

El mejor vermut y el mejor barman del mundo se unen para compartir la cultura del aperitivo

La Quintinye Vermouth Royal elige al sumiller David Ríos para compartir la cultura del vermut en una gira por algunas de las ciudades más importantes de España

España, 28 de abril 2017. La Quintinye Vermouth Royal, vermut francés multipremiado en el prestigioso certamen Ultimate Spirits Challenge (USC), ha elegido a David Ríos, el barman bilbaíno, elegido mejor barman del mundo en 2013, y con una amplia formación en el mundo del vino como sumiller, para difundir la cultura del vermut en una gira nacional por las principales ciudades de España a lo largo de 2017, donde dará a conocer la cultura del aperitivo a través de catas comparativas en clases maestras y como barman invitado en los mejores bares del país.

El producto francés, La Quintinye Vermouth Royal Rouge, ha sido valorado con 97 puntos sobre 100 en la pasada USC 2016, convirtiéndose en el mejor vermut valorado en la historia de esta competición. Así lo cuenta Jean Sébastien Robicquet, creador y maestro destilador de Maison Villevert, productora de La Quintinye: "Estoy emocionado por la gran acogida por parte de la industria que ha recibido este nuevo vermut francés. Hace sólo tres años (enero de 2014) que La Quintinye se creó. Me siento muy honrado de que un panel tan respetado de expertos haya adjudicado 97 puntos a La Quintinye Royal Rouge".

En la búsqueda por compartir los valores de la marca, un producto elegante, delicado y elaborado con máximo cuidado, buscaban un embajador de estos valores que entendiera el noble aporte del vino, y en el caso de La Quintinye, del vino Pineau des Charentes, siendo la primera vez que se usa este refinado vino fortificado con D.O. para formular un vermut. David Ríos es una autoridad a la hora de mezclar ingredientes para coctelería, y es un conocedor de las virtudes del vino; su paso por el reconocido restaurante Mugaritz y su formación como Sumiller avalan el talento único de David, que complementa la visión de la marca en hacer del vermut un ingrediente infaltable en la coctelería de autor.

"Cada masterclass que ofrezco supone un reto interesantísimo y muy motivante para mí porque el público disfruta mucho cuando descubre el mundo del vermut y quiere saber cómo preparar recetas sencillas con 3 o 4 ingredientes. Para mí es un producto diferenciador tanto por su calidad como por su versatilidad", afirma David.

Durante 2017, David Ríos visitará diferentes ciudades de España entre las que se encuentran A Coruña, Barcelona, Bilbao, Madrid, Málaga, Pamplona, Sevilla, Valladolid y Valencia, entre otras, para compartir con un público dispuesto a descubrir recetas de autor con La Quintinye Vermouth Royal y que podrán ser preparadas tanto en la mejor barra de coctelería como en casa con amigos.

Sobre La Quintinye Vermouth Royal

Nacido en pleno corazón de la región de Charente, La Quintinye Vermouth Royal es un elegante y delicado vermut francés elaborado con una mezcla de vinos y de Pineau des Charentes. Tanto esta composición única como la variedad de botánicos seleccionados hacen que La Quintinye Vermouth Royal sea un vermut magnífico ideal para el aperitivo así como en cócteles.

En homenaje a su carácter visionario, a sus valores de excelencia, La Quintinye Vermouth Royal se inspira en Jean-Baptiste de La Quintinye, botánico de Luis XIV y creador del Huerto del Rey en el Palacio de Versailles.

La Quintinye Vermouth Royal es una combinación de Pineau des Charentes con vinos blancos de la región Sur Oeste de Francia cuidadosamente seleccionados por Jean- Sébastien Robicquet, creador y maestro destilador. El Pineau des Charentes es un reconocido vino fortificado hecho a partir de la combinación de mosto de uva y Cognac producidos en una finca con la misma denominación de origen. Este proceso de fortificación mantiene los aromas y los azúcares naturales de la uva. Esta composición única es la base sobre la que los botánicos expresan sus características. ??

La Quintinye Rouge se elabora con Pineau des Charentes tinto, que le proporciona su color rojo oscuro de forma natural. ??La Quintinye Rouge, Blanc y Extra-Dry comparten una base común de 12 plantas y especias minuciosamente seleccionadas por su pureza y sus propiedades aromáticas. ??Cada variedad se completa con una selección específica de botánicos que les diferencia organolépticamente.

Las tres referencias de La Quintinye Vermouth Royal son importadas y distribuidas en España por la filial francesa Renaissance Spirit Ibérica, quien también tiene las marcas elaboradas en la Maison Villevert como gin G'Vine, tequila Excellia y licor June, y distribuye otros productos como mezcal Los 7 Misterios, el ron Chairman's y el vino rosado MIP.

Sobre David Ríos

Tras una trayectoria de más de 20 años en el mundo de la hostelería, David Ríos ha llegado a los más altos en 2013, al coronarse como Mejor Bartender del mundo por Diageo Reserve World Class, prestigiosa plataforma global que elige los mejores profesionales de más de 50 países y en la que participan más de 10.000 bartenders.

David se describe a sí mismo como un barman autodidacta. Empezó su carrera desde abajo para poco a poco ir escalando hasta ejercer como maitre y sumiller en reconocidos hoteles y restaurantes; como Mugaritz, uno de los mejores restaurantes del mundo del reconocido chef Andoni Luis Aduriz. A lo largo de su trayectoria profesional, David ha tenido la responsabilidad de ser propietario de diferentes negocios de hostelería, como cafeterías, catering de cocktails o cocktails bar.

En 2017, David como Brand Ambassador y reciente incorporación de La Quintinye Vermouth Royal, tienen el objetivo de trabajar conjuntamente en difundir la cultura del vermut en España.

Sobre Renaissance Spirits Iberia

Renaissance Spirits es una empresa independiente distribuidora de bebidas espirituosas de lujo. Nació del deseo de Jean-Sébastien Robicquet, Presidente fundador de Maison Villevert, de ofrecer a sus marcas, y a las marcas de sus colaboradores y amigos que comparten la misma vocación, una estructura comercial de desarrollo único y "a medida".

Creadores de marcas internacionales de bebidas espirituosas desde hace más de quince años,

distribuyen en Francia y en la península ibérica.

Renaissance Spirits distribuye el vermut La Quintinye Vermouth Royal, gin G'Vine, tequila Excellia y licor June, mezcal Los 7 misterios, el ron Chairman's y el vino rosado MIP.

NOTA: fotos en alta disponibles aquí <https://we.tl/P5gLkbj361>

Datos de contacto:

Coctelería Creativa

676800771

Nota de prensa publicada en: [España](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Marketing](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>