



Taller de makgeolli, el vino de arroz coreano

País: Corea del Sur.

Ciudad: Seúl.

Precio agencia: Adultos desde \$50 USD *precio varía según la fecha de viaje, Menores de 19 años no admitidos*

Detalle: ¿Sabías que el makgeolli es una de las bebidas más tradicionales de Corea? Este vino de arroz, elaborado de forma artesanal, ha sido durante siglos un fiel compañero de los agricultores coreanos. Ahora, ustedes también podrán adentrarse en esta rica tradición cultural en este taller de makgeolli. ¡Una experiencia deliciosa!

Duración: 2hrs.

INCLUYE:

- ✓ Chef de habla inglesa.
- ✓ Taller de makgeolli.
- ✓ Botella del makgeolli que preparéis.
- ✓ Aperitivo.

NO INCLUYE:

- ✗ Nada que no esté especificado.

ITINERARIO:

A la hora indicada nos encontraremos en Ahasan-ro 38-gil para comenzar esta inmersión en la cultura coreana. Allí, junto a un especialista en cocina y bebidas tradicionales, nos adentraremos en el fascinante mundo del makgeolli, descubriendo los secretos de su elaboración.

El taller arrancará con una introducción sobre los ingredientes y el proceso para crear este licor de arroz. Aprenderán cómo cocer al vapor el arroz, enfriarlo y mezclarlo cuidadosamente con los demás componentes. Además, tendrán la oportunidad de conocer las curiosidades sobre su fermentación, como el aroma, el color y los cambios en su textura.

Durante la actividad, también prepararemos dos platos tradicionales coreanos que acompañan perfectamente al makgeolli: el pajeon, una deliciosa tortilla de cebolleta, y el bulgogi, tierna ternera marinada en salsa de soja. ¡Un maridaje perfecto que los hará viajar con los sentidos!

Para finalizar, tendrán la opción de llevarse su propio makgeolli. Si están en Corea durante más de siete días, podrán llevarse 750 ml de vino para que termine de fermentar en casa, listo para degustar al cabo de una semana. Si prefirieren una opción ya lista para disfrutar, recibirán una botella de makgeolli de 300 ml.

Tras dos horas sumergidos en las tradiciones coreanas, concluiremos esta actividad con el sabor del makgeolli en los labios y muchas historias para contar.



NOTAS ADICIONALES.

Cuando reservar: Puedes reservar hasta 24 horas antes si quedan plazas. Reserva ya y asegura tu plaza.

Accesibilidad: No es accesible en silla de ruedas.

Mascotas: No permitidas.

Horarios tentativos: 15:00 horas.

Punto de encuentro: Ahasan-ro 38-gil.

Idioma: Inglés.

Solicita tus cotizaciones presionando el ícono de WhatsApp.