



Experiencias Gastronómicas 2008

Propuestas para Individuales, Grupos e Incentivos



Alella y Ocio Vital tienen el placer de invitarles a disfrutar de una cuidada selección de actividades ideales para grupos, pensadas con el propósito de crear momentos de ocio lúdico y creativo.

Actividades para todos los paladares y que pretenden dar sabor a cualquier momento.

Podemos personalizarlas y adaptarlas a sus gustos.

La creatividad es uno de nuestros pilares.

Nuestros servicios pueden cubrir todas sus necesidades, desde el alquiler de nuestros profesionales para desarrollar una actividad determinada, hasta el diseño, creación y ejecución del evento que consideren más oportunos para la consecución de los objetivos previamente marcados. Nuestros productos los hemos clasificado y agrupado según el nivel de actividad.

Información y reservas:

Emails: reservas@ociovital.com
comercial@alellavinicola.com

Teléfonos: Ocio Vital 93.317.19.09
Alella Vinícola 93.540.38.42



Actividades para Individuales

Vinos florales de Alella.....	5
Un paseo por las Viñas.....	6
Taller de Cata.....	7
CURSOS - CENAS de MARIDAJES.....	9

Actividades para grupos

Reuniones

Una Reunión Diferente.....	10
----------------------------	----

Team Building y competiciones

Team Buildings / Incentivos Gastronómicos.....	11
Gymkhana Gastronómica.....	12
El juego del Vino.....	13
Actividades en las Viñas.....	14
El desafío del Cava.....	15
El Desafío del vino.....	16
El desafío del queso.....	17
El desafío del chocolate.....	17
El desafío del aceite.....	17
El desafío de la cerveza.....	17
El desafío del brandy.....	17
El desafío de los aromas.....	17
El desafío del brandy.....	17
El Casino gastronómico.....	18
Un viaje por el Vino hacia la Venta Emocional Taller Lúdico formativo para desarrollar la Intuición y estimular las ventas.....	19

Actividades y Experiencias Gastronómicas

Experiencias Gastronómicas.....	21
Cata de Quesos.....	23
Cata de Quesos y Maridaje de vinos.....	24
Cata de Jamones.....	25
Cata de Chocolates.....	26
Cata de Foie-Gras y maridaje de vinos.....	27
Cata de Cervezas.....	28
Cata de Brandys.....	29
Cata de Whisky.....	30
Cata de Frutas.....	31
Cata de Flores El sabor de las Flores.....	32
Cata de Aceite.....	33
Cata de Puros.....	34
Catas de Aguas.....	35
Con Los Cinco Sentidos.....	36
Viaje desde el Cacao al Chocolate.....	37
Actividad Culinaria En Familia.....	38



Información

LAS 5P' PARA EL OCIO VITAL	39
La Bodega	43
Como llegar.....	44



Vinos florales de Alella

¿Quieres conocer como elaboran los vinos Marfil en Alella Vinícola?, ¿Te interesa el mundo del vino y quieres pasar un buen rato?



Ven a descubrir su bodega modernista y centenaria en el centro de la Denominación de Origen Alella, a 20 km de Barcelona.

Durante aproximadamente dos horas te enseñaremos como convertimos el fruto del riguroso trabajo en el campo en los vinos de los que disfrutas en tu mesa. Y para acabar...Probaremos y comentaremos tres de sus caldos más

significativos. ¿Te lo vas a perder?

Las visitas guiadas están dirigidas a todos aquellos que quieran conocer el proceso de elaboración del vino en un entorno incomparable, una bodega modernista.

Las áreas de visita son:

- Espacio Marfil.
- Patio de recepción de la uva.
- Laboratorio.
- Sala de elaboración.
- Zona de embotellado.
- Degustación de tres vinos.

Tras la degustación te puedes quedar a comer tranquilamente en el restaurante de la bodega, restaurante típico de estilo bodeguero catalán; muy acogedor y rústico, donde podremos seguir probando sus preciados vinos con la comida. De regalo una botella de vino o cava.

Participantes: Grupos de 8 a 200 personas. [Ver calendario para visitas de individuales](#)

Duración: 1,5 horas

Disponibilidad: Martes a Domingos mediodía, todo el año bajo petición

Idiomas: español, catalán e Inglés. Consultar otros idiomas

Opcional: Comida en la bodega:

La actividad incluye:

- Visita completa a la bodega
- Degustación de tres vinos
- Parking gratuito
- IVA



Un paseo por las Viñas

¿Eres un auténtico apasionado del vino?

¿Quieres conocer, desde el origen, como se elaboran los vinos Marfil?

Te ofrecemos la posibilidad de adentrarte totalmente en los procesos de elaboración del vino: **De la viña a la botella.**



Los vinos de Alella son vinos urbanos, sus viñedos son el último reducto casi milagroso que queda en una zona en la que tiene que librar una desigual batalla contra la expansión del área urbana y turística barcelonesa.

La bodega que visitaremos hoy, fue una de las empresas catalanas pioneras en la producción de vinos de

calidad embotellados. Su historia es la del propio vino de Alella, y tuvo, durante años, una intensa actividad exportadora.

Durante la visita pasearemos entre las cepas. Uno de los principales atractivos que tiene la visita, además de la propia explicación de como se hace el vino, es el edificio, ¡Una auténtica joya centenaria modernista!; y probaremos 3 vinos.

Realizaremos dos visitas, una a la viña y otra a la bodega. La visita se hace a pie, por un trayecto agradable y sencillo.

- En viña aprenderemos sobre la geología de la D.O., sus variedades tradicionales, sobre el ciclo biológico de la viña, técnicas de viticultura: cultivo, poda, sistemas de riego... y sobre la vendimia.
- Durante la visita a la bodega veremos los procesos de elaboración de vinos blancos y tintos, la crianza en barricas y el embotellado.

Tras la degustación te puedes quedar a comer tranquilamente en el restaurante de la bodega, restaurante típico de estilo bodeguero catalán; muy acogedor y rústico, donde podremos seguir probando sus preciados vinos con la comida. De regalo una botella de vino o cava.

Participantes: Grupos de 8 a 200 personas. [Ver calendario para visitas de individuales](#)

Duración: 3 horas

Disponibilidad: Martes a Domingos mediodía, todo el año bajo petición

Idiomas: español, catalán e Inglés. Consultar otros idiomas

Opcional: Comida en la bodega:

La actividad incluye:

- Visita a la viñas y visita completa a la bodega
- Degustación de tres vinos
- Parking gratuito
- IVA



Taller de Cata



¿Te interesa el mundo del vino?

¿Quieres realizar una primera aproximación a la cata de vinos?

Queremos acercarte el mundo de sensaciones que proporciona la cultura del vino. Para ello te invitamos a participar en nuestro Taller de Cata.

En esta actividad te enseñaremos un poco de práctica y técnica, cómo debes observar y apreciar un vino. Probaremos vinos blancos, rosados, tintos y cava.

¡Una actividad inolvidable!

Es una actividad desarrollada en un entorno lúdico y cultural que busca enseñar a expresar todas las sensaciones que provoca la degustación de un vino. Conoceremos el vocabulario específico de la cata de vinos así como las apreciables diferencias entre los diferentes tipos de caldos.

Esta actividad esta pensada para quien quiera disfrutar de un momento agradable, en compañía de sus amigos o compañeros de trabajo, y aprender un poco más de vino.

Programa:

- Visita guiada en la que se explican los procesos de elaboración del curso.
- Curso de Cata.
- Dossier del curso.
- Botella de vino de Regalo.

Tras la degustación te puedes quedar a comer tranquilamente en el restaurante de la bodega, restaurante típico de estilo bodeguero catalán; muy acogedor y rústico, donde podremos seguir probando sus preciados vinos con la comida. De regalo una botella de vino o cava.

Participantes: Grupos de 8 a 30 personas. [Ver calendario para cursos programados de individuales](#)

Duración: 3 horas

Disponibilidad: Martes a Domingos mediodía, todo el año bajo petición

Idiomas: español, catalán e Inglés. Consultar otros idiomas

Opcional: Comida en la bodega

La actividad incluye:

- Visita completa a la bodega
- Curso de iniciación a la cata y degustación de vinos
- Parking gratuito
- IVA



Cenas Maridaje

¿Quieres disfrutar más de tus platos y de los vinos que los acompañan?



En nuestras cenas o comidas maridaje aprenderás a utilizar y agudizar todos tus sentidos a la hora de disfrutar de la comida. Asimilarás como unir, armonizar y complementar correctamente comida y bebida, los platos y el vino.

En un entorno lúdico y desenfadado presentaremos el sinfín de matices, percepciones, aromas y gustos que derivan de la unión de vino y comida. Aprenderemos a encontrar la perfecta combinación que nos permita disfrutar, con los cinco sentidos, tanto de la comida como de la bebida.

¡Una experiencia selecta!

El maridaje de vino y gastronomía debe ser una experiencia única, transportarnos a un mundo sensorial en el que seamos capaces de descubrir, gracias a nuestros sentidos, el amplio abanico de sensaciones que nos ofrece la combinación de vino y comida.



Todos sabemos que el vino blanco combina con el pescado y el tinto con la carne pero, ¿podemos ir más allá?

Ven a una de nuestras experiencias gastronómicas y ¡descúbrelo!

En nuestras cenas incluimos:

- Comentario de los vinos por parte del enólogo de nuestras bodegas o de nuestro sommelier especializado.
- Maridaje de vino y comida con nuestro sommelier especializado o con nuestros cocineros invitados.
- Botella de vino de regalo.

Participantes: Grupos de 8 a 50 personas. [Ver calendario para individuales](#)

Duración: 3 horas

Disponibilidad: Martes a Domingos mediodía, todo el año bajo petición

Idiomas: español, catalán e Inglés. Consultar otros idiomas

La actividad incluye:

- Cena o comida de maridaje comentada por un experto sommelier o chef invitado
- Parking gratuito
- IVA



CURSOS - CENAS de MARIDAJES

CURSO - CENA DE FOIES Y MARIDAJES

Duración: 3 horas.

Programa: Historia, razas, técnicas de elaboración, tipos de foie, maridajes y degustación de micuit, entier, bloc y especialidades junto con 6 vinos diferentes.

CURSO - CENA DE QUESOS Y MARIDAJES:

Duración: 3 horas.

Programa: Historia, elaboración, tipos de pastas, tipos de leches, quesos de España y del mundo. Degustación de 14 quesos acompañados de 6 vinos y otros productos diferentes.

CURSO - CENA DE JAMONES IBÉRICOS Y MARIDAJES

Duración: 3 horas.

Programa: Historia, técnicas, tipos de jamones y degustación junto con 6 propuestas de vinos.

CURSO – CENA DE POSTRES Y MARIDAJES

Duración: 3 horas.

Programa: Tipos de postres, tipos de vinos dulces, degustación de 6 postres y 6 vinos.

CURSO – CENA DE CHOCOLATES Y MARIDAJES

Duración: 3 horas.

Programa: Historia, técnicas, tipos de chocolates. Degustación de 6 chocolates y platos con chocolate y vinos y otros productos nacionales e internacionales.



Una Reunión Diferente

¿Buscas espacios diferentes para tus reuniones, presentaciones de producto, cursos o eventos?



Acceder a un espacio único y diferente, a 20 Km de Barcelona, para tu evento es sencillo.

Ponemos a tu disposición diversos espacios para la celebración de tus convenciones o reuniones.

¡Sorprende con un espacio diferente!

Tus reuniones de empresa pueden desarrollarse en un innovador espacio que te ayudará a dotar el evento de un carácter diferente y sorprendente.

Puedes añadir a tus reuniones una visita guiada por la bodega, una actividad de team building o lúdica, una comida o una botella de vino de regalo...

¡Tendrás el éxito asegurado!

El alquiler de la sala de audiovisuales para reuniones u otros eventos consta de:

- Equipo de proyección.
- Sala con capacidad hasta 60 personas.
- Mesa de ponencias hasta 4 personas.
- Servicio de agua para los ponentes.
- Red WiFi
- Parking gratuito

Consúltenos para organizar actividades complementarias a su evento.

Capacidades:

- Sala reuniones: 60 personas en teatro
- Sala catas, restaurante: 120 personas
- Interior Bodega (catas y actividades): 150 personas



Team Buildings / Incentivos Gastronómicos

Team buildings de catas, gastronomía y vinos

¡Que idea más deliciosa!

Nuestras actividades alrededor de la gastronomía y el mundo de los vinos son una divertida forma de unir a los empleados de varios departamentos de su organización, crear una experiencia lúdica para que se conozcan y trabajar en equipo y obtener resultados tangibles inmediatos. Son una excelente alternativa a otro tipo de actividades outdoor training.

La comida y la bebida siempre han sido vías para acercar a las personas. A través de la cocina, las catas o compartiendo una buena comida, los equipos pueden descubrir los ingredientes para un desempeño efectivo y exitoso.

Por ejemplo, si el objetivo es trabajar la habilidad de resolución de problemas, a los participantes se les entregan los ingredientes para una receta, pero no todas las instrucciones.

Si el grupo sólo quiere pasar un buen rato y aprender de una forma lúdica, todas nuestras actividades se pueden realizar de una forma más sencilla y con una estructura menos competitiva.



Gymkhana Gastronómica

Una actividad trepidante diseñada para probar las habilidades y el conocimiento gastronómicos de los participantes.



El grupo es dividido en equipos, los cuales tendrán que superar varias pruebas para puntuar y desarrollar sus sentidos del olfato, gusto, intuición... y su capacidad de trabajar en equipo

Cada equipo deberá ir superando pruebas con el objetivo de conseguir la máxima puntuación.

Algunas de las actividades que se pueden realizar dependiendo del tamaño del grupo:

1. La intuición: Cata de vinos
2. En busca del sentido perdido: Aromas
3. La memoria gustativa: Quesos
4. La cocina del infierno: Tapas
5. A la caza de Xocolatl: Chocolates
6. Cata de aceites
7. En busca de la bellota: Jamones
8. La cebada: cervezas

Cada prueba tiene una duración determinada. En un primer bloque los grupos hacen una actividad formativa, los conocimientos adquiridos les servirán para luego jugar y competir con el resto de compañeros.



Los equipos deben coordinarse para conseguir sus objetivos. Optimizar sus recursos y satisfacer al cliente final y a sus supervisores.

Tras la actividad te puedes quedar a comer tranquilamente en el restaurante de la bodega. De regalo una botella de vino o cava.

Participantes: Grupos de 40 a 200 personas

Duración: 4 horas

Disponibilidad: Martes a Domingos mediodía, todo el año bajo petición

Idiomas: español, catalán e Inglés. Consultar otros idiomas

La actividad incluye:

- Actividades y todo el material necesario
 - Cata de vinos
 - Nuestro experto sumiller
 - Dossier
- Alquiler del espacio
- IVA



El juego del Vino



Juega, pásatelo bien, y a la vez aprende

Se dice que se aprende más a través del juego. También se compite mejor y se trabaja en equipo a través de actividades lúdicas.

Pruébalo a través de este divertido juego en una bodega, basado en varios experimentos y pruebas.

Dependiendo de la época del año, podrá tocar el terruño, probar la uva de la viña, el mosto directamente de la bodega, analizar las diferencias entre diferentes uvas, vinos de diferentes barricas, poner a prueba su olfato,...

Programa:

- Visita a la bodega
- Haz tu propio vino:
 - Visita guiada de mano de nuestro experto al fabuloso mundo del vino, donde tocará, olerá y aprenderá a hacer su propio vino.

Durante la actividad se harán varios talleres que pueden ser competitivos:

- Introducción a la cata de vino
- Juego de los aromas (entrenar la nariz)
- Recoger vinos en barricas (habilidad)
- Elaboración de su propio vino (etiquetaje)
- Concurso de cata a ciegas
- Diploma a los ganadores

Tras la actividad te puedes quedar a comer tranquilamente en el restaurante de la bodega. De regalo una botella de vino o cava.

Participantes: Grupos de 14 a 50 personas

Duración: 4 horas

Disponibilidad: Martes a Domingos mediodía, todo el año bajo petición

Idiomas: español, catalán e Inglés. Consultar otros idiomas

La actividad incluye:

- Visita completa a la bodega
- Nuestro experto sumiller
- Juego del vino y todo el material necesario
 - Cata de vinos
 - Dossier
- Alquiler del local
- Una botella para cada miembro del equipo ganador (5 personas)
- IVA



Actividades en las Viñas

¿Quieres ser testigo de la vendimia?

¿Y participar en las tareas propias de los viticultores?

Ven a conocer y realizar las actividades que permiten extraer lo mejor de las cepas y elaborar vino.



Realizamos actividades como "LA VENDIMIA", para disfrutar de una de las épocas más alegres y tradicionales del año en el mundo vitivinícola y, además, conocer los secretos de la elaboración del vino.

¡Una experiencia única!

Las actividades en viña proponen un rato divertido y diferente, al aire libre, en el que podremos

olvidarnos del estrés del día y día.

Los trabajos que se pueden desarrollar en viña dependen del ciclo biológico de la viña. De esta forma, en Enero podremos podar, en Abril observar los procesos de floración de la planta y, en Septiembre ¡vendimiar!

Programa:

- Experiencia en viñedo: vendimia o poda.
- Visita a la bodega: proceso de elaboración del vino, degustación (opcional análisis de factores en laboratorio).

Tras la actividad te puedes quedar a comer tranquilamente en el restaurante de la bodega. De regalo una botella de vino o cava.

Participantes: Grupos de 15 a 20 personas.

Duración: 3 horas

Disponibilidad: Martes a Domingos mediodía, todo el año bajo petición

Idiomas: español, catalán e Inglés. Consultar otros idiomas

Observaciones: Según disponibilidad y climatología. Necesario vehículo propio

La actividad incluye:

- Visita completa a la bodega y degustación de vinos
- Actividad de poda o vendimia
- Parking gratuito
- IVA



El desafío del Cava

¿Qué es mejor el Cava o el Champagne?



El Champagne es un vino espumoso hecho en la región francesa de Champagne con el método tradicional champegnoise.

El Cava es un vino espumoso hecho en España con el método tradicional champegnoise.

Entonces, ¿Cuáles son las diferencias? ¿Cuál te gusta más? ¿Cuál es la mejor relación calidad precio?

Con esta actividad aprenderás la historia, métodos de producción, diferencias en terruño, que tipos de uva se utiliza, procesos de fermentación,... y lo más importante sus diferencias, en aromas, estructura, gustos,...

Esta cata está dirigida por uno de nuestros expertos sumilleres que le guiará a través del fascinante y glamoroso mundo de los espumosos.

Durante la actividad se hará una cata a ciegas de dos cavas y dos champagnes para poner a prueba tus conocimientos.

Tras la actividad te puedes quedar a comer tranquilamente en el restaurante de la bodega. De regalo una botella de vino o cava.

Participantes: Grupos de 8 a 45 personas

Duración: 3 horas

Disponibilidad: Martes a Domingos mediodía, todo el año bajo petición

Idiomas: español, catalán e Inglés. Consultar otros idiomas

La actividad incluye:

- Nuestro experto sumiller
- El desafío del cava y todo el material necesario
 - 2 Cavas
 - 2 champagnes
- Alquiler del local
- IVA



El Desafío del vino

¡¡Lo último en competiciones de vino para iniciados!!

Diviértete aprendiendo y demostrando los conocimientos que has adquirido durante la actividad.

La cata de vinos es un arte al alcance de todos, se tiene que aprender siguiendo un proceso en busca de aromas y gustos; la práctica de la cata es la parte más divertida.

¡Una forma muy innovadora para adquirir conocimientos y crear pasiones por el vino!

Durante la actividad se catarán 4 vinos diferentes, con una introducción a su historia, métodos de producción y variedad de uvas utilizadas.

La actividad consiste en:

1. Taller de cata
2. Cata a ciegas
3. El test del vino



Tras la actividad te puedes quedar a comer tranquilamente en el restaurante de la bodega. De regalo una botella de vino o cava.

.

Participantes: Grupos de 8 a 45 personas

Duración: 3 horas

Disponibilidad: Martes a Domingos mediodía, todo el año bajo petición

Idiomas: español, catalán e Inglés. Consultar otros idiomas

La actividad incluye:

- Nuestro experto sumiller
- El desafío del vino y todo el material necesario
 - 4 vinos
- Alquiler del local
- IVA



El desafío del queso
El desafío del chocolate
El desafío del aceite
El desafío de la cerveza
El desafío del brandy
El desafío de los aromas
El desafío del brandy

Estas catas altamente informativas aúnan información sorprendente con desafío y humor.

Nuestro experto sumiller os acercará al mundo de las diferencias entre los distintos productos de una forma muy animada e interactiva. Después de la parte teórica se harán una serie de juegos y desafíos muy entretenidos para aderezar la cata.

Estas actividades tienen la misma estructura que el desafío del vino, pero con otro gran producto a catar. Cual quiera de estos desafíos se pueden combinar con otros para crear su gymkhana gastronómica.

Tras la actividad te puedes quedar a comer tranquilamente en el restaurante de la bodega. De regalo una botella de vino o cava.

Participantes: Grupos de 8 a 45 personas

Duración: 3 horas

Disponibilidad: Martes a Domingos mediodía, todo el año bajo petición

Idiomas: español, catalán e Inglés. Consultar otros idiomas

La actividad incluye:

- Nuestro experto sumiller
- Todo el material necesario para la cata de 4 productos
- Alquiler del local
- IVA



El Casino gastronómico

El placer de catar, el excitante mundo de los Casinos, la satisfacción de aprender a la vez que uno se divierte,....



Nuestro Casino Gastronómico en la solución. Es una forma divertida para que los empleados de diferentes departamentos o ciudades se conozcan, para crear una experiencia que les haga trabajar como un equipo, y sobretodo para crear un ambiente distendido después de una reunión.

Elementos del juego

A los participantes se les entregan unas fichas de dinero de plástico para jugar. También se les entrega una copa para

poder hacer las catas.

El juego

Varía en función del número de personas y del número total de mesas que tenga el Casino. El cliente puede elegir las mesas en función del número de personas que vayan a participar en el juego.

1. El juego de la Cata

Cata a ciegas de un producto, Cata el vino y apuesta a una de las opciones que hay en la mesa.

Podemos hacer las catas de diferentes vinos: vinos de España, vinos del mundo, tintos, blancos, espumosos

Cata de productos gastronómicos: chocolate, queso, cervezas, aguas, zumos,...

2. El juego de los Aromas

Cuantas veces te estás tomando un vino, una cerveza, o cualquier otra bebida y piensas "Este olor me recuerda a algo", pero no saber ponerle un nombre o recordar que es.

Tendrás que adivinar que aroma estás oliendo, apostar a uno de los aromas que hay en la mesa de juego.

3. El Juego del Color

¿Crees que puedes adivinar el color del vino con una copa opaca?
Tinto, blanco, rosado ¿Cuál será tu elección?

4. El Test del vino

¿Sabes la respuesta acertada? Apuesta y lo sabrás

El jugador apostará a una de las respuestas posibles a la pregunta que le haga nuestro sumiller. Una buena forma de hacer un curso acelerado de vino

5. La Gran Subasta

Al final del Casino los participantes podrán utilizar las fichas ganadas en una subasta.

Participantes: Grupos de 30 a 200 personas

Duración: 2-4 horas

Disponibilidad: Martes a Domingos mediodía, todo el año bajo petición

Idiomas: español e Inglés. Consultar otros idiomas



Un viaje por el Vino hacia la Venta Emocional

Taller Lúdico formativo para desarrollar la Intuición y estimular las ventas



“Lo que hacemos es resultado directo no solo de qué y cómo pensamos; sino también de qué y cómo sentimos”. (Warren Bennis)

Mediante dos cursos paralelos (el de la cata de vinos) y el de la técnica de ventas, procuraremos dar una serie de jugar con los sentidos con el objeto de potenciar el sexto sentido el de la intuición

Objetivo del Curso

El mercado, la competencia y el volumen de trabajo imponen un enfoque nuevo en la venta. Nunca como ahora es necesario ponerse en el lugar del cliente, detectar que necesita y poderle ofrecer la confianza necesaria.

Sin olvidar nunca la técnica, las formas y la metodología para conseguir nuestro objetivo El mercado es cada vez más exigente. La competencia cada vez es mas agresiva y solo venden aquellos que consiguen empalmar con el cliente.

Un buen comercial debe ser un buen conocedor de la condición humana y para ser mas efectivo deberá potenciar la sensibilidad tanto la propia como la de sus clientes.

Al finalizar el curso deberíamos ser capaces de:

- Detectar las necesidades de compra en los cliente potenciales y aprovechar las oportunidades generadas
- Conocer y practicar técnicas de cierre y tratamiento de objeciones
- Iniciarse en la venta emocional, consiguiendo la confianza del cliente

Metodología

Para conseguir nuestros objetivos, tendremos en el aula un invitado de excepción: El Vino, el cual nos servirá de vehículo en este viaje que pretende una forma amena y sencilla inculcar en nuestros oyentes conceptos y la sensibilidad necesaria para que en un futuro la apliquen sin más dilación en sus tareas comerciales diarias.

Mediante una serie de dinámicas buscaremos los paralelismos necesarios para conseguir los objetivos marcados en cada sesión. Siempre adaptados a las necesidades de cada cliente y de los interlocutores que asistan al aula.

Durante la actividad relacionaremos los conceptos básicos en la comunicación que se produce en cualquier relación comercial, con el fin de alcanzar la venta emocional.



Distinguiamos tres niveles

- Expertos
- Iniciados
- Principiantes

De manera paralela realizaremos una cata de vinos donde se irá acotando un mundo desconocido, al igual que se acotará el desconocido terreno de las emociones de los clientes.

- La cata se realizará a ciegas. Al cliente no siempre se le conoce, el vino hasta que no se descorcha tampoco.
- Los sentidos tienen un factor destacado en las percepciones de las personas, en el vino también.
- El vino es un organismo vivo, el cliente es también un elemento cambiante
- Conocer el producto, permite :
 - Preparar argumentos a las posibles objeciones del cliente.
 - Sentirlo, aumenta la posibilidad de transmitir pasión.
 - Transmitir pasión permite la venta emocional

Formador

Manuel Colmenero Larriba



Diplomado en Turismo por la Universidad de Barcelona, consultor de la UOC en la asignatura Gestión de la Intermediación Turística, Postgrado en Dirección de Agencias de Viajes – CETT, Master en Gestión, Creación y Desarrollo de Franquicias – UB - Formador de Formadores por EPISE, colaborador docente en el CETT, la UNIVERSIDAD AUTONOMA DE BARCELONA, UNIVERSIDAD DE BARCELONA y la escuela de negocios ESEC, así como en LES HEURES.

Empezó sus aventuras viajeras cuando solo tenía 14 años y un montón de inquietudes en su cargada mochila.

Su vocación desde muy joven fue el turismo, por eso trabajó en el mundo de la hostelería y la restauración, finalmente encaminó su carrera profesional en el mundo de las agencias de viajes, donde trabajó para las mejores cadenas: Carlson Wagon Lits, Viajes Melia y Ultramar Express, donde aprendió el oficio y cómo personalizar los viajes a las necesidades de cada cliente. En su última etapa profesional fue responsable de marketing de Ultramar Express.

Reorientó su vida profesional hacia sus tres pasiones: Los viajes, la gastronomía y la formación, por eso fue cofundador de Ocio Vital

Su frase favorita: El servicio es una actitud



Su currículum profesional: <http://manuel-colmenero-larriba.neurona.com/>



Experiencias Gastronómicas

Ocio Vital ha realizado una selección de actividades ideales para grupos, pensadas con el propósito de crear momentos de ocio lúdico y creativo.

Actividades para todos los paladares y que pretenden dar sabor a cualquier momento.



¡Momentos de ocio, para chuparse los dedos!

Podemos personalizarlas y adaptarlas a sus gustos.

Si usted lo prefiere podemos buscar otros lugares, ambientes donde poder adaptarlas a sus necesidades particulares o crear otros conceptos igual de originales.

La creatividad es uno de nuestros pilares.

Nuestros servicios pueden cubrir todas sus necesidades, desde el alquiler de nuestros profesionales para desarrollar una actividad determinada, hasta el diseño, creación y ejecución del evento que consideren más adecuado para la consecución de los objetivos previamente marcados.

Nuestros productos los hemos clasificado y agrupado según el nivel d'actividad

- Catas
- Talleres y Actividades



Cata de Aromas y Vino

¡Educa tu nariz!



Cuantas veces te estás tomando un vino, una cerveza, o cualquier otra bebida y piensas “Este olor me recuerda a algo”, pero no saber ponerle un nombre o recordar que es.

Esta es una actividad de cata para desarrollar el sentido del olfato, esencial para cualquier cata.

Oleremos una colección de las esencias más características que podemos encontrar en los

principales vinos. Si aprendes a identificarlos, podrás valorar mejor la degustación en la cata de un vino.

Con la ayuda de un set de aromas del vino, iremos evolucionando de un aroma a otro para poder identificarlos posteriormente en a cata de 4 vinos y saber las diferencias entre ellos.

Tras la actividad te puedes quedar a comer tranquilamente en el restaurante de la bodega. De regalo una botella de vino o cava.

Participantes: Grupos de 8 a 45 personas

Duración: 2 horas

Disponibilidad: Martes a Domingos mediodía, todo el año bajo petición

Idiomas: español, catalán e Inglés. Consultar otros idiomas

La actividad incluye:

- Nuestro experto sumiller
- Taller de aromas
- Todo el material necesario para la cata de 4 vinos
- IVA

Observaciones

- Si la actividad se realiza en una bodega, se incluirá la visita



Cata de Quesos



Las catas de quesos son una manera de conocerlos por sus características organolépticas, a la vez que se aprenden las múltiples posibilidades para combinarlos y maridarlos.

También se aprende su elaboración, el porque son de una manera o de otra, de las razones por las que son así, o la actualidad mundial de los quesos.

Existen dos vertientes para esta actividad, la más lúdica y didáctica:

Introducción al mundo de los quesos y sesiones de cata; o la más técnica que son los **Cursillos de un día: técnica y placer.**

Éstos 2 formatos han sido pensados para satisfacer a un amplio público, pues entendemos que aprender del gusto es un oficio válido para todo el mundo.

Tras la actividad te puedes quedar a comer tranquilamente en el restaurante de la bodega. De regalo una botella de vino o cava.

Participantes: Grupos de 8 a 45 personas

Duración: 1,5 horas

Disponibilidad: Martes a Domingos mediodía, todo el año bajo petición

Idiomas: español, catalán e Inglés. Consultar otros idiomas

La Actividad Incluye:

- Servicio Gastrónomo
- Dossier
- Cata
- 6 Quesos diferentes
- 4 Panes diferentes



Cata de Quesos y Maridaje de vinos



El queso y el vino son alimentos fermentados que pueden conservarse por largo tiempo, ofreciendo gran variedad de sabores y aromas. Durante mucho tiempo, lo más común fue combinar los quesos con los vinos de la misma región. A este concepto se le llama maridaje viña-pasto, porque los pastos donde se alimentan cabras y reses están cerca de los viñedos, y comparten el clima y el tipo de suelo. Posteriormente se fueron haciendo maridajes con vinos y quesos de países diferentes, cuya armonía se descubrió con el comercio internacional.

En España existe una gran variedad de quesos (más de un centenar), lo que aunado a la gran gama de Vinos Españoles, permite múltiples combinaciones.

Durante esta cata os enseñaremos a combinarlos, ya que todos los quesos, aún los más suaves, tienen aromas y sabores que tienden a prevalecer sobre sus acompañantes.

Participantes: Grupos de 8 a 45 personas

Duración: 1,5 horas

Disponibilidad: Martes a Domingos mediodía, todo el año bajo petición

Idiomas: español, catalán e Inglés. Consultar otros idiomas

La Actividad Incluye:

- Servicio Gastrónomo
- Dossier
- Cata y maridaje
- 7 Quesos diferentes
- 12 complementos aprox. (confituras, verduras, frutas de temporada, frutos secos)
- 7 Panes diferentes
- 5 Vinos



Cata de Jamones

Les ofrecemos una degustación de Jamones, con la que podrán experimentar las distintas calidades y texturas del jamón y sus diferentes sabores según su procedencia, crianza y alimentación de los cerdos. Todos los Jamones que degustaremos son ibéricos e ibéricos de bellota con denominación de origen.



Esta cata va acompañada de un pica pica que consta de un surtido de quesos (gorgonzola, Regianno Parmesano, queso manchego puro de oveja), tortilla de patatas, surtido de embutidos ibéricos de bellota (lomo, salchichón y chorizo), un buen vino y, como no, todo el jamón que se desee.

Participantes: Grupos de 8 a 45 personas

Duración: 1,5 horas

Disponibilidad: Martes a Domingos mediodía, todo el año bajo petición

Idiomas: español, catalán e Inglés. Consultar otros idiomas

La Actividad Incluye:

- Guía gastronómico
- Curso de cata de jamones y aperitivo (es casi una comida)

Nota: Consulten precios para servicios con menor número de comensales.



Cata de Chocolates

Para realizar una cata de cobertura o chocolate, en primer lugar hay que calentar el producto, y para ello no hay nada mejor que el calor corporal.

La mejor forma de apreciar todos sus matices es realizar primero una cata de olor del chocolate calentándolo entre las manos, y después introducirlo en la boca para apreciar la retro-nasal: con el chocolate en el paladar, respiramos sin tragar el producto y recordaremos las notas que ya se han sentido en la cata de olfato, además de encontrar nuevos matices.

El cacao es un alimento que absorbe rápidamente los olores de los productos que lo rodean. El secado del cacao suele hacerse al aire libre, sobre hojas de tabaco, coco o platanero.

Tras la actividad te puedes quedar a comer tranquilamente en el restaurante de la bodega. De regalo una botella de vino o cava.

Participantes: Grupos de 8 a 45 personas

Duración: 1,5 horas

Disponibilidad: Martes a Domingos mediodía, todo el año bajo petición

Idiomas: español, catalán e Inglés. Consultar otros idiomas

La Actividad Incluye:

- Material necesario para la cata:
 - Ingredientes
 - Servicio Gastrónomo
- Impuestos

Existe la posibilidad de realizar una cena temática: Viaje desde el Cacao al Chocolate





Cata de Foie-Gras y maridaje de vinos



Las catas de Foie y Maridajes de vinos son degustaciones que se complementan con una introducción al mundo del Pato seguida de una explicación de cada uno de los productos que se están catando.

Los productos exclusivos de foie se degustan acompañados de vino o de cava que realza los sabores.

Se dispone una porción para varios comensales, que siguiendo las indicaciones de nuestro especialista, deben degustarla y así poder sentir las mejores sensaciones de este producto.

Si a esto le sumamos un buen vino, el resultado es excepcional.

Tras la actividad te puedes quedar a comer tranquilamente en el restaurante de la bodega. De regalo una botella de vino o cava.

Participantes: Grupos de 8 a 45 personas

Duración: 1,5 horas

Disponibilidad: Martes a Domingos mediodía, todo el año bajo petición

Idiomas: español, catalán e Inglés. Consultar otros idiomas

La Actividad Incluye:

- Curso de cata de foie y maridaje de vinos
- Gastrónomo especialista en foie
- Impuestos

Observaciones: Esta actividad se puede completar con un menú degustación: Menú temático de la cocina del pato.



Cata de Cervezas



Con este taller le introduciremos en la cultura de la cerveza, una de las bebidas más antiguas y populares de nuestra civilización. Descubrirá los diferentes tipos de cerveza que existen en el mundo y la forma más adecuada de servirlos y saborearlos. Le enseñaremos a servirlos, valorarlos y degustarlos adecuadamente.

Durante el taller los asistentes aprenderán a degustar diferentes tipos de cervezas. Familias de cerveza que podremos

degustar en función de los gustos y deseos de nuestros invitados:

- Cervezas de trigo de fermentación espontánea: Lámbic, Gueuze, Faro, y cervezas de fruta.
- Cervezas de trigo con fermentación láctica: Berliner Weisse.
- Cervezas de trigo con cepas puras de levadura: Weizenbier alemanes, cervezas de trigo belgas.
- Ales británicas: Mild, Bitter, Pale ale y I.P.A., Brown ale, Old ale, Barley wine, Scotch ale y Irish ale.
- Porter y Stout: Porter, stout seca, Stout de ostras, Stout dulce, Stout de leche, Oatmeal stout, Imperial Stout.
- Cervezas Lager: Pilsen, Dunkles, Helles, Viena, Dormunder Export, Bock, Doppelbock, Weizenbock y Eisbock.
- Cervezas de fermentación alta alemanas: Altbier y Kölsch.
- Cervezas belgas: Ale belga, Brown ale belga, Ale roja, Ale dorada belga, Saison, Trappist, Abadía y Especialidades regionales.
- Cervezas de fermentación alta no europeas: Ales americanas y Ales espumosas australianas.

Tras la actividad te puedes quedar a comer tranquilamente en el restaurante de la bodega. De regalo una botella de vino o cava.

Participantes: Grupos de 8 a 45 personas

Duración: 1,5 horas

Disponibilidad: Martes a Domingos mediodía, todo el año bajo petición

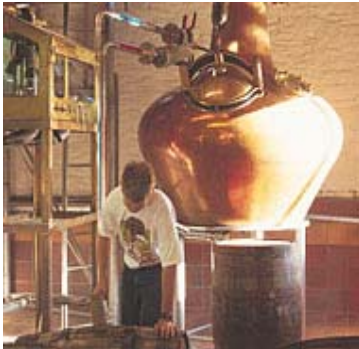
Idiomas: español, catalán e Inglés. Consultar otros idiomas

La Actividad Incluye:

- Material necesario para la cata:
 - Ingredientes
 - Servicio Gastrónomo
- Impuestos



Cata de Brandys



Es una bebida alcohólica de 40º, muy similar al coñac francés ya que tiene un proceso de producción idéntico, pero al que se le añaden algunas diferencias. Se parte de un vino blanco suave, que se destila rápidamente a baja temperatura. Se guarda luego en barriles de roble, donde adquiere color, bouquet, sabor y edad. Muchos brandys son una mezcla delicada entre diferentes brandys, a los que muchas veces se le añaden pequeñas cantidades de cáscaras de almendras, vainilla o ciruelas secas. Las diferentes zonas en que son producidos y los procesos de destilación son casi idénticos, pero con diferencias que hacen que ningún brandy se asemeje a otro.

Por lo tanto tres elementos hay que tener en cuenta a la hora de catar un brandy: la holanda, la madera, el tiempo y la artesanal forma de ser elaborado.

La cata del brandy como cualquier otra cata debe tener en cuenta todos los sentidos: tonos, aromas, gusto,... para realizar una cata calentaremos la copa para que se evapore los alcoholes y nos queden todos los aromas y luego haciendo uso de nuestra sensibilidad adentrarnos en el alma de ese preciado licor.

Tras la actividad te puedes quedar a comer tranquilamente en el restaurante de la bodega. De regalo una botella de vino o cava.

Participantes: Grupos de 8 a 45 personas

Duración: 1,5 horas

Disponibilidad: Martes a Domingos mediodía, todo el año bajo petición

Idiomas: español, catalán e Inglés. Consultar otros idiomas

La Actividad Incluye:

- Material necesario para la cata:
 - Ingredientes (4 o 5 brandys)
 - Servicio Gastrónomo
- Impuestos



Cata de Güisqui



La cata del güisqui es una experiencia deliciosa para todos los sentidos. Sólo es cuestión de respetar unas sencillas reglas de degustación.

En la cata del güisqui, el olfato desempeña un papel central pues la agudeza de este sentido supera en mucho al paladar. El olfato detecta 32 aromas primarios frente a los apenas cuatro sabores primarios del gusto. Analice la fragancia: ¿Es ligera? ¿Fresca? ¿Fuerte? ¿Cálida? Identifique aromas específicos. En buenos güisquis, pueden encontrarse reminiscencias frutadas, de flores, cereales, miel, vainilla y madera.

Tome un sorbo suficiente para llenar la boca. Descubra la "textura" del licor. ¿Es viscoso? Posiblemente sea de alta graduación. Otros güisquis pueden ser vaporosos o secos. La lengua no sólo reconoce los sabores primarios. También percibe el "mouthfeel" (tacto a la boca) del güisqui: viscosidad, textura y suavidad.

Mientras saborea, hágase una serie de preguntas sobre el güisqui: ¿Pesado o ligero? ¿Suave o áspero? ¿Puede diferenciar sabores concretos? Frutas, flores, cereales... ¿Qué intensidad tiene el sabor?

De una manera sencilla y estructurada aprenderemos a valorar y conocer toda la mística que rodea a este producto tan ancestral y que hizo que pueblos como el británico sean unos grandes aficionados.

Tras la actividad te puedes quedar a comer tranquilamente en el restaurante de la bodega. De regalo una botella de vino o cava.

Participantes: Grupos de 8 a 45 personas

Duración: 1,5 horas

Disponibilidad: Martes a Domingos al mediodía, todo el año bajo petición

Idiomas: español, catalán e Inglés. Consultar otros idiomas

La Actividad Incluye:

- Material necesario para la cata:
 - Ingredientes
 - Servicio Gastrónomo
- Impuestos



Cata de Frutas



Las catas de frutas incluyen aspectos a menudo un tanto desconocidos como el origen de los mismos, su preparación o recetas y costumbres para hacer de este alimento tan necesario algo atractivo e interesante para todos los públicos. Juguemos con la pitaya o el rambutan, pero también con el melón o la clementina, sorprender pero aprender.

Se propone opcionalmente una CENA LIGERA DE FRUTAS, un formato que incluye 9 frutas, con 1 o 2 complementos por fruta, un pan y las armonías correspondientes. El objetivo es conocer las características principales de cada fruta: origen, historia, curiosidades, análisis sensorial, armonías y maridajes y usos.

Tras la actividad te puedes quedar a comer tranquilamente en el restaurante de la bodega. De regalo una botella de vino o cava.

Participantes: Grupos de 8 a 45 personas

Duración: 1,5 horas

Disponibilidad: Martes a Domingos mediodía, todo el año bajo petición

Idiomas: español, catalán e Inglés. Consultar otros idiomas

La Actividad Incluye:

- Material necesario para la cata:
 - Ingredientes
 - Servicio Gastrónomo
- Impuestos

La cata y la cena pueden ofrecerse por separado, consulte actividades



Cata de Flores

El sabor de las Flores



Guiados por las flores nos adentraremos en un mundo de aromas y sensaciones desconocidas, sabores gravados en lo más profundo de sus memorias y momentos que se tornarán inolvidables.

De la mano de nuestro afamado experto, especialista en este sector y autor de “el sabor de las flores”, descubrirá las virtudes gustativas del ingrediente más de moda en nuestra gastronomía, las flores; sin duda una experiencia llena de nuevas sensaciones tan sorprendentes como originales.

Podrá degustar flores como la rosa, la flor del naranjo, violetas, begonias, capuchinas, lavanda, gardenias, jazmín y la sorprendente flor eléctrica; estas flores se degustarán en crudo. Posteriormente existe la opción de hacer un curso de cocina, con sugerentes propuestas que elaborará nuestro chef a partir de estas flores.

La degustación se acompañará de una charla donde nuestro chef hará un repaso de las flores más consumidas a lo largo de la historia, curiosidades, valores nutritivos, propiedades terapéuticas, y aplicaciones en la cocina cotidiana.

Tras la actividad te puedes quedar a comer tranquilamente en el restaurante de la bodega. De regalo una botella de vino o cava.

Participantes: Grupos de 8 a 45 personas

Duración: 1,5 horas

Disponibilidad: Martes a Domingos mediodía, todo el año bajo petición

Idiomas: español, catalán e Inglés. Consultar otros idiomas

La Actividad Incluye:

- Material necesario para la cata:
 - Ingredientes
 - Servicio Gastrónomo
- Impuestos

Observaciones:

- Al tratarse de un producto sujeto, en muchos casos, a una temporada bien definida, las propuestas culinarias y el producto en si, variará dependiendo de la estación que nos acompañe.
- Se puede combinar con el curso de cocina El Sabor de las flores



Cata de Aceite

La temperatura de cata del aceite de oliva es de 28°C. Es esta temperatura la que permite la volatilidad de los compuestos aromáticos en un líquido denso y graso.

Para el aceite de oliva se llevan a cabo los mismos pasos que en la cata de otros productos líquidos como, por ejemplo, el vino: se coloca cada muestra en un copa diferente, se tapa, se huele y se degusta. La cata comprende las siguientes fases:



- ANÁLISIS VISUAL
- ANÁLISIS OLFATIVO
- ANÁLISIS GUSTATIVO
- ANÁLISIS TÁCTIL
- EQUILIBRIO - ARMONÍA

Tras la actividad te puedes quedar a comer tranquilamente en el restaurante de la bodega. De regalo una botella de vino o cava.

Participantes: Grupos de 8 a 45 personas

Duración: 1,5 horas

Disponibilidad: Martes a Domingos mediodía, todo el año bajo petición

Idiomas: español, catalán e Inglés. Consultar otros idiomas

La Actividad Incluye:

- Material necesario para la cata:
 - Ingredientes
 - Servicio Gastrónomo
- Impuestos

La jornada es de un máximo de 3 o 6 horas. Según sea un taller o un taller espectáculo



Cata de Puros



Adentrarse en el mundo de los cigarros, también llamados comúnmente Puros o Habanos, es ingresar a un mundo complejo y amplio. Cabe aclarar que el término 'Habano' se ha reservado solamente para aquellos cigarros fabricados en Cuba, aunque es muy común generalizar a los cigarros con este término.

Como primer paso, y para no enloquecer demasiado con clasificaciones, medidas, orígenes y demás tecnicismos, lo que debemos hacer es comenzar a disfrutar, y muchas veces redescubrir, el placer de fumar, es el tiempo, la cata y nuestro paladar, quien nos irá introduciendo a este particular mundo del Cigarro.

"Si no puedo fumar puros en el Paraíso, no iré" Mark Twain

Fumar un puro es un ritual que solo sabe describir quien ha dedicado al menos 45 minutos a degustar del tiempo entre el fumador y su cigarro.

Si, UD. es de aquellos a quien le gusta conocer toda la teoría antes de disfrutar, aquí trataremos de darle un marco de referencia, para que pueda tener una idea de como se clasifican los mismos, aunque reiteramos que esto no debería preocuparle a la hora de comenzar a saborear un buen cigarro.

Guiados por las manos expertas de Manuela Romerazo, campeona del Mundo en el Concurso Sumiller Habanos 2006 podrá adentrarse en un mundo de sensaciones y percepciones que sólo un buen puro puede proporcionarle.

Tras la actividad te puedes quedar a comer tranquilamente en el restaurante de la bodega. De regalo una botella de vino o cava.

Participantes: Grupos de 8 a 45 personas

Duración: 1,5 horas

Disponibilidad: Martes a Domingos mediodía, todo el año bajo petición

Idiomas: español, catalán e Inglés. Consultar otros idiomas

La Actividad Incluye:

- Material necesario para la cata:
 - Ingredientes
 - Servicio Gastrónomo
- Impuestos



Catas de Aguas

¿Inodora, incolora e insípida?, ven a descubrir los distintos sabores del agua. El agua forma parte de nuestra alimentación y, por ello, debemos conocer



mejor cuáles son las aguas con unas cualidades y características más adecuadas a nuestras necesidades. Por tanto, no todas las aguas son iguales y conocerlas es una forma más de estar al día en cuanto nos beneficia y nos ofrece mejor calidad de vida y salud.

Las aguas, catando y comparando, resultan evidentemente distintas. Cada agua procede de un manantial distinto. Por ello, las características analíticas son distintas y ofrecen una enorme diversidad, que en la práctica de la cata pueden observarse y diferenciarse claramente.

La cata realizada de las aguas minerales sin gas de diversas marcas permite distinguir entre las más desmineralizadas, las más ligeras, las que tienen menos sabor, de las más dulces o bicarbonatadas.

La experiencia de una cata de agua se diferencia de la de otros productos, como el aceite o el vino, por su mayor sutilidad. Los contrastes no son tan evidentes y la capacidad de percepción de las diferentes características del agua requiere especiales disposiciones física y psicológica.

Tras la actividad te puedes quedar a comer tranquilamente en el restaurante de la bodega. De regalo una botella de vino o cava.

Participantes: Grupos de 8 a 45 personas

Duración: 1,5 horas

Disponibilidad: Martes a Domingos mediodía, todo el año bajo petición

Idiomas: español, catalán e Inglés. Consultar otros idiomas

La Actividad Incluye:

- Material necesario para la cata:
 - Ingredientes
 - Servicio Gastrónomo
- Impuestos



Con Los Cinco Sentidos

LABORATORIO DEL GUSTO



Experimentar con el gusto pueda llegar a formar parte del ocio como de la profesión y es indudable que aumenta los conocimientos y la sensibilidad gastronómica para ser un “catador consciente”.

Descubrir facultades ignoradas de nuestros sentidos.

Las cuatro sensaciones que identifican las papilas gustativas (dulce, amargo, salado, ácido) no nos dan la razón de las diversas sensaciones que recibe nuestro cerebro.

El gusto es uno de los sentidos más explotados y estudiados últimamente tanto por los restauradores como por los científicos. Incluso los historiadores y los antropólogos lo estudiaban a fondo porque además de ser físico el gusto es también social y cultural.

Del reconocimiento y valoración del gusto depende la aceptación o rechazo de la comida y bebida por parte del consumidor.

Programa

Taller: Filosofía y Psicología del gusto, donde realizaremos diversos juegos para experimentar con los sentidos:

- El factor visual en el cambio de los gustos.
- Transformación de las percepciones según sea frío o caliente.
- Gustos extremos.
- Gustos que son olores que son gustos.
- Texturas y cambios en la percepción.
- Armonías y contrastes.

Participantes: Grupos de 8 a 45 personas

Duración: 1,5 horas

Disponibilidad: Martes a Domingos mediodía, todo el año bajo petición

Idiomas: español, catalán e Inglés. Consultar otros idiomas

La Actividad Incluye:

- Material necesario para la cata:
 - Ingredientes
 - Servicio Gastrónomo
- Impuestos



Viaje desde el Cacao al Chocolate



El chocolate pese a no ser un alimento vinculado a la Mediterránea es un producto últimamente ligado a nuestra cultura. Desde hace siglos existe entre nosotros, asociada a diferentes épocas las diferentes virtudes o defectos. Pero es en su expresión más pura, la de las variedades del cacao que son la semilla de lo que nosotros conocemos, donde encontramos toda su expresión sensorial única y característica. Los derivados de estos productos desvirtúan a veces el sabor original, pero también le aportan características que merece la pena conocer.

Esta cata propone un VIAJE DESDE EL CACAO HASTA EL CHOCOLATE.

¿Quién no ha merendado un pan con chocolate de pequeño? y ¡que gran merienda era sin saberlo!

No comíamos una golosina, si no, un alimento muy completo. Así que, vamos a descubrir un mundo fascinante, desde una simple tableta hasta un sofisticado bombón, sus combinaciones con los grandes vinos dulces que nos da el viejo continente, y todo un mundo de placeres y sensaciones. También veremos algunos tipos de cacao como los apreciados criollos o los sofisticados forasteros.

La sesión se compone de una cata y una degustación.

- Explicación del cacao sus orígenes y sus proceso de elaboración.
- Degustación de los cacaos mono varietales.
- Degustación de diferentes porcentajes de cacao en el chocolate.
- Los chocolates de fantasía. Entramos en un juego para poder descubrir nuevos sabores en el mundo del chocolate.
- El bombón, el chocolate sublime.
- Lo compaginaremos con 4 vinos generosos.

Y jugando, que la imaginación no pare, con los ingredientes que tendremos encima de la mesa podremos hacer las combinaciones que mas nos gusten.

Tras la actividad te puedes quedar a comer tranquilamente en el restaurante de la bodega. De regalo una botella de vino o cava.

Participantes: Grupos de 8 a 30 personas

Duración: 2,5 horas

Disponibilidad: Martes a Domingos mediodía, todo el año bajo petición

Idiomas: español, catalán e Inglés. Consultar otros idiomas

La actividad incluye:

- Nuestro experto sumiller
- Taller de cacaos y chocolates
- Todo el material necesario para la cata de 4 vinos y de los chocolates
- IVA



Actividad Culinaria En Familia



A la llegada del grupo dividiremos al mismo en dos, los adultos harán una visita guiada de la bodega acompañada de una degustación y el entorno.

Mientras tanto los niños harán un taller de cocina donde elaborarán los aperitivos para todos los comensales.

Al finalizar la actividad se hará una degustación de las mismas seguido con el siguiente menú.
DOS OPCIONES:

Almuerzo en restaurante

Almuerzo en bodega

Participantes: Grupos de 8 a 25 personas

Duración: 3 horas

Disponibilidad: Martes a Domingos mediodía, todo el año bajo petición

Idiomas: español, catalán e Inglés. Consultar otros idiomas

La Actividad Incluye:

- Alquiler Bodega
- Menú según descripción
- Aperitivo elaborado por los niños
- Visita guiada
- Taller de cocina para los niños
- Camareros
- Material y Montaje de la Sala
- Delantales para los niños.
- IVA



LAS 5P' PARA EL OCIO VITAL

- Profesionalidad

En Ocio Vital, sólo trabajamos personas con una amplia experiencia en el mundo del turismo, de la gastronomía y del vino. No buscamos quedarnos sólo en los detalles. Perseguimos la excelencia tanto para nosotros como para nuestros clientes

- Personalidad

Analizamos las necesidades de todos nuestros clientes con el objeto de poder ajustar todos y cada uno de sus proyectos de ocio, a sus gustos y necesidades. Ofrecemos experiencias y para alcanzarlas, las personas son la clave para imprimir carácter a nuestros productos

- Privacidad

Entendemos que nuestros clientes necesitan vivir sus momentos de ocio en los ambientes más adecuados, por ese motivo buscamos lugares, espacios y las atenciones que permitan sentirse extremadamente cómodos a nuestros invitados.

- Producto

En Ocio Vital entendemos cada petición como un nuevo proyecto:

- Análisis de Requerimientos
- Búsqueda de los Mejores Recursos
- Ejecución
- Seguimiento

- Precio

¿La felicidad tiene precio? Seguro que no. En Ocio Vital siempre buscamos la mejor relación calidad precio, por eso tenemos un gran número de colaboradores, convenientemente seleccionados que nos permiten conseguir el mejor maridaje entre producto, necesidad del cliente y el precio óptimo.



Menus disponibles con las actividades



Menu a las Brasas

Ensalada del Celler

Tostadita de escalibada con arenques

Surtido de embutidos ibéricos

Surtido de embutidos catalanes

Carpaccio de Ternera

Piquimientos del piquillo rellenos

Croquetas caseras de jamón y pollo

* * * *

Brocheta de carnes a la brasa con guarnición

* * * *

Ensalada de frutas

* * * *

Pan con tomate

* * * * *

Vinos y cavas

Agua y cafes

Menu Pica Pica

Ensalada del Celler

Tostadita de escalibada con anchoas

Surtido de embutidos ibéricos

Surtido de embutidos catalanes

Carpaccio de Ternera

Carpaccio tibio de pies de cerdo y piñones

Piquimientos del piquillo rellenos

Croquetas caseras de jamón y pollo

Caracoles a la llauna

Chocos a la andaluza

Camembert al horno con tostaditas

Pan chapata con tomate

* * * *

Ensalada de frutas

* * * *

Vinos y cavas

Agua y cafes



Menu a la Cava

Cogollos de tudela con bacalao confitado
Tostadita de escalibada con arenques
Surtido de embutidos ibéricos
Surtido de embutidos de las Garrigas
Carpaccio de Ternera
Piquimientos del piquillo rellenos de brandada
Croquetas caseras de jamón ibérico y pollo
Camembert al horno
Caracoles Gourmand

* * * *

Morro de bacalao a la Antigua

Ó

Entrecot al gusto (brasas, setas, cabrales,...)

* * * *

Ensalada de frutas
Repostería variada

* * * *

Pan con tomate

* * * * *

Vinos y cavas
Agua y cafes



QUIENES SOMOS

Ocio Vital es una empresa especializada en el TURISMO DE EXPERIENCIAS.

Alrededor de la gastronomía y el vino hemos creado una serie de actividades para estimular todos los sentidos y con todos los ingredientes necesarios para garantizar el éxito en todas y cada una de ellas.

La Base: proponemos espacios singulares que combinen arte, belleza, historia. Únicos y elegantes para celebrar reuniones de empresa y vacaciones.

Proponemos: itinerario, transporte, alojamiento y asistencia

NUESTRO VALOR AÑADIDO es la posibilidad de combinar todas estas actividades con experiencias alrededor de la comida y la bebida.

- Team building & formación, actividades, viajes, actividades culturales, comidas,...

... Estamos especializados en turismo, eventos e incentivos con un toque eno-gastronómico

Nuestro menú lo componen

Actividades formativas: Team Buildings en cocina, Técnica de Ventas: el viaje por el vino a través de la venta emocional, Técnicas de Negociación y cocina

Actividades Gastronómicas y de vinos:

- Comidas/Cenas Temáticas: Cena con Estrellas (Verano), A ritmo del Trópico (Verano), Cena de los Sentidos
- Actividades en Bodegas: Visitas y catas, Comidas, Haz tu propio vino, haz tu propio cava, haz tu propio brandy, taller de aromas, Fiesta de la Vendimia, El Degüelle, Los viñedos desde el Aire, Paseos entre viñedos (a pie o en Bicicleta), Actividades deportivas entre viñedos, Cursos de 4 x 4, Quads,...

Catas y maridajes: Vinos; Chocolate; Whisky; Brandy, Aceite; Cerveza, Jamones, quesos,

Se puede seleccionar a medida, en función del tamaño del grupo, el espacio y el experto que dirigirá la actividad, así como las materias primas que se degustaran.

Cursos de Cocina participativas: Cocina Tradicional Catalana; Cocina Creativa, cocina para seducir, cocina con estrellas Michelin.

Vacaciones Culinarias, una forma bien distinta de conocer un destino con todos los sentidos

Espacios singulares gestionamos y comercializamos espacios singulares que combinan arte, belleza e historia, lo que les otorga un gran interés cultural. Entornos únicos y elegantes para celebrar eventos corporativos o particulares con personalidad propia. En entornos privilegiado con un servicio excepcional y cuidando hasta el más mínimo detalle con precisión, creatividad y eficacia.

Lugares donde reunirse se convierte en un arte.



La Bodega

La bodega más tradicional de Alella es esta cooperativa, fundada en 1906. Fue una de las empresas catalanas pioneras en la producción de vinos de calidad embotellados. Su historia es la del propio vino de Alella, y tuvo, durante años, una intensa actividad exportadora.

Actualmente producimos, elaboramos y embotellamos vinos y cavas en dos Denominaciones de Origen: D.O. ALELLA y D.O. CAVA. La gran parte de las viñas y la propia bodega están situadas en el centro de la población de Alella, el corazón de la Denominación de Origen, 15 kilómetros al norte de la ciudad de Barcelona. Nuestros vinos están caracterizados por el clima mediterráneo, el particular carácter geológico de la zona y la acusada personalidad de las variedades propias de nuestra Denominación de Origen.

Instalaciones

Bodega Centenaria y Modernista fundada en 1906. El interior es, simplemente impresionante. Una sucesión de grandes arcos soportados por esbeltas columnas unifican las diferentes naves, donde vinificamos los vinos MARFIL.

Vinos

MARFIL: nuevos aires para una marca clásica. Blancos, Tintos y Rosados modernos, con un marcado carácter mediterráneo y presentando las características propias de su zona de origen: Alella. IVORI: expresión y complejidad para un blanco y un tinto. Simplemente irrepetibles. MAYLA: juventud y diversión expresadas en un Rosado de aguja de fermentación natural. VALLMORA: nuestra región expresada en un vino tinto: cepas viejas de Garnatxa Tinta en suelos graníticos, bajo el sol mediterráneo y orientadas al mar. ¡Alella en estado puro! CAVA: cavas frescos y jóvenes perfectos para acompañar reuniones en cualquier época del año.

Viñedos

Cada uno de nuestros vinos está elaborado a partir de unas viñas muy concretas, por tanto adaptamos las plantas al tipo de vino que queremos elaborar. Se trabaja con la misma filosofía que si produjésemos vinos ecológicos: tratamientos mínimos y muy seleccionados. Buscamos el equilibrio de las viñas con su entorno. En esencia trabajamos las viñas tradicionales de Alella: Pansa Blanca (para vinos blancos) y Garnatxa Negra (para vinos tintos). Ambas variedades presentan vinos de marcado carácter mediterráneo, cálidos e inolvidables. También trabajamos con otras variedades mundialmente conocidas: Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz.



Como llegar



BY CAR: Exit from Barcelona City: Gran Via – Plaza de las Glorias

Continue Highway C-32 direction MATARO/GERONA

Approximately at 15 KMS take exit number 86 . ALELLA / MASNOU / TEIA.

TOLL

After the toll take a right (CTRA BP 5002 towards Granollers)

The Winery is in the same road, up the hill at 1,5 km after the toll.

Estamos en esta misma carretera a 1.5 km del peaje. En su tramo por el casco urbano de Alella se llama Rambla Angel Guimerà num 62.

Alella Vinícola es el último edificio dentro del casco urbano, ubicado a la derecha . Justo pasado el edificio hay un parking para coches. Y a la derecha a aprox 50 metros más hay una riera donde pueden aparcar autocares.

Bus: Barcelona-Alella-Barcelona : www.sagales.es

Tren : www.renfe.es Desde la estación de El Masnou hasta la parada de bus de Alella hay un bus local cada 30 minutos.



La Zona de Alella

Los vinos blancos y florales de Alella y los tintos, menos conocidos, proceden de una antigua área de viñedos que ha disminuido progresivamente durante los últimos cuarenta años debido a la presión urbanística, hasta el extremo de convertirse en una de las comarcas vitivinícolas más pequeñas de la geografía española. En la actualidad, ocupa sólo una tercera parte de la superficie que correspondía a la D.O. cuando fue establecida, en 1956, a pesar de que en 1989 se amplió el territorio a las pendientes de las montañas cercanas a la costa.

En los años ochenta se introdujeron nuevas variedades de uvas y se modernizó la elaboración del tinto, revelando su nuevo potencial. Las bodegas son masías urbanas construidas siempre sobre las pendientes de las montañas que dan al mar.

La altitud a la que se sitúa la explotación determina qué variedades se cultivan, y qué clase de vino se hace en una determinada parte del viñedo.

Historia

El vino se ha elaborado en Alella desde los tiempos de los romanos y, posteriormente, también se vendía a la corte de Aragón. En los archivos de Barcelona, estos caldos aparecen como uno de los favoritos de la nobleza. Sin embargo, Alella sufrió gravemente la filoxera a finales del siglo XIX. Las vides fueron replantadas con raíces americanas, y el vino actual es en gran parte producto del trabajo realizado desde el final de la Guerra Civil.

En los años veinte esta zona era famosa por su Cava. Las primeras normas de la D.O. fueron elaboradas en 1953, después de que los vinos comenzaran a alcanzar tal éxito que el nombre empezó a utilizarse en otros lugares.

Winesfromspain.com