

Sábado 5 de Octubre: Vinos de Madrid – Denominación de Origen

Recién entrado el otoño, llega un nuevo Día de Mercado a la Cámara Agraria y viene cargado de extraordinarias novedades que, sin lugar a dudas, van a hacer las delicias de todo el que nos visite. Anticipemos algunas de ellas para que no te puedas resistir a venir.

En primer lugar, ya sabes que septiembre es el mes de la vendimia. Aquí, en nuestra Comunidad, está prácticamente acabada y ya podemos afirmar que, aunque en general la producción ha disminuido por la sequía, la calidad en sanidad y maduración es excelente, lo que augura vinos tintos y blancos de gran calidad. Las variedades blancas más extendidas, como Malvar y Airén, se cosecharán a finales de septiembre, concluyendo la temporada en la tercera semana de octubre con la recolección de la Garnacha Tinta en las comarcas de El Molar y Arganda del Rey, donde las uvas tienen una maduración más tardía.

Nuevamente, como en pasadas ediciones, vamos a poder presenciar aquí sin movernos de la capital, una tradicional **PISADA DE UVA**, con los pies, como se hacía antaño y degustar el mosto, ese exquisito jugo de la uva antes de que fermente y se haga vino.

Esos **VINOS DE MADRID** que compiten en variedad y calidad con los más afamados y que encontrarás en el Día de Mercado. Contaremos así con la participación de nueve bodegas, representando a las cuatro subzonas que hay en nuestra Comunidad.

¿Y cómo va la **HUERTA de Madrid**? Pues como el tiempo ha sido bastante cálido, seguimos teniendo productos típicos del verano: tomate, pepino, calabacín...

Se incorpora, además, en esta edición un participante nuevo a nuestro Día de Mercado: **SIERRA ECO FOODS**, de Rascafría, empresa de producción **ecológica y artesanal** que nos deleitarán con sus **granolas, galletas y crunchy** de diferentes sabores, que podrás degustar durante la jornada y como ellos mismos dicen: *"Placer para tu paladar, regalo para tu cuerpo"*.

Y, como suele ser habitual en Vermut Zecchini, otro año más, los Premios Vinduro-Vindouro han otorgado medalla de oro y medalla de oro en Femenino a sus vermouths **ZECCHINI ROSSO, FORMULA ORIGINAL** y **ZECCHINI FORMULA TRADICIONAL**.

Así que no te lo pienses y dale la bienvenida al Otoño haciendo una compra completa, sana, equilibrada, sabrosa, de calidad y cien por cien madrileña. En el Día de Mercado de la Cámara Agraria podrás adquirir, directamente de los propios productores, todo lo necesario: carnes de ternera de la Sierra de Guadarrama, carne de cordero; hortalizas, verduras y legumbres; lácteos y quesos de cabra, oveja y vaca; aceites, aceitunas y ahumados, huevos, embutidos y

chacinas; pan, dulces, mermeladas y miel; vinos, cervezas, vermouths y licores. De producción artesana, tradicional o ecológica.

Ven y convéncete de que **MADRID ¡¡¡PIISA FUERTE!!!**

A las 12 horas: **PISADA DE LA UVA y PISADA DE TOMATE** con degustación.

Lugar: Sede de la Cámara Agraria de la Comunidad de Madrid. Pº Puerta del Ángel, 4.
Recinto Ferial Casa de Campo,  Lago  Puerta del Ángel

Horario: de 10 a 15 horas. **ENTRADA LIBRE**

Información: 91 463 81 50/91 463 57 05 www.camaraagraría.org

