

Tast de Vins

vigood
Coaching, Team Building & Wine

Ràpida introducció al tast de vins.

Comencem amb una exposició teòrica en format Power Point, on parlarem de quines eines tenim a l'hora de tastar un vi, com funciona una copa i com ens influencien aquestes en el tast: parlarem de la vista, del funcionament de l'ull; l'olfacte, la via nasal directe i la via retronasal; i el gust amb els sabors dolç, salat, àcid, amarg, umami.

I acabada la teoria passem a la part pràctica del tast de vins, on tastem dos vins blancs, dos vins negres i un cava: però podem fer un tast a la vostra mida adaptat al vostre pressupost: si voleu només vins blancs, o només vins negres, dolços, escumosos, etc.



Condicions del tast

El tast està pensat per fer-lo en una sessió de 1h-1h30 de durada, amb una explicació teòrica amb suport de projecció Power Point, seguida d'un tast comentat de 5 vins diferents. Nosaltres portem tot el material necessari (vins, copes, etc).

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

Espai

Caldria una habitació força il·luminada, amb espai ampli per a cada assistent i per a poder col·locar 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

A partir de 25€+iva per persona.
Consultar pressupost



687 84 59 91



www.xavierbassa.com



<http://vigood.blogspot.com>



info@xavierbassa.com



@xbassa