



L'ús de les botes de fusta en les begudes espirituoses

Jornada tècnica

Espiells (Sant Sadurní d'Anoia),
dimecres 22 de març de 2023

Presentació

Moltes de les begudes espirituoses més importants i conegudes del món s'envelleixen en recipients de fusta, generalment roure. La importància del procés de maduració en fusta fa que en alguns casos, com per exemple el whisky/whiskey o el brandi, sense la maduració dins bota no es podria ni tan sols comercialitzar ni s'hi podria anomenar whisky/ey ni tampoc brandi.

Us proposem, per tant, una jornada tècnica única i innovadora: la utilització de les botes de fusta en l'elaboració de les begudes espirituoses. Botes, grans recipients? Fabricació, factors tecnològics a tenir en compte, què succeeix dins la bota? La utilització pràctica a les principals begudes espirituoses: destil·lats de vi (brandi, cognac), rom, whisky/ey, etc. Tot això de la mà d'una de les empreses més importants i referent mundial del sector de la boteria.

Lloc de realització

Sala d'actes de l'Escola Agrària de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech
Barri Espiells s/n
08770 Sant Sadurní d'Anoia

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:
A/e: aida.fernandezg@gencat.cat

Programa

- 10.00 h **Presentació de la jornada**
Sr. Pep Escudero. Escola Agrària de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech.
- 10.05 h **La boteria: la fabricació de les bótes i grans contenidors de fusta**
- 10.25 h **Aspectes botànics i químics a tenir en compte durant la fabricació de les botes de roure**
- 10.45 h **Factors naturals que determinen la qualitat de la fusta**
(espècies, hàbitat i procés de selecció de la fusta)
- 11.30 h **Pausa**
- 11.50 h **Factors tecnològics a tenir en compte pel seu impacte sobre la qualitat de les botes de roure**
- 12.30 h **Modificacions fisicoquímiques de les begudes espirituoses durant l'envelliment a les botes i contenidors de fusta**
- 13.00 h **Pràctiques habituals emprades durant l'envelliment dins contenidors de fusta de les principals begudes espirituoses**
(cognac, brandi, whisky, rom, etc.)
- 13.30 h **Cloenda de la jornada**

Tota la jornada anirà a càrrec del Sr. Andrei Prida.
Research & Development Manager de Seguin Moreau.

- ➔ Aquesta jornada serà impartida en llengua anglesa amb traducció al català per part del coordinador, Sr. Pep Escudero.

Organització



Col·laboració

