

Taller de gintònics

vigood
Coaching, Team Building & més

Aquests tallers volen ser una activitat lúdica, participativa, però també formativa, explicant la història de la ginebra, les característiques de les tòniques i curiositats sobre el món de la cocteleria.

Iniciem el taller amb una breu introducció a l'elaboració de la ginebra, (procés, ingredients, classificació, etc). Seguidament es fa una demostració dels passos a seguir a per elaborar un gintònic, i l'alumne passa a fer el seu primer gintònic seguint els passos marcats pel sumiller.

Cada participant elaborarà quatre gintònics diferents. Utilitzem quatre tòniques i quatre ginebres Premium diferents, representant cada una d'elles dels distints tipus que trobem al mercat: Ginebres cítriques, especiades, florals i vegetals.



Condicions del tast

El tast està pensat per fer-lo en una sessió de 1h-1h30 de durada, amb una explicació teòrica inicial, seguida de la elaboració i tast de 4 gintònics diferents. La durada del taller es pot ajustar a les necessitats de cada client.

Espai

Cada alumne a la seva taula, disposarà de tot el material necessari gel, fruites, botànics, copes, pinces, culletera imperial, ginebres, tòniques És necessària una taula força ampla, per a poder col·locar tot el material (copes balon, copes per la ginebra, botànics, gel, pinces, etc).

Professor

Els cursos seran impartits per Xavier Bassa i Valls, millor sumiller de Catalunya al concurs Nariz de Oro 2012.

“ <http://www.cma.cat/video/embed/4069131> ”

Sumiller titulat, per l'escola de Restauració i Hostalatge de Barcelona
Tècnic Superior en Enologia i Viticultura, per l'escola Mercè Rossell de Sant Sadurn de Noia.

Preu

El preu per persona és de 29€+iva.



687 84 59 91



www.xavierbassa.com



<http://vigood.blogspot.com>



info@xavierbassa.com



@xbassa