Cerca de un millar de personas visitan la segunda muestra 'Aires de vi

Actualidad España | 12/03/2018

La cita, que se ha celebrado en Canet d'Adri con más expositores que el año pasado, se dirigía a profesionales de la restauración y a hoteleros

Cerca de un millar de personas han visitado hoy "Aires de vi", una muestra enológica exclusiva que ha mostrado a los profesionales del sector hotelero y de la restauración la mejor selección de vinos que la compañía ampurdanesa Alregi SL ofrece a sus clientes. La cita, que se ha celebrado desde las doce del mediodía a las ocho de la tarde en Can Toscà de Canet d'Adri, contaba con la participación de más de cincuenta bodegas de vino de toda la península y los asistentes también han podido encontrar otras propuestas, como una zona de cervezas y destilados premium y un pequeño segmento dedicado a la gastronomía.

Los organizadores se muestran "muy satisfechos" de esta segunda edición, que ha ido "aún mejor que la primera". Y es que a pesar de que por la tarde ha llovido, los asistentes han aprovechado bien la mañana para conocer la propuesta de Alregi, que este año ha crecido en número de expositores y de Denominaciones de Origen representadas. En total, han podido conocer más de 300 vinos y cavas de más de 30 D.O, además de ver la oferta de cuatro stands de coctelería, un pequeño espacio de alimentación y foodtrucks, todo amenizado con un DJ.

Como ya ocurrió en la primera edición, celebrada el año pasado en el Castell de Sant Gregori, el encuentro estaba pensado como un escaparate del sector, cerrado al público general para poderse concentrar en el llamado sector profesional horeca -formado por hoteles, restaurantes y cafés-, que podía asistir previa inscripción, y también se habían invitado a algunos clientes de Wine Palace.

"Se trata de que la gente descubra propuestas nuevas, bodegas que aún no conoce y los resultados luego se irán viendo en los próximos meses", indican desde Alregi, que señalan su intención de repetir el próximo año, en un formato similar y por las mismas fechas, una buena época porque llegan las nuevas añadas y porque el sector horeca se prepara para la Semana Santa y el inicio de la temporada.

Autor: Redacción