

D.O. CONCA DE BARBERÀ, EL REINO DE LA TREPAT

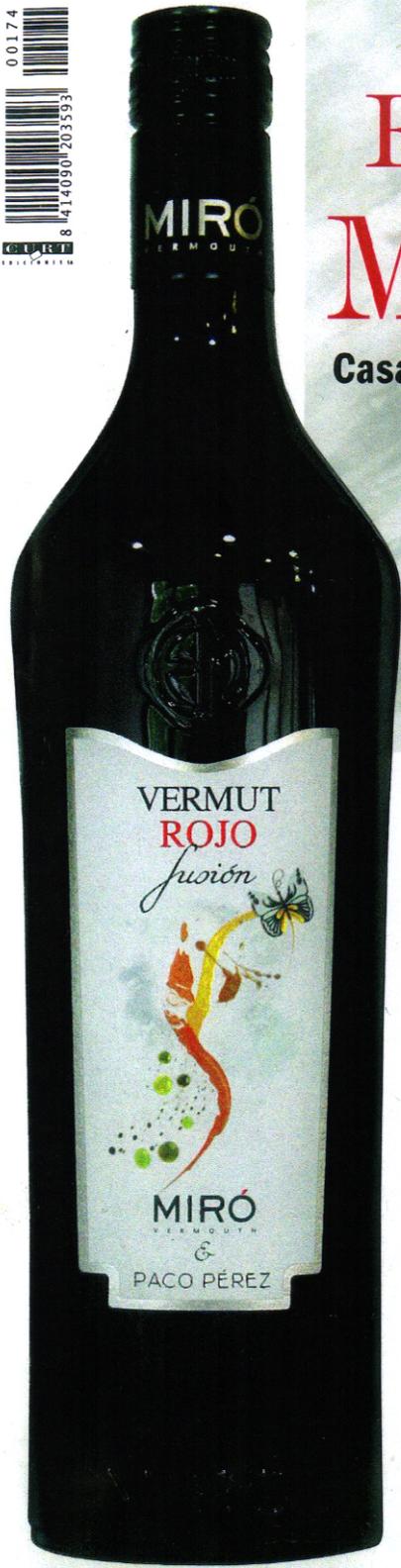
CANARIAS Y AEROPUERTOS 4,20 €
PORTUGAL 3,35 €

Nº 174-FEBRERO-4 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS
para una
BODA

R VINOS Y RESTAURANTES



0 0174
8 414090 203593



ENTREVISTA
A LOS CHEFS
Esther y
MNacho
Manzano
Casa Marcial (Asturias)

SHOPPING
VSan
Valentín

Especial
APERITIVO

DISTRIBUIDORAS
una pieza **clave** en
el mundo del **vino**

Tendencias
del sector
Ron

VINOS Y SIDRA DE ASTURIAS,
el sabor del Principado en copa y vaso

Fot-Li Vermut Rojo

Alegre Wines & Spirits es el nuevo proyecto de una familia dedicada a los vinos y espirituosos. Los productos de AWS están creados con cariño y dedicación, tanto el contenido como el diseño de cada botella están mimados hasta el último detalle.

En un mercado que a veces tiende a la despersonalización, en esta empresa quieren volver a los orígenes y ofrecer excelencia, cercanía... un producto *atelier* para los clientes que busquen algo bien hecho de verdad. Es el caso de Fot-Li, un vermut rojo elaborado de manera artesanal en barricas de roble con uvas blancas, principalmente garnacha blanca de Reus, macerado durante tres semanas

con plantas aromáticas siguiendo la tradición del famoso vermut de esa localidad tarraconesa. Un vermut que deleita al paladar sorbo tras sorbo y que, además, presenta una imagen impecable. Viste una etiqueta de inspiración modernista, una corriente artística

Presenta un gusto tradicional pero adaptado a los paladares de hoy

muy ligada a la ciudad de Reus.

Este vermut es distribuido en Barcelona por Dicomsa, una empresa que con más de 35 años de experiencia en el mundo de la distribución de vinos y destilados de calidad, lleva sus productos a los mejores restaurantes y tiendas especializadas de Barcelona de la mano de un equipo joven y dinámico. 



NOTA DE CATA

Color marrón oscuro con reflejos ámbar. Aroma muy suave, perfumado y elegante, que lleva a un mundo de mil sensaciones, todas ellas herbáceas y perfectamente equilibradas, donde destacan plantas aromáticas como el romero, la salvia, el anís, el hinojo y también a vainilla. Placentero *bouquet* dulce, cálido y equilibrado. Notas elegantemente herbáceas sobresaliendo el tomillo, sobre un fondo balsámico con agradables reminiscencias a avellanas y sutiles toques a vainilla.

ALEGRE WINES & SPIRITS

Travessera de Gràcia, 15, 1º 2ª

08021 Barcelona

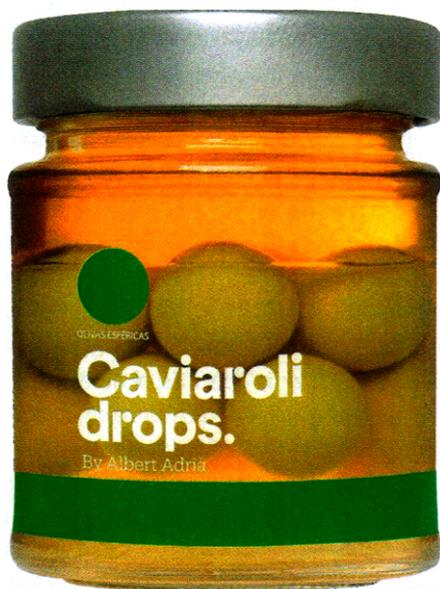
Tel.: 935 641 262

administracion@alegrews.com

www.alegrews.com

Distribución Barcelona: www.dicomsa.es

Caviaroli drops. By Albert Adrià



Una cosa es lanzar mejores calidades o diferentes versiones de productos ya existentes y otra muy distinta es crear una nueva categoría de productos que cambian por completo la experiencia del aperitivo. Esto es lo que consiguen las Caviaroli drops. By Albert Adrià.

Se trata de una nueva línea de esferificaciones desarrolladas por la empresa familiar Caviaroli y el reputado chef Albert Adrià, las olivas esféricas, un revolucionario producto que desde que se puso a la venta en las tiendas *gourmet* el pasado mes de noviembre, ha llegado con gran éxito a miles de cocinas particulares y profesionales.

Al igual que las aceitunas tradicionales, presentadas solas en cucharitas como aperitivo son perfectas para acompañar un vermut, por ejemplo. Sin embargo, la diferencia es el asombro que despiertan en quien las prueba por primera vez, y el deleite de quien, pasada la sorpresa inicial, se concentra en

disfrutar de la intensidad y complejidad de los sabores de estas olivas esféricas.

Caviaroli y Adrià han estado colaborando desde que la empresa familiar comenzase a comercializar sus conocidas perlas de aceite hace más de un lustro. Tras un largo proceso de desarrollo, la colaboración ha dado

su fruto en forma de una innovación que permite a todo el mundo, independientemente de sus conocimientos culinarios, disfrutar de uno de los platos estrella del chef barcelonés. Las olivas esféricas proporcionan di-

versión y nuevas sensaciones, sin tener que depender de la reserva en un restaurante de alta cocina.

Caviaroli es una joven empresa familiar fundada en 2011. Actualmente está presente en más de diecinueve países con el mismo espíritu y filosofía de siempre: sorprender y seducir a sus clientes con creatividad, ingenio, y profesionalidad. 

Estas olivas esféricas creadas por Caviaroli y Albert Adrià están llamadas a revolucionar el concepto tradicional del aperitivo

CAVIAROLI

08292 Esparraguera (Barcelona)

Tel.: 931 279 089

info@caviaroli.com

www.caviaroli.com