



Homepage » Atualidade » Notícias

Vinhos de Lisboa à prova em ambiente campestre

por Emília Freire

16 de Junho - 2014

Enviar

Imprimir

Partilhar

Decorreu este fim de semana de 14 e 15 de junho no Hotel Dolce CampoReal Lisboa o 1º Festival de Vinhos de Lisboa. O evento apostou num ambiente diferente do habitual, bem no meio do campo, e principalmente em pequenos produtores da região, a par de uma mostra de doçaria regional, palestras e showcookings, realizados pelo chef Rui Fernandes.



A maioria dos eventos e feiras de vinhos decorre em ambiente urbano, mas para o 1º Festival de Vinhos de Lisboa a Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa (CVRLisboa) fez uma parceria com o Dolce CampoReal resort, bem perto de Torres Vedras, apostando num evento de vinhos diferente.

O Festival contou com a presença de 15 produtores e embora algumas das grandes vitivinicultores da região de Lisboa, como a Casa Santos Lima e a Sociedade Agrícola do Sanguinhal, tivessem também participado, o destaque vai para vários pequenos produtores, como o Vale da Capucha, Quinta da Folgosa, Cortém, Quinta da Casaboa e Monte dos Capuchos, entre outros.

O presidente da CRVLisboa explica à ENOVITIS que "estes são produtores que habitualmente têm menos exposição nas feiras e que aqui tiveram oportunidade de dar a provar os seus vinhos" e adianta que "o público presente, embora não em grande número, mostrou-se conhecedor e interessado, pelo que as empresas até fizeram vários contactos muito promissores, até para exportação". Vasco d'Avillez diz assim que "o evento é para continuar em próximos anos".

Na mostra de doçaria regional não faltaram os tradicionais Pastéis de Feijão de Torres Vedras, mas também algumas novidades como os Pastéis de Aguardente DOC da Lourinhã, que é uma das três regiões DOC de aguardente no mundo, e esteve igualmente à prova no Festival, pela mão da Adega Cooperativa da Lourinhã.

O chefe Rui Fernandes do Dolce CampoReal fez um *showcooking*, mais em jeito de workshop. Segundo o próprio "um workshop de como 'Comer Vinho'", neste caso: bolas de gelatina de Ginja de Óbidos e mousse de Sweet White Wine das Caves Bonifácio. E o escanção José Peixoto explicou várias formas de abrir garrafas, sendo as mais espetaculares a de abrir uma garrafa de Espumante com um sabre e uma garrafa de Porto Vintage com uma tenaz em brasa.

Imprimir

Gosto 2.625 pessoas gostam disto. Regista-te para veres aquilo de que os teus amigos gostam.

enovitis
oleavitis

Assine já!

enovitis
oleavitis

Subscreva a nossa Newsletter >

