

CURSOS DE TAST

Curs d'iniciació al Tast de Caves o Escumosos

Sabeu d'on surten les bombolles del cava? Què significa que un cava sigui "brut"? Tots els vins escumosos són "cava"?

En aquest curs podreu resoldre aquestes i altres qüestions, descobrint el món del cava de la mà de professionals del sector, com també aprendre a degustar-los.

El curs consta d'una part teòrica on s'explica l'origen, l'elaboració, la classificació, el servei i la conservació dels diferents tipus de caves.

A la part més pràctica, es descobreix la tècnica del tast (fase visual, olfactiva i gustativa) mitjançant la degustació de diferents caves.

Curs d'iniciació al Tast de Vins

Sabeu que us agraden els vins però no sabeu expressar quins ni per què? Quin és el procés per elaborar un vi? Tots els blancs, negres o rosats tenen el mateix gust?

En aquest curs podreu resoldre aquestes i altres qüestions, descobrint el món del vi de la mà de professionals del sector, com també aprendre a degustar-los.

El curs consta d'una part teòrica on s'explica l'origen, l'elaboració, la classificació, el servei i la conservació dels diferents tipus de vins.

A la part més pràctica, es descobreix la tècnica del tast (fase visual, olfactiva i gustativa) mitjançant la degustació dels diferents vins.



TARIFA CURSOS DE TAST

Curs d'iniciació al tast de caves o escumosos Ref. 80037

- Tast de 5 caves o escumosos (2 Reserva, 2 Gran Reserva i 1 Rosat)
- Durada activitat: 1 hora i 30 minuts.

25,00 €

Curs d'iniciació al tast de vins Ref. 80038

- Tast de 5 vins (2 blancs, 2 negres i 1 rosat)
- Durada activitat: 1 hora i 30 minuts.

25,00 €

Preu i condicions:

- Preu per persona. IVA inclòs.
- Activitat impartida per professionals independents del sector vinícola a la Sala de Tast de Cal Feru.
- Idiomes del tast comentat: Català, Castellà, Francès i Anglès.
- Places: mínim 10 persones i màxim 25 persones.