

Tast de Xocolates Maridat amb Vins

vigood
Coaching, Team Building & Wines

Un dels productes que més passions desperten és la xocolata.

Farem un recorregut per la història de la xocolata i les seves diferents varietats (blanca, negra i amb llet), jugant amb diferents percentatges de cacau i combinada amb ingredients que en potencien les seves característiques organolèptiques; diferents orígens:

Madagascar, Sao Tomé, Filipines, Panamà, Brasil, Equador, Ghana, Perú...

Un tast que de ben segur us sorprendrà.
Iniciem el tast amb una introducció a la història de la xocolata i seguidament es fa un tast de 6 varietats diferents de xocolata, maridat amb 6 vins diferents.



Condicions del tast

Nosaltres portem tot el material necessari: vins, copes, plats, xocolates, 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 6 xocolates i el seu maridatge corresponent.
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 i els plats. 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: 35€+iva



687 84 59 91



www.xavierbassa.com



<http://vigood.blogspot.com>



info@xavierbassa.com



@xbassa