

Tast de Foie Maridat amb Vins

vigood
Coaching, Team Building & Wine

El foie és un d'aquells productes gastronòmics associats al món dels gourmets, al saber menjar i al luxe.

En aquest tast parlarem de la història del foie, de manera introductòria, i ens centrarem en els diferents tipus de foie que podem trobar al mercat: Foiegras Entier, bloc, parfait, paté, mousse, micuit, etc.

Composició, procedència animal, aromes, textures...en veurem el seu maridatge, opcions gastronòmiques, diferents elaboracions i presentacions, a l'hora de consumir-lo a la taula.

Comencem amb una explicació prèvia, amb una breu introducció a l'elaboració del foie (procés, elaboració, ingredients, tipus, classificació, etc).

Parlarem dels diferents tipus de fetge per a fer foie: oca, ànec i altres.

I dels seus maridatges i opcions gastronòmiques, tastant-lo amb diferents vins.

Condicions del tast

Nosaltres portem tot el material necessari: vins, copes, plats, fruits secs, mermelades, confitures, 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 de 5 vins diferents.

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 els plats i 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 39€+iva.



687 84 59 91



www.xavierbassa.com



<http://vigood.blogspot.com>



info@xavierbassa.com



@xbassa