

Festa do Espumante regressa a Melgaço

Festa do Espumante returns to Melgaço



G+1 0 Twt Gosto 0

VOLTAR

FESTA DO ESPUMANTE REGRESSA A MELGAÇO

08-11-2016

De 25 a 27 de novembro. Largo Hermenegildo Soalheiro

De 25 a 27 de novembro, o espumante volta a ser a estrela numa festa que reúne em Melgaço os principais produtores de Alvarinho do concelho. Restaurantes, produtos regionais, provas comentadas, provas sensoriais, sessões de cozinha ao vivo e música completam o atrativo cartaz da 2ª edição da FESTA DO ESPUMANTE DE MELGAÇO.

Durante três dias, e bem no centro do município - mais concretamente no Largo Hermenegildo Soalheiro - estarão para degustação quase duas dezenas de espumantes, por 13 produtores:

Soalheiro, . A grande maioria foi produzida a partir da casta rainha da região, o Alvarinho, mas será igualmente possível provar algumas versões rosé.

Célebres pela grande capacidade de harmonização gastronómica, os espumantes estarão devidamente acompanhados pelo melhor da gastronomia regional, por sete produtores: Aromas e Caprichos, Delícias do Planalto, Fumeiro Tradicional de Castro Laboreiro, Mel do Zé/Turma das Abelhas/Mel Urze Casa da Assureira, Melgaço em Sabores, Prados de Melgaço e Quinta de Folga. A montra diversificada de produtos incluirá fumeiro, queijos e doçaria. Em permanência, dois restaurantes - "O Brandeiro" e "Paris" - confeccionam especialidades como rojões de porco bisaro, iscas de fígado de cebolada e espetada de cachena.

O programa da FESTA DO ESPUMANTE DE MELGAÇO inclui ainda sessões de cozinha ao vivo, onde reconhecidos chefes de cozinha reinterpretem receitas com produtos típicos da região. No sábado, dia 26, a apresentação estará a cargo do chefe António Alexandre (Lisbon Marriott Hotel). No domingo, dia 27, realizam-se duas sessões, com os chefes Vitor Matos (Antiquvm, Porto) e Rui Ribeiro (EPRAMI – Escola Profissional do Alto Minho Interior).

O sommelier Manuel Moreira, colaborador da revista WINE – A Essência do Vinho, conduzirá, nos dois primeiros dias, provas comentadas que ajudarão os participantes a perceber as especificidades dos espumantes de Melgaço. No sábado, dia 26, realiza-se ainda uma prova sensorial que irá harmonizar mel e queijo de cabra. Do lado da música, haverá atuações ao vivo e também de um dj.

O evento decorre dia 25 de novembro, das 18h às 2h, dia 26 de novembro, das 12h às 2h, e dia 27 de novembro, das 12h às 18h. A entrada é livre e a aquisição do copo oficial de provas tem um custo de 2,50€.

FESTA DO ESPUMANTE DE MELGAÇO é uma organização da Câmara Municipal de Melgaço com produção da EV-Essência do Vinho.

Redação | WINE - A Essência do Vinho
