

NOTA DE PREMSA

EL BANC SABADELL VIJAZZ PENEDÈS OFERTA FINA A 30 MARIDATGES DURANT EL FESTIVAL QUE COMBINA MÚSICA JAZZ, VINS I CAVES

- *Tots els tastos d'enguany seran maridats. I hi haurà l'Espai Ametller Orígens on Isma Prados els guiarà donant consells culinaris Vilafranca*

Més de 40 cellers i bodegues del Penedès portaran les seves millors referències de vins i caves a l'espai de tast del Festival Banc Sabadell Vijazz Penedès. Rosats, blancs, negres, clàssic i dolços penedesencs deleitaran els paladars de totes les persones que s'acostin a la Fira.

Enguany tota la proposta de tast de vins i caves que es farà a la Sala de Tast TR3SC i a la Sala de Tast Ametller Orígens, estaran maridades. No provarem cap referència de vi ni de cava que no estigui acompanyada d'algun producte de qualitat per intensificar els seus sabors.

Alguns dels maridatges els farem amb productes de la Casa Ametller (truites, pernills, formatges, foies, cremes, melmelada...) i, aquests mateixos amb el cuiner Isma Prados que ens acompanyarà donant-nos consells culinaris.

També hi haurà maridatges amb productes selectes com anxoves, foie, sushis, pernills... I un any més, els més agosarats podran participar dels nocturns, els quals maridarem amb literatura eròtica.

Les reserves als maridatges es poden fer a través del web oficial www.vijazzpenedes.com. Les reserves es podran fer fins a exhaurir places.

Web oficial: www.vijazzpenedes.com