada participant s'endú un pot del que s'elabora durant el taller i que cal deixar reposar durant tres mesos.



Duració: 90 minuts (es pot escurçar/allargar una mica segons necessitats)

Matèries primeres

- 5 Litres de vi negre macerant amb nous verdes
- 5 Litres de vi negre
- 2,5 Litres d'aiguardent (alcohol de 96°)
- 5 kg de sucre (de comerç just)
- Vi de nous de tast i gotets

Estris (tot ho pot portar el tallerista excepte els pots)

- Olla de 15-20 litres de capacitat
- Fogó o cremador
- Estri per remenar (de fusta millor)
- Termòmetre de cuina (per líquids)
- Colador
- Gerra i embut per abocar al líquid a les ampolles/pots.
- Pots perquè la gent s'endugui el vi de nous (cada participant s'ha de portar el seu)

Requeriments tècnics:

- Sala còmode amb cadires per a 20 persones
- Una taula per a ús del tallerista
- Espai per al cremador i la bombona (si no hi ha una cuina com a tal)
- (opcional) Projector i ordinador



TRES CADRES
Cooperativa



Més informació, contacte i reserves:

Tres Cadres SCCL
625 29 79 24 (Quim)
cooperativa@trescadres.cat
www.trescadres.cat