

Melgaço afirma-se como capital do espumante

Diário do Vinho

Melgaço affirms itself as a sparkling wine capital

PRODUTOS REGIONAIS E MÚSICA MARCAM CERTAME QUE DECORRE NO PRÓXIMO FIM DE SEMANA

Melgaço afirma-se como capital do espumante

© LUISA TERESA RIBEIRO

A 5.ª edição da Festa do Espumante de Melgaço vai decorrer entre sexta-feira e domingo, no Largo do Mercado, registando o aumento da área de exposição, para um total de 1350 metros quadrados. A abertura oficial vai ser presidida pela secretária de Estado da Valorização do Interior, Isabel Ferreira.

Organizada pela Câmara Municipal de Melgaço, com produção da Essência do Vinho, a Festa do Espumante de Melgaço tem como objetivo «contribuir para afirmar a identidade de Monção e Melgaço como território vinico de excelência, fruto de condições naturais e humanas singulares: solo, microclima e saber-fazer».

Com o consumo de espumantes a crescer de ano para ano, a Câmara Municipal de Melgaço



Festa do Espumante de Melgaço decorre entre sexta-feira e domingo

”

A 5.ª edição da Festa do Espumante de Melgaço apresenta espumantes à base da casta Alvarinho, uma diversidade

dade com o ADN do concelho, designadamente fumeiro, enchidos, queijos e doçaria.

A iniciativa conta com a presença dos produtores Melgaço em Sabores, Mel do Zé, Prados de Melgaço, Prendokas, Quinta de Folga, NB Bruno Afonso, Broa de Mel e Sabores Castrejos. O restau-

ção e Melgaço pelos confrades da Real Confraria do Vinho Alvarinho.

O programa do primeiro dia inclui, às 16h00, prova comentada com o sommelier Manuel Moreira (Revista de Vinhos); às 18h00, showcooking & harmonização pelo chefe João Cura, do Restaurante Almeja, Porto; às 22h00,

John Fan.

No programa de sábado, 23 de novembro, destaca-se showcooking e harmonização, às 15h30, pelo chefe Estrela Michelin Oscar Geadas, do Restaurante G, Pousada, de Bragança, e às 17h00, pelo chefe Rui Ribeiro, da Escola Profissional do Alto Minho Interior.

pretende «apostar num segmento que se tem revelado num dos mais bem-sucedidos produtos já experimentados».

«A Festa do Espumante foi uma aposta arriscada, mas hoje o certame já se afirmou. E prova disso são os números: em 2018 tivemos cerca de 7 mil visitantes. É uma montra privilegiada para o nosso Alvarinho e para a gastronomia regional. Não tenho dúvidas, nenhuma, de que é uma aposta ganha», afirma o presidente da autarquia, Manoel Batista, citado em comunicado.

Durante três dias, a Festa do Espumante transforma Melgaço «numa montra exclusiva de espumantes», com destaque para espumantes à base da casta Alvarinho.

Em prova vão estar

de produtos regionais, sessões com chefes Michelin e provas comentadas.

26 espumantes produzidos por 14 produtores de Monção e Melgaço:

Soalheiro,

Segundo um comunicado da organização, «à variedade de espumantes provenientes de produtores de Monção e Melgaço, junta-se um vasto conjunto de produtos regionais de elevada quali-

rante Chafarix/ DOP Mate apresenta 30 propostas gastronómicas.

Com estas participações, o certame pretende «valorizar os produtos locais e a imagem do concelho através de uma oferta turística integrada onde o enoturismo, o turismo rural, os desportos aventura, o património cultural e paisagístico, a hotelaria e restauração constituem fatores dinamizadores para o Destino de Natureza Mais Radical de Portugal».

Programa aprofunda conhecimentos sobre os espumantes de Melgaço

O certame abre ao público sexta-feira, dia 22 de novembro, pelas 11h00, embora a sessão oficial de abertura só esteja marcada para 17h00, com a saudação ao Alvarinho de Mon-

música ao vivo com Rui Afonso; e, às 24h00, DJ

«A felicidade à mesa, a emoção dos sentidos! Assim é o espumante Alvarinho de Monção e Melgaço!» é o mote para a prova comentada com o sommelier Manuel Moreira, marcada para as 18h30. A animação da noite em termos musicais está a cargo de Bruno Pereira e DJ Pedro Simões (RFM).

No domingo, dia 24 de novembro, destaque para a iniciativa showcooking e harmonização a cargo do chef Estrela Michelin Victor Matos, do Restaurante Antiquvm, Porto, e Hotel Vidago Palace, Chaves.

O evento decorre sexta-feira das 11h00 às 2h00, sábado das 12h às 2h00, e domingo das 12h00 às 18h00. A entrada é livre e o acesso às provas de espumantes faz-se mediante a aquisição do copo oficial no valor de 2,50 euros.