

SE PRESENTARON TRES MARCAS: SA CUDIA DE MENORCA, FAUSTINO Y TERRA DO GARGALO

La calidad del vino como atractivo

La presidenta de ASHOME, Ana Ventura, clausuró ayer la Feria Gastronómica en Cala Galdana

L.B.

Ciudadela

La presidenta de la Asociación Hotelera de Menorca, Ana Ventura, clausuró ayer la Feria Gastronómica que durante dos días se ha desarrollado en el hotel Audax de Cala Galdana. Ventura tuvo palabras de elogio por la organización del evento con el objetivo de que los establecimientos de hostelería y restauración mejoren la calidad de los productos gastronómicos para la satisfacción de los clientes y turistas.

La jornada de ayer estuvo dedicada a la importancia de la calidad del vino en la mesa de los establecimientos del sector. Los profesionales de la hostelería y la restauración que asistieron a los actos contaron con la presencia de tres importantes bodegas: Sa Cudia, de Menorca, que presentó la nueva cosecha de 2005; las bodegas Faustino, con la gama de caldos que ofrece en el mercado (Rioja, Navarra y Ribera de Duero); y la bodega gallega Terra do Gargalo, que fue presentada por el propietario y diseñador de moda, Roberto Verino.

Los asistentes pudieron degustar los vinos que fueron presentados y que distribuye la empresa Comercial Catchot, especializada en marcas exclusivas de alimentación.

José Luis Fernández, gerente del grupo Faustino, explicó con la proyección de imágenes, la trayectoria de las diferentes bodegas de la marca y el proceso de elaboración del vino. Se trata de uno de los grupos empre-

sariales más importantes del país. Por su parte, Andrés Martínez Jover, de Vinya Sa Cudia de Menorca, presentó el vino con denominación de origen que se elabora en la Isla a partir de la variedad blanca, clásica mediterránea, malvasía.

Se trata de un caldo seco, de características muy mediterráneas, y representativo del marco geográfico en el que se elabora. Martínez comentó que en el proceso de elaboración se respeta el principio básico de mínima intervención posible. La vendimia se realiza de forma manual. La filtración y el embotellado se hace en el mes de febrero. Este vino acompaña a

LA JORNADA FINALIZÓ
CON UN COLOQUIO
SOBRE LAS BODEGAS
Y EL MERCADO

la perfección con todo tipo de pescados y se considera adecuado en el maridaje con toda gama de arroces.

La jornada finalizó con un coloquio sobre el mercado del vino y la calidad de los caldos.

La Feria Gastronómica, organizada por RTM Hoteles y Comercial Catchot, ha conseguido reunir en estos dos días a los profesionales del sector de la hostelería y la restauración para conocer las últimas novedades en la alimentación y para el intercambio de opiniones sobre el papel de la gastronomía en la buena percepción del destino turístico. ■



DEGUSTACIONES. Profesionales del sector de la hostelería y la restauración en la jornada de ayer



PRESENTACIÓN. Andrés Martínez Jover, Luisa Catchot, Roberto Verino y José Luis Fernández