

Sábado 2 de octubre, EL GRAN REENCUENTRO CON LOS VINOS DE MADRID en el Día de Mercado de la Cámara Agraria.

El refranero popular, que es muy sabio, está lleno de referencias al vino. De entre todos los refranes nos quedamos con el que dice "con pan y vino se anda el camino", cuya mejor interpretación es que una alimentación sana y equilibrada es fundamental para acometer cualquier tarea que te propongas. Pues eso es lo que te ofrecemos en el Día de Mercado de la Cámara Agraria: alimentos sanos y naturales de nuestra región, directos del productor al consumidor y a un precio justo.

Con la llegada del otoño, es tiempo de vendimia. En nuestra Comunidad se prevé no muy abundante de cantidad, pero excelente de calidad, ya que la bajada de los termómetros y las oscilaciones de temperatura entre día y noche están contribuyendo a una buena maduración polifenólica. Como todos los años, dedicaremos esta edición de octubre a los **Vinos de Madrid**, que siguen cosechando éxitos allá donde se presentan.

Contaremos con la participación de ocho bodegas, entre ellas **Vinos Jeromín**, galardonada en el concurso internacional Bacchus 2021, en el que participan más de 1600 referencias de todo el mundo, con un Bacchus de Oro por su "Cepas Viejas Reserva 2017" y **Vinos y Aceites Laguna**, que obtuvo un Bacchus de Plata por su "Alma de Valdeguerra Crianza 2017" y que este año presentó en Madrid Fusión su último proyecto, **LA INTRUSA 2019**, elaborado con uva *Graciano*, una variedad hasta ahora inexistente en Madrid -de ahí el nombre- y tempranillo: una producción muy limitada de 2.400 botellas de vino sin filtrar y crianza de 10 meses en barrica nueva de roble francés, que te recomendamos no dejes de conocer.

También estarán **Bodega San Andrés**, **Aumesquet Garrido**, **Vinos Sietermitas**, **Virgen de la Poveda**, **Mario Sampedro** y **Vinos Juliana**. Como podrás comprobar, una buena representación de los vinos de nuestra Comunidad.

Si te gusta el vermut, tienes que probar los que elabora **Zecchini**, que ha obtenido una medalla de Oro y una de Plata en el concurso internacional Vindouro 2021. Y para los que todavía no se han enterado, recordemos que nuestro participante **Enigma**, además de cerveza, ha presentado recientemente su nueva línea de destilados artesanales **ESPÍRITU ENIGMA**, elaborados en alambique de cobre, con mimo y pasión a partir de materias primas totalmente naturales.

Ya sea con vino, vermut o cerveza, la hora del aperitivo será redonda con nuestras tapas de tortilla española, paella de verduras, migas de otoño o carne de la IGP Sierra de Guadarrama. ¿Quién da más?

No te queda otra, da la bienvenida al otoño haciendo una compra completa, sana, equilibrada, sabrosa y de calidad en el Día de Mercado de la Cámara Agraria, donde podrás adquirir todo lo necesario. Seguiremos disfrutando en esta jornada de los jugosos melones de Villaconejos y la amplia variedad y riqueza de la todavía veraniega huerta madrileña, que sigue en todo su esplendor. Además de los productos hortícolas, que sin duda son la estrella del Mercado, y de los vinos, que son los protagonistas de la edición, puedes encontrar de todo: carnes de ternera y cordero, legumbres, lácteos, quesos, aceites, encurtidos, ahumados, huevos, embutidos, pan, dulces, mermeladas y miel... Y todo de aquí mismo porque ya sabes que **MADRID**, que **CULTIVA Y PRODUCE PARA TI**, está para comérselo y bebérselo.

No olvides tu carrito de la compra porque te hará falta y, si vienes en coche, recuerda que hay un amplísimo aparcamiento municipal en la Avda. de Portugal. **¡¡¡TE ESPERAMOS!!!**

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

