

Alianza & Companies y su cristalería: ayudando a hacer la diferencia



Por Yizzet Bermello

5 Oct 2014 - 5:35pm



La vajilla y los cristales montados en una mesa no son solo el simple espacio donde se servirá lo que vamos a comer y beber, pueden contribuir para que el acto de alimentarnos se convierta en una experiencia muy especial, en algo que disfrutemos desde el primer instante.

Una presentación agradable resulta clave para sentirse a gusto, pero incluso, desde las formas, tamaños y texturas del sencillo plato o vaso, también se consigue aportar elementos para que esa receta tradicional que salió de la cocina, o el cóctel preparado por un barman, nos sepa a gloria. De estos secretos han aprendido mucho quienes fabrican esos productos, y sobre todo los sommeliers, los chefs, las personas que saben que los más pequeños detalles pueden unirse y ayudar a hacer la gran diferencia.

Ahondamos un poco más en el tema durante la pasada semana, en las sesiones de la XV Fiesta Internacional del Vino, y en particular a través de dos conferencias que compartieron salón y propósitos, creándose entre ambas una curiosa sinergia. La primera correspondió a Bodegas Torres, de España, que presentó otros de sus increíbles vinos blancos, servidos en esta oportunidad en unas copas sobre las que luego nos habló Eric García Vega, gerente de la oficina en Cuba de Alianza & Companies, precisamente la empresa que las comercializa en el país.

Los neófitos recibimos en ese marco una especie de clase magistral sobre algo de lo que hemos escuchado bastante: aquello de que la copa es un componente esencial en la degustación, pues ayuda a que "el vino exprese lo mejor de sí mismo"; lo acompaña y complementa hasta el punto de contribuir a exaltar sus propiedades más ocultas.



Alianza & Companies, reconocido distribuidor y representante a nivel mundial de fabricantes diversos que generan artículos e insumos para la aeronáutica, la hotelería, el catering y todo lo que tenga que ver con la industria del viaje y el ocio, no trajo a la conferencia unas copas "comunes y corrientes", como se diría en el argot popular. Probamos los exquisitos vinos Torres en unas elegantes creaciones hechas de Kwarx, nuevo material de la llamada gama Hi-tech, que posee propiedades únicas en materia de cristalería.

A los presentes, en su mayoría directores de Alimentos y Bebidas de hoteles, maîtres sommeliers, representantes de restaurantes estatales y privados, aficionados al mundo de los vinos y prensa, nos aclaró el gerente de A&C que comentaría sobre una línea de productos de lujo identificada con la marca Chef & Sommelier, pero fácilmente asimilable en entornos de uso intensivo en la gastronomía, porque llega al mercado cubano con una muy buena relación calidad-precio y la marca de un fabricante del que ya se conocen muchas otras líneas aquí: Arc International. Además de incorporar innovaciones que la harán distinguirse por sí sola.

FÓRMULA QUE APUNTA A LA PERFECCIÓN

El Kwarx destaca en primer lugar por ser un vidrio que no contiene plomo, por lo que no daña la salud humana ni al medio ambiente, y se caracteriza igualmente por una alta resistencia a los choques mecánicos, según explicó García Vega, indicando que las copas en particular muestran una fusión más íntima e invisible entre el pie y el cuerpo, lo que parece conferirles mayor solidez, con el añadido de que su superficie completamente lisa no ofrece prácticamente ningún punto de ruptura.

Asimismo, destacó el conferencista que este material garantiza un brillo extremo y permanente, incluso después de más de 2 mil lavados en lavavajillas industriales, lo que favorece que pueda ser incorporado en cualquier modalidad de empleo intensivo y mantenido, ya sea en la restauración o en la hotelería profesional, con la garantía de su durabilidad.

Puntualizó que otro elemento a su favor está en la transparencia absoluta y los grosos finos y estilizados (de menos de 1 mm) que se consiguen con este cristal, con lo que las copas, en cualquiera de sus formatos, facilitan una apreciación visual muy completa del espectro cromático de los vinos, propiciando además que se puedan percibir hasta sus aromas y sabores más sutiles, lo que las hace ideales para las catas y degustaciones.

"El borde más fino, que se logra con un cortado a laser del cordón del cristal, hace más agradable el contacto del vino a degustar con los labios, y los cáliz amplios y ligeramente cerrados hacia la punta de estas copas concentran los aromas en su parte superior y posibilitan una mayor duración de los mismos", refirió el directivo de A&C.

Dijo que esas últimas características han sido reforzadas en algunas colecciones específicas, como las copas flautas para espumosos, a las que se añade una tecnología nombrada Efervescense Plus, con el resultado de una continua y delicada efervescencia para deleite de la vista y el gusto.



Se refirió García Vega a los valores que incorporan muchas otras colecciones conocidas en Cuba y que se fabrican también en este material, como Grand Cepages, Oenologue Expert, Open Up y Cabernet Tulip, aunque sumando ahora las atractivas características del cristal Kwarx.

Con esa fórmula que apunta a la perfección, los artículos que lo incorporan, en cualquiera de sus variantes, han ganado en muy poco tiempo una rápida aceptación en cavas y restaurantes de todo el mundo, servicios exclusivos a la carta, así como en actividades de cata profesional y del ámbito de la sommeliería.

Alianza & Companies, con más de 25 años distribuyendo vajillas y cristalería en Cuba, con las que cubre todo el sector de la aviación, la hotelería y en buena medida la restauración, confirma con estas novedades que en su cartera de productos sigue sumando líneas que marchan a tono con las tendencias internacionales de desarrollo y las tecnologías más avanzadas, y las pone a disposición de un mercado que de seguro las agradecerá.