

PROGRAMAÇÃO  
DA MONTRA VÍNICA  
DE ARMAMAR

## 13 DE MARÇO

**17h30** Receção com um Porto de honra - Momento musical  
**18h00** Sessão solene de abertura da Montra Vínica | ministro da Agricultura e Mar, presidente da Câmara Municipal e convidados  
**18h30** Visita aos expositores  
**19h30** Showcooking Mil folhas de maçã de Armamar - Chefs Rui Paula e Joel Paiva  
**20h30** Prova comentada de vinhos da Quinta da Gingeira | Ricardo Paiva  
**21h00** Performance de violinos | Joana & Natália  
**22h00** Espetáculo com Rouxinol Faduncho



## 14 DE MARÇO

**15h00** Prova comentada de vinhos da Quinta da Chinchorra | Emídio Baccelar  
**15h30** 4.ª Caminhada da Montra Vínica - Animação | Grupo Etnográfico Roga pró Doiro - Universidade Sénior de Armamar  
**16h30** Momento de degustação dos vinhos Vall da Nogueirinha | Rui Pinto  
**17h30** Comunicação: Enoturismo como estratégia de valorização territorial - o caso da Quinta do Tedo | Vera Matias  
**18h00** Workshop: Vinhos do Porto Velhos | Jorge Alves  
**19h30** Showcooking e harmonização com vinhos da Quinta S. José do Barrilário | Chef Luís Guedes e Sandra Chaves  
**21h00** Animação | Escola de Caçaquinhos e Concertinas da Junta de Freguesia de Armamar  
**22h00** Espetáculo musical com Vizinhos - DJ Pedro Costa



## 15 DE MARÇO

**15h00** Apresentação da aguardente da Quinta das Chãs | José Marta da Silva  
**15h30** Degustação de vinhos da Quinta do Val Moreira | André Pinto  
**16h00** Mesa-redonda | Os desafios do setor do vinho - Duarte Sequeira, Rui Soares, Gabriela Canossa, Lisete Osório e Marcos Hehn - Moderadora: Andreia Gonçalves, jornalista  
**17h30** Masterclass: Aromas e defeitos dos vinhos - saber identificar para melhor apreciar | Confraria dos Vinhos do Douro  
**18h00** Apresentação e degustação do Espumante Grande Medalha de Ouro Pata de Lebre da Cooperativa Agrícola do Távora | Cristina Machado  
**18h30** Espetáculo com Sons do Douro  
**20h00** Encerramento

# Montra Vínica destaca produção vitivinícola de Armamar e reforça a identidade do território duriense

**Certame** De amanhã a domingo, o Pavilhão Desportivo de Armamar abre as portas para celebrar tradição, sabor e conhecimento, numa farta mesa onde a viticultura e os produtores são protagonistas

José Alberto Lopes

A quarta edição da Montra Vínica de Armamar abre portas amanhã no pavilhão desportivo da vila e estende-se até ao próximo domingo. Num território onde a viticultura faz parte da identidade local, Armamar volta a colocar o vinho no centro da agenda, reunindo produtores, especialistas, agentes do setor e apreciadores em torno da valorização da produção vitivinícola local e da promoção do território duriense. No total, serão três dias dedicados ao vinho, ao conhecimento e à valorização de um setor que é identidade, património e motor económico do concelho.

A abertura do certame, amanhã, pelas 18h00, será presidida pelo ministro da Agricultura e Mar, José Manuel Fernandes, e pelo presidente da Câmara Municipal de Armamar, Márcio Morais. A Montra Vínica decorre no pavilhão desportivo de Armamar e tem entrada livre.

## Edição conta com a participação de duas regiões convidadas: o Dão (Tábua) e Bucelas (Loures)

Promovida pelo município, a iniciativa, que surgiu pela primeira vez em 2023, integrado na programação do Douro Cidade Europeia do Vinho, tem vindo a afirmar-se como um espaço de encontro e partilha entre profissionais e comunidade, combinando provas comentadas, demonstrações gastronómicas, momentos de reflexão sobre o setor e programação cultural.

O evento celebrará o vinho, o território e as histórias que nascem nas vinhas do Douro. Durante três dias, os visitantes terão oportunidade de conhecer e provar diferentes vinhos, participar em provas comentadas e contactar diretamente com produtores e especialistas, partilhando momentos à volta de



**Evento** promove o intercâmbio entre diferentes territórios vitivinícolas e a partilha de experiências entre produtores e especialistas

uma mesa onde a viticultura é protagonista.

Poderão ainda ficar a conhecer alguns dos mais prestigiados chefs de cozinha, produtores de vinhos e enólogos das regiões demarcadas vinícolas que integram o território do Douro e Távora-Varosa.

A edição conta com a participação de duas regiões convidadas: o Dão, representado pelo município de Tábua, e Bucelas, no concelho de Loures, promovendo o intercâmbio entre di-

ferentes territórios vitivinícolas e a partilha de experiências entre produtores e especialistas.

O público poderá participar em provas comentadas, showcookings, workshops, degustações e comunicações técnicas, bem como em momentos de animação cultural e musical.

## Mesa-redonda dedicada aos desafios do setor

O programa inclui ainda uma mesa-redonda dedicada aos desafios do setor do vinho, reu-



nindo especialistas e profissionais da área, e a 4.ª Caminhada da Montra Vínica, iniciativa que convida à descoberta da paisagem duriense e da ligação profunda entre vinho e território.

A programação contempla ainda uma masterclass dedicada à identificação de aromas e defeitos dos vinhos, dinamizada pela Confraria dos Vinhos do Douro, bem como apresentações e degustações de produtos vînicos. Em termos musicais, os cabeças de cartaz será

Rouxinol Faduncho, Vizinhos e os Sons do Douro.

Em suma, um programa que cruza tradição, inovação e visão estratégica, reforçando a afirmação do território duriense.

Com esta iniciativa, o município de Armamar pretende "reforçar a valorização dos produtores locais, promover os vinhos da região e afirmar o território duriense como espaço de encontro e partilha entre profissionais do setor e comunidade".

## "Evento avança a afirmação do nosso território em termos de viticultura"

Sara Gouveia, vereadora do Município de Armamar, refere o evento "tem grande relevância para o nosso município, porque avança a afirmação do nosso território em termos de viticultura". A Montra Vínica é "um evento digno, que começa a valorizar cada vez mais esta região e este nosso pequeno cantinho, que tem uma oferta muito vasta e rica no caso do vinho". Sara Gouveia salientou a presença de duas regiões convidadas, Dão e Bucelas, representadas pelos municípios de Tábua e Loures, bem como o número de expositores do certame.

"São 20 expositores no total, 18 produtores de vinho do concelho e as duas regiões



Sara Gouveia, vereadora do Município de Armamar

convidadas. Além disso, vamos ter o tanoeiro com um expositor, e depois temos a restauração com a oferta durante o evento, que são qua-

tro expositores. No caso, são dois restaurantes e duas associações, mas essas associações têm CAE de restauração, portanto podemos contabilizar dessa forma a oferta de restauração", adiantou. Em relação às expectativas para a edição deste ano, a vereadora espera uma boa afluência durante os três dias. "Conto com uma boa afluência. Tentamos também enriquecer o programa de forma a que assim seja. Acrescentar a parte lúdica de entretenimento, que será mais canalizada para o final do dia, quando fecham os expositores, às nove da noite, e a partir daí temos a parte de entretenimento com a animação musical, e contamos com

grande afluência. Durante o dia, a outra parte mais técnica do evento, vamos ter as provas de vinhos, as masterclasses, os workshops, os showcookings, e também contamos, obviamente, com uma grande adesão, porque tentamos enriquecer todos os momentos do cartaz. E, para isso, contamos com algumas figuras, como o chef Rui Paula, estrela Michelin, no sentido de enriquecer o programa. Também nos interessa que os produtores tenham retorno, estão a investir tempo, estão a dinamizar aquilo que é o produto, mas também queremos que os visitantes possam ter contrapartidas, tanto na promoção como na animação", concluiu.