

LAZER DESCOBRIR PORTUGAL

POR ROGÉRIO CHAMBEL E EDGARDO PACHECO



O PAVILHÃO CARLOS LOPES, EM LISBOA, ACOLHE MAIS UMA EDIÇÃO DO ALVARINHO WINE FEST. OS VISITANTES PODEM CONHECER MAIS DE 30 PRODUTORES E PROVAR MAIS DE 100 VINHOS. A ENTRADA É LIVRE

**Vinho
Alvarinho
refresca
Lisboa**



Uma feira é o momento certo para um consumidor provar vinhos únicos, mas deve ser também a oportunidade para trocar impressões e retirar todas as dúvidas com os enólogos e produtores. É feira, é para provar e também para aprender

Durante três dias (8, 9 e 10), o minhoto e refrescante Alvarinho desce à capital, onde volta a ser rei e senhor. O Pavilhão Carlos Lopes acolhe mais uma edição do Alvarinho Wine Fest, no qual se celebra a riqueza desta casta única de vinho, de excepcional qualidade, da sub-região de Monção e Melgaço.

Os visitantes vão poder conhecer mais de 30 produtores de Alvarinho e provar mais de 100 vinhos (o copo de prova custa 5 euros). A acompanhar os vinhos estarão produtos regionais, como enchidos, queijos ou doces típicos.

MAIS ESPAÇO

Do programa constam provas de vinho comentadas, conversas sobre vinhos, showcooking e masterclasses. Nesta edição o

evento vai duplicar o espaço de restauração devido ao sucesso que teve em 2018.

O Alvarinho Wine Fest, que já se firmou como uma iniciativa de sucesso, tem como objetivo central a valorização da autenticidade do vinho Alvarinho produzido em Monção e Melgaço, propondo, em paralelo, explorar conceitos da gastronomia clássica com tendências contemporâneas agradáveis ao olhar e paladar. O evento, com entrada livre, funciona nos seguintes horários: sábado (16h00 - 23h00), domingo (12h00 - 23h00) e segunda-feira (12h00 - 18h00).

Portugal tem grandes castas brancas

(Arinto, Encruzado, Cercial, Viosinho, Vital, Verdelho, Terrantez do Pico e outras) mas o Alvarinho será aquela que maior notoriedade dá ao País, quer no mercado interno, quer no mercado externo, onde, por vezes, os especialistas se entretêm a comparar o nosso Alvarinho com os Alvarinhos da Galiza, também eles de qualidade.

Por regra, o mercado está feito para promover o consumo do vinho Alvarinho na colheita do último ano. Ora, se não é pecado algum sentir as notas expressivas de fruta e flores de um Alvarinho com oito meses, a verdade é que os vinhos desta casta ganham muita complexidade quan-

do estagiam algum tempo em garrafa. Ficam mais ricos, mais complexos e incomparavelmente mais gastronómicos.

ESCLARECER DÚVIDAS

Quanto tempo?

Pois, não há uma regra definida, mas acredita-se que um Alvarinho bem feito deve ser apreciado depois de dois anos de garrafa. A partir daqui tudo depende da filosofia de trabalho que cada produtor usa nos seus processos enológicos. É por isso que festivais como o Alvarinho Wine Fest são muito importantes para os consumidores provarem vinhos em diferentes stands e colocarem todas as suas dúvidas aos produtores ou enólogos. E, como tem acontecido em todas as edições desta festa, os produtores fazem sempre questão de mostrar uns vinhos mais recuados. São bons e, acima de tudo, muito didáticos.

ALVARINHO COM ESTÁGIO GANHA MAIS COMPLEXIDADE

MERCADOS & FEIRAS

ALHOS VEDROS, MOITA



HISTÓRIA Começa hoje e decorre até dia 10 mais uma edição da Feira Medieval, este ano com o tema 'O curto reinado de D. Fernando'. Há combates, desfiles e mercado.

ALJUSTREL



ANIMAÇÃO Amor Electro e Calema animam a Feira do Campo Alentejano, que decorre até domingo. Há mostra de agropecuária, artesanato e gastronomia.

FUNDÃO E ALFÂNDEGA DA FÉ



CEREJA Entre hoje e segunda-feira, a cereja é rainha em Alcongosta, no Fundão, e Alfândega da Fé, com as tradicionais Festas da Cereja. Não falta a animação musical.

S. BARTOLOMEU DE MESSINES



CARACÓIS Começa hoje e decorre até dia 10 mais uma edição da Festa do Caracol. Este evento tem lugar no jardim municipal desta localidade e conta com petiscos, artesanato e música.