



Vinhos do do Dão mostram-se no Campo Pequeno

Vinhos Viseu é o distrito com o maior número de produtores presentes e conta ainda com duas representações da sua gastronomia

O Mercado de Vinhos do Campo Pequeno está de volta e com mais novidades. Este fim-de-semana, a mítica praça lisboeta vai receber mais de 100 produtores de vinhos de qualidade de várias regiões do país, naquele que já é considerado como um dos mais importantes eventos do panorama vitivinícola nacional.

Viseu é o distrito com o maior número de produtores presentes. Ao todo, são 17 produtores de vinho das regiões demarcadas do Dão, Douro e Bairrada, tais como: Quinta das Camélias, Soito Wines, Boas Quintas - Quinta Fonte do Ouro e Quinta da Giesta, Quinta do Espinho, Quinta de Carvalhão Torto, Quinta de Reis, Quinta do Perdigão, Amora Brava, Quinta dos Três Maninhos - PALWINES, Quinta do Cerrado da Porta, Quinta dos Frades - Wine Man, Casa de Mouraz - Quinta dos Abibes, Quinta do Monte Travesso - Volteface, Alteia Wines - Fausto Cardoso e Vinho Preguiça, Quintas de Sirlyn, Vinho ART e Quinta de S. José. Ao nível da gastronomia, Viseu conta ainda com a Biscake.come e a Queijaria Povolide.

Durante três dias, os 10 mil visitantes esperados poderão provar e comprar uma vasta selecção dos melhores vinhos portugueses, além de terem a possibilidade de participar em provas, workshops e iniciativas, levadas a cabo por alguns dos mais conceituados produtores, enólogos e escanções do país.

“O Mercado de Vinhos assume-se cada vez mais como uma montra de referência do mercado vitivinícola nacional. Para os pequenos produtores, cujos vinhos não se encontram nas grandes superfícies, esta é uma oportunidade única para darem a conhecer vinhos de excelente qualidade a novos



Mercado de vinhos arranca na sexta-feira

consumidores, além de cimentarem a sua presença junto de um público fiel”, refere Tomás Caldeira Cabral, responsável pela organização.

Dos clássicos de sempre às novas estrelas, do Douro ao Alentejo, passando pelo Dão, Península de Setúbal, região do Vinho Verde, Lisboa, Tejo, e Açores, a selecção da quinta edição do Mercado de Vinhos promete agradar até ao mais exigente dos palatos. E para aqueles que não dispõem de um petisco para acompanhar o vinho, o Campo Pequeno vai reunir 20 reconhecidos produtores de iguarias típicas portuguesas, como queijos, enchidos, presuntos, pão e azeites, entre outros produtos de excelência que resultam da utilização das mais ancestrais técnicas de fabrico e que revivem o gosto dos nossos avós trazendo os paladares antigos ao consumidor actual.

“Já vamos na quinta edição e orgulhamo-nos de ser o palco de apresentação de várias marcas em Lisboa. Desde os agrupamentos SWOP - Secret Wines of Portugal e Young Winemakers, até aos vinhos antigos das Caves de São João,

entre outros produtores como António Saramago Vinhos, Alteia, Herdade da Maroteira, Quinta da Confeiteira, Quinta do Carvalhão Torro e Quinta do Escudial, foram várias as marcas que escolheram o Mercado de Vinhos para a sua estreia na capital e que estão muito satisfeitos com os resultados”, conclui Tomás Caldeira Cabral.

Da responsabilidade da Associação de Escanções de Portugal são os workshops, onde os apreciadores mais curiosos terão a oportunidade de se iniciarem à prova, conhecer vinhos antigos ou aprenderem a harmonizar vinhos com pratos gastronómicos, entre outros temas.

Mais uma vez, a Taberna do Mercado regressa com os clássicos petiscos gourmet e degustação de vinhos.

O Mercado de Vinhos é uma organização conjunta do Campo Pequeno e da House of Wines e funciona entre as 11h30 e as 21h30 esta sexta-feira e sábado e das 11h30 às 20h00 no domingo. O bilhete de entrada tem um valor de 3 euros sem copo e 6 euros com copo. ◀