

MAIS DE 200 VINHOS DE LISBOA E DA PENÍNSULA DE SETÚBAL NO PÁTIO DA GALÉ
Masterclasses e workshops com conceituados especialistas

URL:

<http://www.rostos.pt/inicio2.asp?cronica=9004324&mostra=2&seccao=moldura&titulo=MAIS-DE-200-VINHOS-DE-LISBOA-E-DA-PENINS>

De 9 a 11 de dezembro o Pátio da Galé - Terreiro do Paço recebe, pelo terceiro ano consecutivo, uma grande montra de vinhos das Regiões Demarcadas de Lisboa e da Península de Setúbal. Ao todo, mais de 200 vinhos em prova livre, apresentados por alguns dos mais reputados produtores de cada região. Desde as grandes novidades aos rótulos já clássicos, vinhos brancos, rosés e tintos, espumantes, aguardentes e moscatéis dão-se a conhecer a profissionais e público em geral durante os três dias de VINHOS NO PÁTIO.

O programa contempla ainda masterclasses e workshops dirigidos por conceituados especialistas. Assim, vai ser possível aprofundar conhecimentos sobre variadas temáticas e apreender dicas e conselhos úteis para uma melhor compreensão e apreciação dos vinhos das duas regiões.

"Dois tesouros de Lisboa: Vinhos de Carcavelos e Aguardente da Lourinhã", "Moscatel de Setúbal e Moscatel Roxo: Descubra as diferenças!", "Setúbal e Palmela: diversidade e terroirs de excelência", "Vinhos para o dia-a-dia", "Vinhos de Lisboa: a frescura atlântica e a diversidade continental", "Provar como um profissional", "Os vinhos leves e frescos de Lisboa?", "Vinhos para oferecer no Natal?" e "Moscatel Roxo: uma variedade singular da Península de Setúbal" serão os temas abordados. Manuel Moreira, sommelier e colaborador da revista WINE - A Essência do Vinho, e Rui Falcão, crítico de vinhos e também colaborador da revista WINE - A Essência do Vinho, os especialistas.

Para harmonizar com os mais de 200 vinhos em prova não poderiam faltar algumas propostas gastronómicas. A 3ª edição de VINHOS NO PÁTIO apresenta um menu de petiscos com assinatura do restaurante Can The Can. Entre o cardápio disponível, tiborna de muxama de atum e ovo de codorniz; croquetes de polvo com mostarda, tinta de choco e mel; chamuça de atum com coulis de manga e mostarda em grão; e almofadinhas de requeijão, anchova e beterraba. O certame conta igualmente com a presença de expositores de produtos regionais, que apresentam para prova queijos, marmeladas, geleias, doces, compotas, licores, entre outros.

A entrada no evento tem um custo de 3EUR com oferta de copo de prova. A participação nas masterclasses é gratuita, com inscrições no local e sujeita ao número de lugares disponíveis.

VINHOS NO PÁTIO é uma organização das Comissões Vitivinícolas das Regiões (CVR) de Lisboa e da Península de Setúbal, com produção EV-Essência do Vinho. O evento decorre esta sexta-feira, dia 9 de dezembro, das 17h às 22h, sábado, dia 10 de dezembro, das 15h às 22h, e domingo, dia 11 de dezembro, das 14h às 19h

06.12.2016 - 13:23