

## **Sábado 1 de octubre, TRAS LA VENDIMIA, EL SABOR. Vinos de Madrid en el Día de Mercado de la Cámara Agraria.**

---

Llega el otoño, llega la época de la vendimia y llega una nueva edición del Día de Mercado, en la que tendrán especial relevancia los vinos de nuestra Comunidad, representados en esta ocasión por diez bodegas de distintos puntos de la región.

Las altas temperaturas registradas en los últimos meses y la escasez de precipitaciones han condicionado la presente campaña vitivinícola. Este año la recogida de las variedades más tempranas comenzó el 5 de agosto, con un adelanto de casi dos semanas respecto a años anteriores. Cosechar antes de tiempo supone que la uva sea más pequeña, con la consiguiente pérdida de kilos recogidos *-se prevé un 30-40 % menos-*, si bien lo que se lleva vendimiado augura una muy buena calidad del producto final.

Para nuestro nuevo participante, **BODEGA SIGUÍN**, la que en general está siendo una vendimia atípica resulta ser una vendimia única, porque con ella elaboran por primera vez en sus recién inauguradas instalaciones. Bodega Siguín es un proyecto familiar que nació en 2014 en Cadalso de los Vidrios, al suroeste de nuestra Comunidad, donde disponen en propiedad de una hectárea de Garnacha Tinta. Se trata de cepas viejas de unos 50 años y a más de 750 metros de altura, cultivadas en vaso y cuidadas de la manera más respetuosa, a la manera tradicional. Hasta ahora habían elaborado sus vinos en otras bodegas, pero, al disponer ya de la suya propia sita en Pelayos de la Presa, cierran el ciclo de producir-elaborar-comercializar. De ahí el especial significado para ellos de la vendimia de 2022. Les damos la bienvenida a esta iniciativa y les deseamos muchos éxitos.

Y como la edición va de vinos, nuestro participante **Chocolates y Helados VADEISABELLA**, de San Martín de Valdeiglesias, zona de tradición vinícola, nos ha prometido traer helado de vino y granizado de uva. Suena delicioso.

Por otra parte, la otra estrella de la edición será la huerta madrileña, que sigue a pleno rendimiento, por lo que tendremos una gran variedad de productos y, como siempre, directos de la huerta a tu mesa, sin escalas intermedias. Los propios **productores de Villa del Prado, San Martín de la Vega, San Martín de Valdeiglesias, Perales de Tajuña, Fuenlabrada** ... te pueden explicar cómo hacen para que todo esté tan rico, fresco y natural.

Tampoco hacen escala los **melones de Villaconejos**: directos de la explotación de **JOSÉ CARLOS VELASCO** al Día de Mercado. Sin duda los mejores del mundo mundial.

No te queda otra, da la bienvenida al otoño haciendo una compra completa, sana, equilibrada y de calidad en el Día de Mercado de la Cámara Agraria, donde podrás adquirir todo lo necesario. Además de lo que ya te hemos contado, recuerda que encontrarás carnes de ternera, cordero y cabrito, legumbres, lácteos, quesos, aceites, encurtidos, ahumados, embutidos, pan, dulces, miel, mermeladas y, pasados los rigores estivales, **¡¡vuelve la PASTELERÍA REAL ARTESANAL de Morata de Tajuña!!!** con sus afamadas palmeritas de chocolate.

No dejes de visitarnos y convéncete de que los mejores productos se cultivan y elaboran mucho más cerca de lo que imaginas, que adquirir productos de proximidad tiene muchísimas ventajas y que **MADRID, que también es campo productivo, CULTIVA Y PRODUCE PARA TI.**

Por cierto, ya sea con vino, vermut o cerveza, la hora del aperitivo será redonda con nuestras tapas, entre las que no faltarán, acordes con la edición, las tradicionales migas de vendimia.

No olvides tu carrito de la compra y ven a disfrutar, en el inigualable entorno de la Casa de Campo, del Día de Mercado. **¡¡¡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](http://www.camaraagraria.org)

