CISION

Badaladas

ID: 54770277

04-07-2014

Tiragem: 9000
País: Portugal
Period.: Semanal
Âmbito: Regional

Pág: 3
Cores: Cor
Área: 28,47 x 15,29 cm²
Corte: 1 de 1

Evento organizado em parceria com a Comissão Vitivinícola Regional

Dolce CampoReal recebeu o Festival de Vinhos de Lisboa

O Hotel Dolce Campo Real, em parceria com a Comissão Vitivinícola da Região (CVR) de Lisboa, realizou nos dias 14 e 15 de junho último um evento vínico dirigido a todos os amantes de vinho: o Festival de Vinhos de Lisboa.

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

O presidente da CRVLisboa, Vasco d'Avillez, disse a propósito que *"estes são produtores que habitualmente têm menos exposição nas feiras e que aqui tiveram oportunidade de dar a provar os seus vinhos"*, adiantando 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"*. Avillez acrescentou ainda assim que *"o evento é para continuar em próximos anos"*.

Entretanto, na mostra de doçaria regional que decorreu paralelamente não faltaram os tradicionais pastéis de feijão de Torres Vedras e os pastéis de aguardente da Lourinhã, que é uma das três regiões DOC de aguardente existentes no mundo, que esteve igualmente presente no festival pela mão da Adega Cooperativa da Lourinhã.

O chefe Rui Fernandes, do Dolce CampoReal, fez um *workshop* de como «Comer Vinho», neste caso bolas de gelatina de ginja de Óbidos e mousse de *sweet white wine* das Caves Bonifácio. Também o escanção José Peixoto explicou várias formas de abrir garrafas, sendo as mais espetaculares uma garrafa de espumante com um sabre e uma de Porto *vintage* com uma tenaz em brasa.