

ARMAMAR

OS SOCALCOS DESENHAM A PAISAGEM
O VINHO CONTA A HISTÓRIA

MONTRA VÍNICA · 2025

28 março · sexta-feira

- 14h30 Cortejo etnográfico "Douro – Paisagens com História"
Agrupamento de escolas, IPSS's e USA
- 16h30 Receção aos convidados e brinde de honra
- 17h00 Sessão solene de abertura da Montra Vínica
Presidente da Câmara Municipal e convidados
- 17h30 Visita aos expositores
- 18h30 Colóquio: Gestão da DOP Porto e DOP Douro
Eng. Alfredo José Silva - IVDP
- 19h00 Apresentação de bombons de chocolate com maçã e de bolachas de maçã e amêndoa harmonizadas com Vinho do Porto; Preparação de um cocktail com base de maçã
EHT Douro – Lamego e Porto, Réccua Vinhos
- 20h00 A. C. R. de Lumiares
Animação
- 20h30 Prova comentada de vinhos da Vinha dos 7 anos
Enólogo Vítor Paiva
- 21h00 Sina
Grupo de Fados da Associação Académica da Universidade do Minho
- 22h00 Rita Gomes e Daniel Cardoso
Espetáculo musical

29 março · sábado

- 12h00 Reabertura da Montra Vínica
- 12h30 Showcooking e harmonização com vinhos da Quinta Val Moreira
Chef André Carmo do Restaurante Inevitável Vila Galé Douro Vineyards e Enólogo Ricardo Gomes
- 14h00 Barco Rabelo
Espaço infantil
Grupo GiraFoles
Animação
- 14h30 Harmonização de biscoitos com Vinho do Porto
Eprodo
- 15h00 3.ª Caminhada da Montra Vínica · 9 km
2.º Fórum Regional da Associação de Municípios Produtores de Vinho
- 17h00 Banda Filarmónica de Armamar
Espetáculo musical

- 17h30 Prova comentada de espumantes Fraga da Pena da Cooperativa Agrícola do Távora
Enóloga Cristina Machado
- 18h00 Showcooking e harmonização com vinhos da Quinta do Tedo
Chef Óscar Geadas e Eng. Jorge Alves
Animação C. C. R. de Travanca
- 19h00 Workshop: Iniciação à prova de vinhos
Confraria dos Vinhos do Douro
- 19h30 Showcooking e harmonização com vinhos biológicos
Chef Hugo Aguiar e Bio Região do Vale do Tedo
- 20h30 A. C. R. Jograis de Gogim
Animação
- 21h00 Rúben Félix
Espetáculo de magia
- 22h00 Grupo ¾
Espetáculo musical

30 março · domingo

- 12h00 Reabertura da Montra Vínica;
Showcooking e harmonização com vinhos da Quinta de S. José do Barrilário
Chef Luís Guedes e Enólogo Rui Cardoso
- 14h00 Barco Rabelo
Espaço infantil
- 14h30 Prova comentada de vinhos da Quinta da Chinchorra
Enólogo Emídio Bancelar
- 15h00 Grupo DGNOC
Espetáculo musical
- 15h30 Mesa-redonda: O presente e o futuro da enologia na região
Enólogos de Armamar
Moderador: Luís Mendonça, jornalista e diretor da Universidade FM
- 16h30 Showcooking e harmonização com vinhos Vall da Nogueirinha
Chef Hugo Laranjeira e Enólogo Rui Pinto
- 17h30 Fernando Pereira
Espetáculo musical
- 19h00 Encerramento

28 — 30
MARÇO

PROGRAMA ·