



Restauracióncolectiva  
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Segmento / Restauración al viajero /



Andrea Robinson es la sumiller que ha elegido las variedades para el programa 'Vinos 2017' de la Delta. ©DeltaAirlines.

## La selección de temporada de vinos para los vuelos de Delta Airlines incluirá vinos españoles

01-03-2017

**'Despega' el menú 'Vinos 2017' de la Delta ofreciendo, como cada año, exclusivas opciones a los clientes que vuelen entre España y los Estados Unidos. La selección de temporada en la cabina Delta One incluirá vinos españoles de las DO Valdeorras y La Rioja. Andrea Robinson es la sumiller encargada de la selección. Los pasajeros que viajan en las cabinas premium consumen más de 2.5 millones de botellas de vino, champán y oporto cada año.**

La maestra sumiller de Delta **Andrea Robinson** ha elegido las variedades para el programa 'Vinos 2017', ofreciendo como cada año exclusivas opciones a los clientes de Delta One que vuelen entre España y los Estados Unidos.

Las cosechas se introducirán de forma rotatoria en función de la temporada, con dos tintos y blancos disponibles cada tres meses. Durante la temporada estival, de junio a agosto, un blanco se sustituirá por un refrescante rosado francés en los vuelos de Delta entre España y Atlanta y Nueva York-JFK.

Las primeras botellas abiertas esta semana han sido de Terra de Touros Vinho Regional Tejo de Portugal y Esprit de Pavie Burdeos. En el menú de invierno, los pasajeros encontrarán también el blanco español Avancia Cuvée de O Godelló 2016, DO Valdeorras y en el menú de verano, el tinto Rioja Alta Viña Alberdi Reserva 2010, DO La Rioja. A lo largo de 2017, los clientes de la clase ejecutiva podrán deleitarse con un champán Charles Heidsieck Brut como bebida de bienvenida, así como vino de postre u oporto tras la comida principal. Los vinos de Delta gozan de tanto reconocimiento que el oporto anterior, un Calem Tawny 10 años, ha sido recientemente galardonado con una medalla de plata en los premios U.K Cellars in the Sky.

*"Siempre espero con ilusión que llegue el momento de seleccionar los vinos para Delta One, y este año no ha sido una excepción", ha afirmado Robinson. "El exclusivo programa de vinos de Delta da la oportunidad a los clientes de probar una amplia variedad de vinos regionales, incluyendo algunos de pequeñas bodegas emergentes y de propiedad familiar. Cada menú cuenta con una rica diversidad de origen regional, con vinos que maridan a la perfección con los sabores y estilos de la cocina de temporada".*

Los vinos han sido elegidos para combinar con los menús rotativos de temporada de Delta. Para primavera, la línea aérea ofrecerá platos como *Pepitoria de pollo con arroz salvaje, servido con chícharos salteados, tomates cherry asados y salsa de azafrán*. Además de España, durante los próximos doce meses, los vinos servidos también procederán de Francia, Italia, Portugal, Argentina y Estados Unidos.

Cada año, Andrea Robinson cata 1.600 vinos distintos de alrededor del mundo para incorporar a la nueva selección de Delta. Los pasajeros que viajan en las cabinas *premium* consumen más de 2.5 millones de botellas de vino, champán y oporto cada año.

#### **Noticias Relacionadas**

- Menús a la carta y servicio de mesa en las clases business de KLM y Air France
- Cocina española con productos de temporada en los vuelos de Delta Airlines