

## 5 de octubre, FIESTA DE LA VENDIMIA en el Día de Mercado de la Cámara Agraria. Ven a conocer la calidad de los vinos de Madrid.

Decimos adiós al verano y damos la bienvenida al otoño. Es tiempo de vendimia, por lo que esta edición estará especialmente dedicada a los Vinos de Madrid, que siguen cosechando éxitos allá donde se presentan, y disfrutaremos también de nuestra ya tradicional pisada de uva por parte de las "misses infantiles" de Villa del Prado, municipio que asimismo gozará de especial relevancia en la edición y que también nos deleitará con una pisada de tomate, reivindicando así su denominación como "la huerta de Madrid".

Contaremos con la participación de nueve bodegas, entre ellas **Las Moradas de San Martín**, de San Martín de Valdeiglesias, ganadora del premio Gran Viña de Madrid con su "Albillo Real 2018". Aunque la mayor parte de la uva se cosecha a partir de septiembre, la vendimia comienza en la subzona de San Martín de Valdeiglesias a primeros de agosto con la Albillo Real, una variedad muy temprana y de bajo rendimiento debido al pequeño tamaño de su racimo. Hasta la segunda mitad del siglo XX, la uva Albillo Real se consumía principalmente como uva de mesa o, por sus cualidades aromáticas, mezclada con tintos, rosados o moscateles. La elaboración de vinos monovarietales nos ha descubierto la enorme calidad de esta uva, que en Madrid está dando unos blancos sorprendentes. Suelen ser vinos secos, con aromas florales y toques amielados debido a los azúcares no fermentados, con un retrogusto levemente amargo. ¡¡¡Tienes que probarlo !!!

También estarán presentes **Vinos Jeromín**, de Villarejo de Salvanes, que ha merecido tres premios Viña de Madrid de Oro por sus "Vega Madroño Blanco 2018", "Puerta del Sol Tinto 2018" y "Dos de Mayo Tinto Roble 2017" y otros tres de Plata por "Puerta del Sol Malvar 2017", "Puerta Cerrada Rosado 2018" y "Puerta Cerrada Tinto 2018" y **Bodegas Nueva Valverde**, de Villa del Prado, ganadora de un premio Viña de Madrid de Oro por su "750 Tinto 2009" y uno de Plata por su "Tejoneras Tinto 2011".

Y si tienes interés en conocer más cosas del inabarcable mundo del vino, puedes apuntarte al curso gratuito de **iniciación a la cata** que tendrá lugar en la edición del Día de Mercado del mes de noviembre. Solo veinte plazas que reservaremos por orden de inscripción. Pregunta en la caseta de información.

Y como la cosa va de premios, tienes que saber que la quesería **Marqués de Mendiola** ha ganado en el International Cheese & Dairy Awards la Medalla de Bronce en la categoría de mejores quesos de oveja españoles; que la **Marca de Garantía Aceite de Madrid** ha sido galardonada con la Cruz del Dos de Mayo por su labor de promoción del aceite de oliva virgen extra producido en nuestra Comunidad y que el **Vermut Zecchini** ha recibido dos medallas de oro y una de plata en el concurso internacional Vinduero y otra de oro en el concurso mundial Spirits Selection de Bruselas.

Se incorpora además en esta edición un participante nuevo a nuestro Día de Mercado: **Huertos Vega del Tajuña**, de Chinchón, empresa creada hace cuatro años por jóvenes ingenieros agrónomos que decidieron poner en práctica sus conocimientos con el objetivo de producir

"tomates que sepan a tomate". Su producto estrella es el tomate "De la Vega", una variedad de tomate tardío de Manzanares el Real, que estaba a punto de desaparecer y que han recuperado y mejorado. Se trata de un tomate de gran tamaño, con un interior jugoso y consistente, cuya degustación carnosa, corte perfecto y sabor intenso le diferencian de cualquier otro tomate. Harán una cata de ésta y otras variedades, así que no te la pierdas.

La huerta madrileña sigue en plena producción, por lo que encontrarás una gran variedad de productos y, como siempre, de la huerta a tu mesa, sin intermediarios, vendido por los propios productores, que te pueden explicar cómo lo hacen para que todo esté tan rico, fresco y natural.

Y melones, claro que habrá melones. Los mejores de Villacanejos, que es lo mismo que decir los mejores del mundo, cortesía de **José Carlos Velasco**. Siempre te decimos que vengas con el carrito, pero esta vez más que nunca, porque se te va a quedar pequeño. Avisado estás.

Dale la bienvenida al Otoño haciendo una compra completa, sana, equilibrada, sabrosa y de calidad en el Día de Mercado de la Cámara Agraria. Por supuesto, con productos de nuestra Comunidad.

Disfruta de Madrid, que está para comérselo.

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.camaraagraria.org](http://www.camaraagraria.org)