

La mostra enològica Aires de Vi reuneix els professionals de la restauració i hostaleria gironins a Caldes

+ Notícies | 09-03-2026 | 19:59



Mostra enològica Aires de Vi - Eddy Kelele / GN

La setena edició d'Aires de Vi, la mostra enològica exclusiva per als professionals de la restauració i l'hostaleria, s'ha celebrat avui a l'Hotel Balneari Vichy Catalan de Caldes de Malavella. La cita organitzada per la companyia empordanesa Alregi SL ha tornat a ser un aparador perquè l'empresa de Wine Palace mostri als seus clients la millor selecció de la seva oferta de vins, enguany amb la novetat d'uns tastos magistrals.

Els assistents, que només hi han pogut accedir amb invitació professional, corresponien a l'anomenat sector horeca, format per hotels, restaurants i cafès. Des de l'organització celebren el volum d'assistència i la diversitat, des de clients de restaurants gastronòmics a petites cafeteries.

"És un moment complicat per a l'hostaleria i és important estar al costat d'aquests clients, perquè ho necessiten. Aires de Vi està per ajudar els nostres clients i és el que més ens agrada", destaca la gerent de Wine Palace, Noelia Pacios sobre la fira, que passarà a ser bianual, en alternança amb el Fòrum Gastronòmic de Girona.

Durant tota la jornada els assistents han pogut descobrir en un ambient molt agradable l'oferta de més d'una setantena d'expositors de cellers i destil·lats.

A més, però, els assistents han tingut l'oportunitat de prendre part en tastos magistrals per descobrir alguns dels productes més especials. És el cas, per exemple, d'un tast de varietats ancestrals i recuperades, que anirà a càrrec de Marta Casas (Parés Balà) i Joan Soler (Exibis) o d'un altre centrat en varietats minoritàries i garnatxes centenàries ecològiques de la Rioja, amb el doctor en Viticultura i Enologia Joan Carlos Sancha.

Autor: Redacció