La mostra enològica Aires de Vi torna en plena forma després de la pandèmia

Alt Empordà | 06/03/2023



La quarta edició s'ha celebrat a l'hotel Aires de l'Empordà de Vilacolum

La quarta edició d'Aires de Vi, la mostra enològica exclusiva per als professionals de la restauració i l'hostaleria, ha tornat amb força després del parèntesi de gairebé tres anys per la pandèmia. La cita organitzada per la companyia empordanesa Alregi SL s'ha celebrat enguany a l'hotel Aires de l'Empordà de Vilacolum, que s'ha convertit en un aparador perquè l'empresa de Wine Palace mostrés als seus clients la millor selecció de la seva oferta de vins.

Els assistents han pogut gaudir del bon temps per conèixer l'oferta de més de cinquanta expositors. "L'afluència de gent ha sigut molt bona, especialment al migdia i creiem que el resultat serà molt bo, la gent està molt interessada per molts tipus de vins diferents, perquè duem moltes novetats", assenyalen des d'Alregi. "És la quarta edició i sembla que cada vegada va a millor", subratllen.

La cita, que s'adreça a professionals de l'anomenat sector horeca -format per hotels, restaurants i cafès-, estava tancada al públic en general per poder-se centrar en els professionals, que hi han pogut assistir prèvia invitació. A més, també s'hi han convidat els millors clients de Wine Palace.

Vins, còctels i gastronomia

La proposta ha repetit el format de les edicions anteriors, amb expositors que un protagonisme especial per als vins, però també amb representació de destil·lats, cocteleria i una zona gastronòmica perquè els professionals coneguin de primera mà l'oferta d'Alregi a les portes de l'inici de la temporada turística.

En total, els assistents han pogut veure l'oferta d'uns 50 cellers i bodegues, amb presència de quaranta denominacions d'origen i IGPs: les dotze DOs catalanes, dinou de la resta de l'Estat i una desena més de França. A més, s'hi han exposat quatre experiències d'alimentació, com formatges o productes de l'ànec i hi havia també dos expositors de destil·lats i cocteleria i un de cerveses.

La gran novetat d'aquesta edició, ha sigut l'organització de dues classes magistrals: una dedicada al xampany a càrrec del gran embaixador de Moet et Chandon, Xavier Monclús, i una altra de Miguel Gil sobre els vins de Jumilla.

Autor: Redacció