



►► SABOR MEDITERRÁNEO

Gotarda presenta un nuevo aperitivo de aceituna

Josep Maria Gotarda, uno de los grandes nombres del mundo de la coctelería, ha apadrinado el nacimiento de una nueva bebida, un aperitivo de aceituna mediterránea de Font i Jordana, que lo mismo sirve para tomar solo y frío que para aderezar una ensalada. Gotarda, para festejar la llegada del producto, ha creado un cóctel especial: pi-cual, con lima y Grand Marnier.

Josep Maria Gotarda.o



"Esta gran novedad puede convertirse en el aperitivo Mediterráneo de moda"

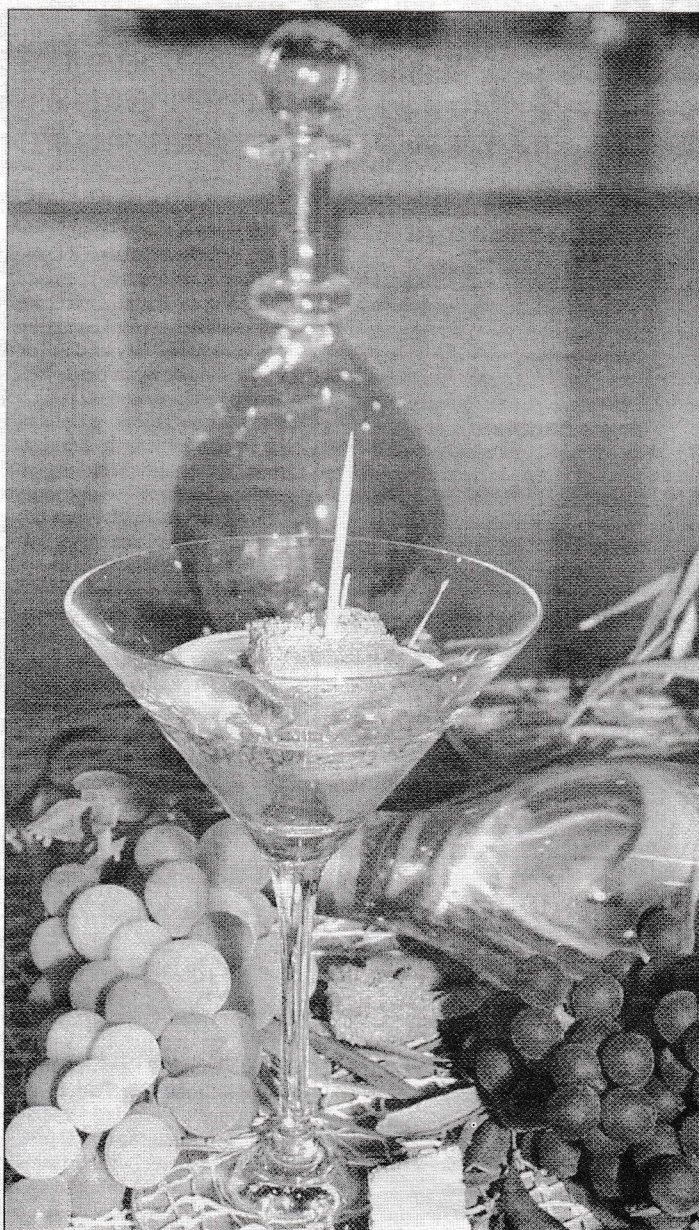
Revista profesional de vinos, licores, bebidas y accesorios de hostelería
Nº 60-AÑO XII - 2001
SOMMELIER

MARTES

15 de mayo de 2001



LAS IMÁGENES DEL DÍA



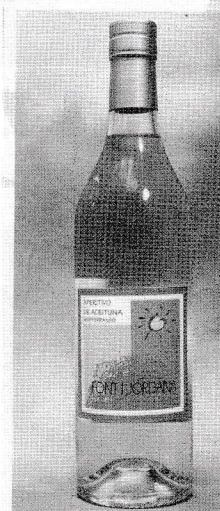
Vino y aceite, una nueva bebida a probar

Durante la celebración de la Feria Nacional del Vino (Fenavin), quienes han asistido a ella han podido degustar vinos de gran calidad, al mismo tiempo que han podido descubrir curiosidades que desconocían. Este es el ejemplo que ahora se explica en estas líneas. Se trata de una nueva bebida, el combinado de vino y aceite, algo poco conocido en estas tierras. Atiende al término de "Aperitivo de aceituna mediterráneo", un nuevo aperitivo seco que se podría considerar un "vino de aceituna", con 20% vol, es un destilado neutro con maceración de aceitunas verdes y maduras. El resto de detalles de su elaboración es un secreto fielmente guardado por las dos únicas personas que lo conocen. Se recomienda servir frío, a 8 grados en copa tipo jerez. La impresión visual es de un destilado brillante con tonos verdes aceituna. En nariz su aroma nos transporta a los páramos Mediterráneos. En boca encontramos un aperitivo seco, cálido y limpio que nos abre las papilas gustativas como preámbulo a la comida. Afloran en boca los aromas de la aceituna, dejando la boca satinada por el recuerdo de la aceituna.

Tomás Fernández

Aperitivo de Aceituna Mediterráneo

Este producto es fruto de la colaboración de la destilería Alsaciana G. Miclo (Alsacia) cuenta con la mayor tradición en fijar los aromas de frutas en sus destilados) que lo elabora y comercializa en exclusiva en los mercados exteriores y la y la empresa Exclusivas Enológicas que lo comercializa en exclusiva para el mercado español. Siempre se comercializa bajo la marca Font i Jordana propiedad de exclusivas Enológicas. Este nuevo aperitivo seco se podría considerar un vino de aceituna" con 20%

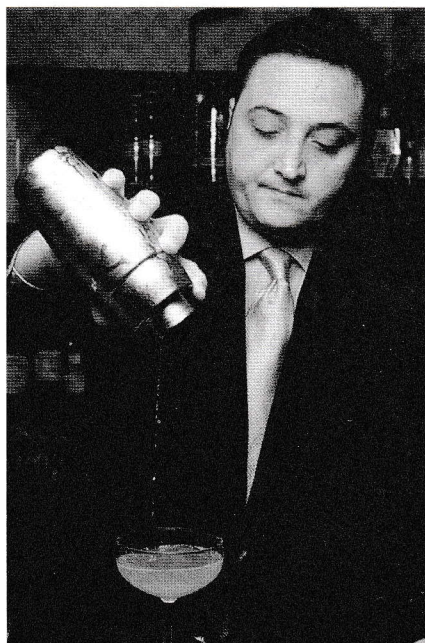


Vol, es un destilado neutro con maceración de aceitunas verdes y maduras. El resto de detalles de su elaboración es un secreto fielmente guardado por las únicas personas lo conocen. La impresión visual es de un destilado brillante con tonos verde aceituna. En nariz su aroma nos transporta a los páramos mediterráneos, con sus pequeñas plantas aromáticas, como el tomillo fresco que recuerda a las aceitunas arbequinas. Sus aromas inundan recuerdos del Mediterráneo. En boca se encuentra un aperitivo seco, cálido y limpio que abre las papilas gustativas como preámbulo a la comida. Al traspasar la boca predispone con su untuosidad a la buena digestión de los manjares posteriores.

Para más información:



EL PLACER DE BEBER

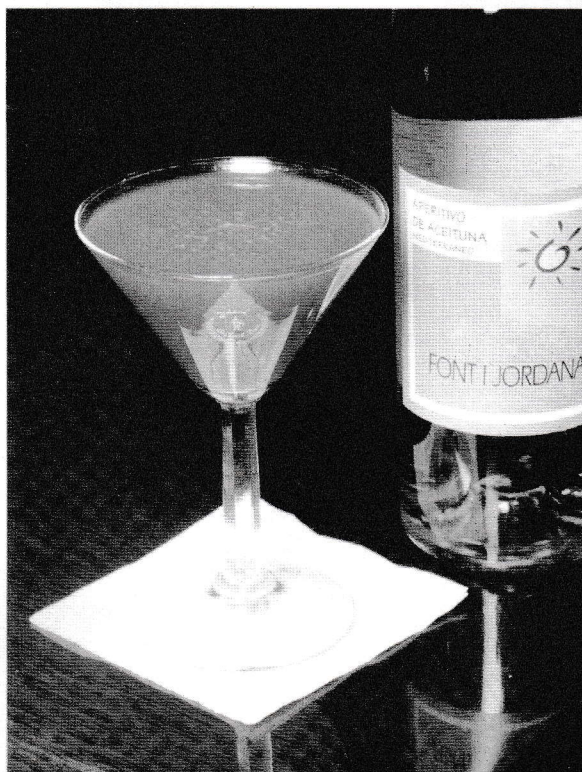


José María Gotarda nos
presenta nuevos y originales
cócteles para el aperitivo.

Nuevos Cócteles de aperitivo

Tener un extraordinario barman, como es Jose María Gotarda, como colaborador para elaborar estas páginas nos permite presentar, mes a mes, nuevos y originales cócteles. En este caso, están pensados para el aperitivo y con un nuevo producto, el "aperitivo de aceituna Font i Jordana".

*Cócteles realizados por
José María Gotarda
en el Ideal Cocktail-Bar
Aribau, 89
tel. 93 453 10 28
Barcelona*



Oli red

Ingredientes

- 6/10 de zumo de tomate, sazonado con algo de picante
- 3/10 de aperitivo de aceituna mediterráneo
- 1/10 de manzanilla

Preparación

Se prepara en vaso mezclador y se sirve en copa de cóctel. Excelente y original aperitivo.

Picual

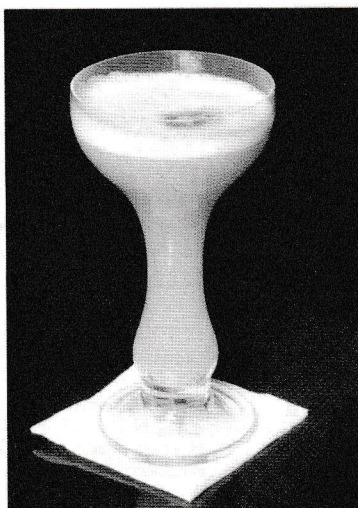
Ingredientes

- 7/10 de aperitivo de aceituna mediterráneo
- 2/10 de Grand Marnier
- 1/10 de lima

Preparación

Se prepara en vaso mezclador y se sirve en copa de cóctel. Un aperitivo semi muy apetecible.





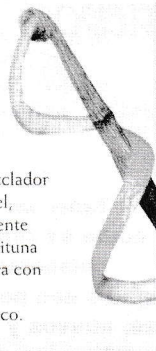
Dry Terra Ferma

Ingredients

·9/10 de ginebra
·1/10 de vermouth seco francès
·aroma de aperitivo de aceituna mediterráneo

Preparación

Se prepara en vaso mezclador y se sirve en copa cóctel, aromatizándolo finalmente con el aperitivo de aceituna mediterráneo. Se decora con una oliva arbequina. Interesante aperitivo seco.



Mediterráneo

Ingredients

·7/10 de zumo de naranja
·3/10 de aperitivo de aceituna mediterráneo
·1 golpe de licor de melón

Preparación

Se prepara en coctelera y se sirve en vaso alto con hielo. Trago largo refrescante. Puede tomarse a cualquier hora del día.



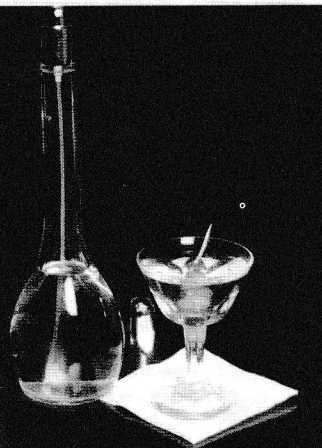
Oro verde

Ingredients

·3/10 de menta blanca
·4/10 de aperitivo de aceituna mediterráneo
·3/10 de pure white cognac

Preparación

Se prepara en vaso mezclador y se sirve en copa de cóctel. Se puede tomar como aperitivo, aunque es más un "after-dinner". Excelente como digestivo.



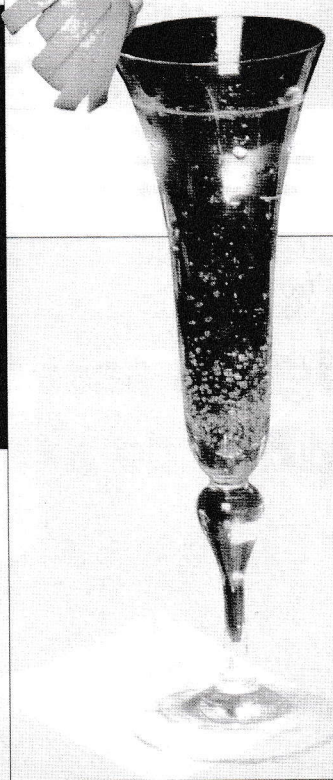
Dry brut

Ingredients

·6/10 de cava brut
·3/10 de aperitivo de aceituna mediterráneo
·1/10 de licor Galliano

Preparación

Se prepara directamente en copa flauta. Aunque lo pueda parecer por su nombre no es un aperitivo seco. El licor, de vainilla, le da un toque dulzón.



EL REBOST DE L'AVUI

Aquí, a casa nostra, ens ha arribar un destil·lat més que especial. Presentació mundial de l'únic Aperitiu d'Oliva Mediterrani. Veritablement és tota una descoberta, perquè aquesta especial elaboració, malgrat els seus 20^è, és d'una exquisida suavitat que embolcalla el paladar i deixa un record suau i gustós al mateix oli de l'oliva. Fruit de la maceració que ha mantingut les olives trenca-des o aixafades, creiem nosaltres, al destil·lat, hi afegeix un toc de frescor de romaní. Elaborat de característiques úniques, no s'assembla a cap dels coneguts destil·lats. A més de ser un excel·lent aperitiu, doncs, es pot també utilitzar en cocteleria i a la cuina per perfumar o elaborar plats subtils i delicats. No us ha de faltar en el vostre rebost i el podreu trobar en els millors establiment



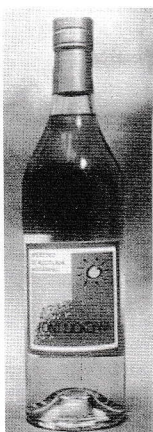
Comer, Beber

Nº 418 - Mayo/Junio - 2001 - 450 pta. - 2,71 € (Cienetas 475 pta.)
COCINA Y HOGAR la revista del buen

Aperitivo de Aceituna Mediterráneo

Este nuevo aperitivo seco se podría considerar un "vino de aceituna"; con 20% Vol, es un destilado neutro con maceración de aceitunas verdes y maduras. El resto de detalles de su elaboración es un secreto fielmente guardado. En nariz, su aroma nos transporta a los páramos mediterráneos, con sus pequeñas plantas aromáticas, como el tomillo fresco que nos recuerda las aceitunas arbequinas.

En boca encontramos un aperitivo seco, cálido y limpio. Se comercializa en botella de 70 cl., bajo la marca Font i Jordana propiedad de Exclusivas Enológicas. Se recomienda servir frío, a 8° en copa tipo Jerez. PVP aprox.: 1.775 ptas.



Descobrir CUINA Nº 2

VINAGRE DE CAVA

El darrer producte presentat per les caves Augustí Torelló de Sant Sadurn d'Anoia és el vinagre de cava, una proposta innovadora perquè s'utilitza cava en lloc de vi per elaborar-lo. El resultat és un vinagre aromàtic, molt fi i d'una acidesa poc pronunciada. Ja ha arribat a les botigues especialitzades i es comercialitza a un preu aproximat de 1.200 ptes.

CARAMELS DE FUET

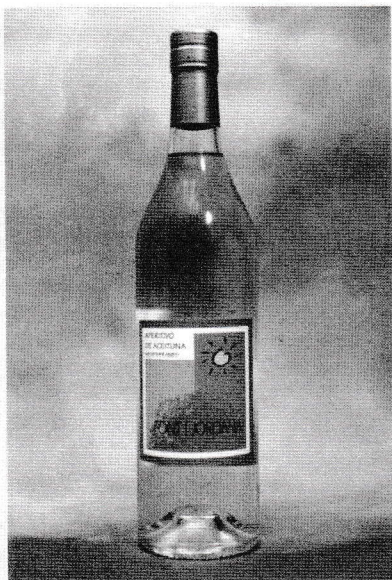
Aquesta és una proposta que arriba directament de París. El producte, anomenat *Roches blanches*, és una versió reduïda del fuet tradicional però embolcallada amb paper de caramel. Ben aviat es podrà comprar a algunes xarcuteries i botigues especialitzades.



APERITIU D'OLIVA

L'empresa de distribució Font Jordana, juntament amb les destil·leries G. Mido d'Alsàcia, va presentar el mes passat el primer aperitiu elaborat amb oliva. La beguda, que presenta unes aromes de garrigues i farigoles, té una graduació de 20° C, deixa a la boca una tènue sensació de vellut i ajuda a obrir la gana. Es pot trobar en botigues especialitzades i en xarcuteries. El preu de venda aproximat és de 1.600 ptes.





FONT I JORDANA

Este nuevo aperitivo seco con 20% Vol, es un destilado neutro con maceración de aceitunas verdes y maduras. Ha sido concebido como un producto que auna el buen destilar de los alsacianos con la aceituna mediterránea. Esta unión ha creado un aperitivo seco, ideal para ser tomado algo fresco, acompañado de toda clase de aperitivos. También es ideal para tomar con pescados y escabeches ligeros. Se comercializa en botella transparente de 70 Cl. Se recomienda servir frío, a 8° en copa tipo Jerez.



Aromatizar ensaladas solo o añadiendo vinagre de vino blanco

ECONOMÍA

Con distribución a nivel mundial

Exclusivas Enológicas saca al mercado un aperitivo de aceituna

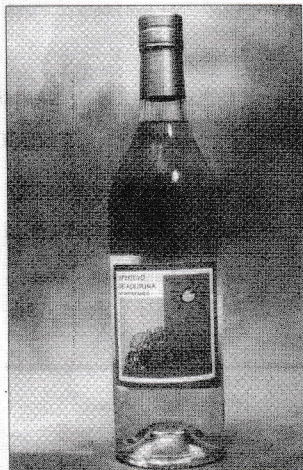
FREDERIC NADAL

Bajo la marca "Font i Jordana", propiedad de la firma distribuidora **Exclusivas Enológicas**, de Les Franqueses, ha salido al mercado un nuevo producto destinado como aperitivo y que a buen seguro cumplirá otras funciones complementarias en el sector de la gastronomía.

Nos referimos al denominando aperitivo de aceituna, elaborado en colaboración con la firma de destilería alsaciana G. Miclo y la citada firma vallesana, que la comercializa en exclusiva tanto para los mercados exteriores como interiores. El precio de venta al público es de 1.775 pesetas.

Presentado en una botella de cristal transparente de 70 cl. Su contenido es de un atractivo color verde aceituna. Se trata de un aperitivo seco con 20° grados de alcohol, siendo un destilado neutro con maceración de aceitunas verdes y maduras en su base primordial, obviamente acompañado de otras mezclas que se mantienen en secreto por aquello de la fórmula.

En su nota de cata en la que figuran además de la ya citada impresión visual, cabe citar que en nariz sus aromas son de pequeñas plantas aromáticas, caso del tomillo, que recuerda claramente al de las aceitunas arbequinas. En boca resulta un aperitivo seco, cálido y limpio, que abre las papilas gustativas. Aflojan los aromas de aceituna, dejando la boca con claro recuer-



Un nuevo aperitivo lanzado por una firma vallesana.

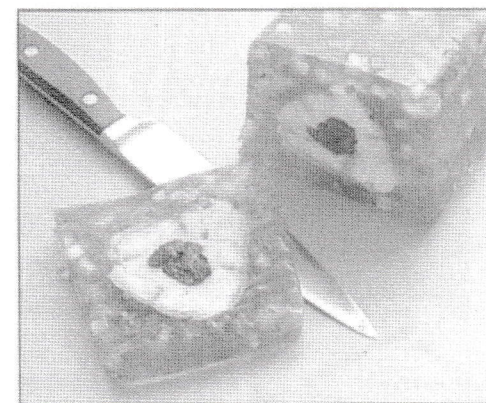
do del aceite de oliva.

Su singularidad radica precisamente en su conjunto sensorial, familiarizándonos rápidamente como complemento o aditivo tanto a la hora del aperitivo, como acompañamiento de anchoas en salazón, escabeches, algún marisco, ensaladas y que no dudamos tendrá pronto traslado a algún plato de nueva creación.

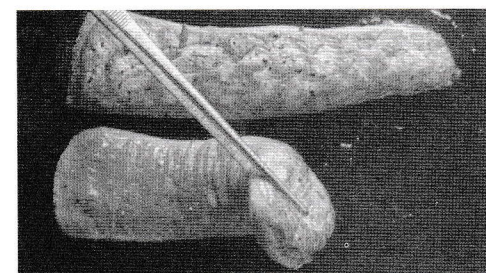
En fase de presentación en la actualidad, primordialmente destinado a restaurantes y tiendas de gourmets, que es el sector en el que se mueve la firma **Exclusivas Enológicas**, para ello sus promotores se hallan en fase de promoción y venta a lo largo de la geografía hispánica. De hecho el firmante ha tenido ocasión de degustar el

aperitivo en la céntrica *Fonda Europa*, aunque no faltan restaurantes que ya lo han incorporado a sus estanterías, caso de *El Bullí*, *Can Fabes*, *Rucalleda*, *Drolma*, *Casa Genaro*, *Berasatagui*, *Hispania*, *L'Esquard*, etc.

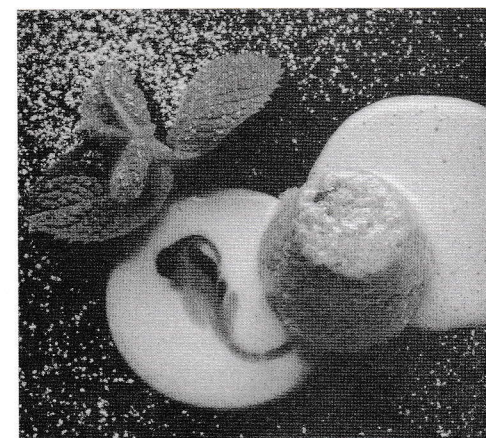
Exclusivas Enológicas fundada hace cosa de siete años, siendo su director y copropietario *Carles Font Jiménez* (40 años), que con anterioridad había sido director comercial de una cava del Penedés, junto a su esposa *Ana Mª Jordana*, que colabora en la administración. La empresa está englobada en dos divisiones, la primera de distribución de productos especializados para alimentación y hostelería de gama media-alta y la de representación. Entre una treintena de bodegas sobresalen las conocidas *Agusti Torelló*, *Roda*, *Pazo de Señorans*, *Augustus*, *L'Ermita*, *de Alvaro Palacios*, *Mas Comptal*, *Clos Mogador*. Fabrican y distribuyen un notable cava de propia marca "Font i Jordana", además de vermut, espárragos de Navarra, productos derivados del pato como magrets, hígado y patés, armagnac, brandis, y cristalería Rydel y Schott para el Vallés y Maresme, aunque algunos de su productos son a nivel nacional caso del referenciado aperitivo o el cava. Cuentan con una tienda-oficina en la calle Barcelona, 7, del barrio Bellavista de Les Franqueses y almacenes de stock en Cardedeu. Trabajan en la compañía 10 personas y el año pasado vendió por importe superior a los 220 millones de pesetas.



Realizar gelatinas con marisco o pescado disolviendo 2 hojas por 1/4 l. aperitivo de aceituna



Aromatizar carnes a la brasa



Realizar helados, sorbetes y espumas