

SOMMELIEUR A DOMICILI

TAST DE VINS

Taller on aprendrem les claus per a entendre com utilitzar els nostres sentits per a catar un vi. Parlarem sobre com distingir les aromes i qualitats organolèptiques farem una identificació pràctica. Es tracta d'un taller practico en el que a més de rebre diferents explicacions i demostracions. Algunos ejemplos de posibles catas:

Alguns exemples de possibles tastos:

- Tast de vins blancs
- Tast de vins negres de diferents denominacions d'origen
- Tast de vins verticals per any
- Tastos de vins per varietat de raïm
- Mini tast/curs de diferències entre cava i champagne
- Tast de diferents champagne

+ amb opció de maridatge (tapes o snacks)

L'objectiu fonamental d'un tast de vins és analitzar sensorialment el vi per a explorar les seves característiques i propietats en qualsevol dels seus tres nivells: visual, olfatori, i gustatiu.

€ Tindrem una entrevista amb el client per a poder personalitzar i cotitzar una proposta adaptada a les seves necessitats

