

Tast de Whisky

vigood
Coaching, Team Building & Wine

Comencem el tast amb una introducció sobre els seus orígens i història.

Parlarem dels diferents tipus de whisky: whisky de malta i el whisky de gra. Veurem les diferents varietats que podem trobar al mercat: single malt, single cask, pure pot still, blended, blended de luxe, pure malt o vatted malt, grain whisky, cask strength ...

L'elaboració: el maltejat i fermentació, la destil·lació, l'envel·liment, varietats geogràfiques: d'Escòcia, d'Irlanda, de Gal·les, Canadà, EUA, Japó, Índia, Taiwan ...

I un cop acabada la part teòrica, passarem a la part pràctica on tastarem 5 whiskys diferents.



Condicions del tast

Nosaltres portem tot el material necessari: copes, destil·lats, material auxiliar, 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 whiskys diferents.

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. 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

Preu per persona: 40€+IVA



687 84 59 91



www.xavierbassa.com



<http://vigood.blogspot.com>



info@xavierbassa.com



@xbassa