

Tast de Cerveses

vigood
Coaching, Team Building & Wine

El taller comença amb una explicació teòrica on parlarem sobre l'elaboració de la cervesa, història, tipus de gra, germinació, maltat, la mòlta, cocció, llúpolització, fermentació, maduració i envasat, i parlarem dels tres grans tipus de cerveses: Ale, Lager i Lambic, i els seus diferents estils arreu del món.

Aquesta exposició és realitzada amb el suport d'una projecció en format Power Point.

Seguidament es fa un tast de 7/8 cerveses que poden ser cerveses artesanes catalanes o bé cerveses internacionals, representatives dels diferents estils elaborats arreu del món.



Condicions del tast

El taller està pensat per fer-lo en una sessió de 1h-1h30 hores de durada, amb una explicació teòrica amb suport Power Point, seguida d'un tast comentat de 7/8 cerveses. La durada del tast es pot adaptar a les necessitats del client.

Espai

Caldria una habitació força il·luminada, amb una taula per a que cada assistent hi pugui tenir les copes. Com que totes les explicacions es faran amb el suport d'un projector de Power Point, caldrà una superfície blanca per a poder projectar les imatges i un endoll on poder connectar l'aparell.

Professor

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

“ <http://www.ccma.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 Sadurní de Noia.

Preu

El preu per persona és de 25€+iva.



687 84 59 91



www.xavierbassa.com



<http://vigood.blogspot.com>



info@xavierbassa.com



@xbassa