

# Tast de Pernils Maridat amb Vins

**vigood**  
Coaching, Team Building & Wine

Un tast on aprendrem a distingir les tipologies de pernil que podem trobar, segons l'última reforma legislativa de 2015: bellota 100% ibérico, bellota ibérico, ibérico cebo de campo, ibérico de cebo, i també pernils d'altres Denominacions d'Origen (D.O. Guijuelo, D.O. Dehesa de Extremadura, D.O. Jabugo (Jamón de Huelva) i D.O. Jamón Los Pedroches.).

La sessió comença amb una breu introducció teòrica i després és passa a la part pràctica on es tasten 6 pernils diferents.

Cada pernil anirà maridat amb una beguda ( manzanilla, vi blanc, vi negre, cava, cervesa i whisky).

Nosaltres portem tot el material necessari, sols necessitem una taula àmplia on cada comensal pugui tenir el plat i les copes.



## Condicions del tast

Nosaltres portem tot el material necessari: vins, copes, plats, etc.

El tast està pensat per fer-lo en una sessió de 1h-1h30 de durada, amb una explicació teòrica introductòria, seguida d'un tast comentat.

La durada del tast es pot adaptar a petició del client.

## Espai

Caldrà una habitació força il·luminada, amb espai ampli per a cada assistent i per a poder posar les copes i els plats. Com que les explicacions es faran amb 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

Preu per persona: 45€+IVA



687 84 59 91



[www.xavierbassa.com](http://www.xavierbassa.com)



<http://vigood.blogspot.com>



[info@xavierbassa.com](mailto:info@xavierbassa.com)



[@xbassa](https://twitter.com/xbassa)