

Sucesso do Tejo a Copo 2024 em Santarém dita nova edição ainda este ano - Media - Media



. Mostra de vinhos 100% produzidos na região e certificados pela Comissão Vitivinícola Regional do Tejo

Aconteceu este sábado, dia 23 de março, a sexta edição do evento **Tejo a Copo** – a 5.^a com chancela e organização **Comissão Vitivinícola Regional do Tejo (CVR Tejo)** –, no local de sempre, o emblemático edifício de arquitetura gótica Convento de São Francisco, em Santarém, capital de distrito. Promotor e produtores voltaram a ser aplaudidos por quem visitou o evento, tendo estado cerca de 1000 pessoas dentro de portas, este ano, entre as 11h00 e as 13h00 (horário exclusivo para profissionais) e as 15h00 e as 20h30 (aberto ao público). Uma conquista para os Vinhos do Tejo e para a região, que vê agora ser anunciada um segundo evento este ano, desta feita em **Tomar**. A cidade templária vai receber a 2.^a edição do **Tejo a Copo 2024 no dia 12 de outubro**, estando ainda por revelar o local de realização desta mostra de vinhos 100% produzidos na região e certificados pela CVR Tejo.

“Este é o evento muito importante para os Vinhos do Tejo. É no Tejo a Copo que reunimos o maior número de produtores e de vinhos da região, num só espaço e timing. Este é, sem dúvida, um evento que já conquistou o seu lugar, dentro e fora da região. Isto faz-nos acreditar que está na altura de avançarmos para o passo seguinte: organizar uma segunda edição, numa altura em que há mais novidades no que toca a vinhos tintos e edições especiais lançadas para as festividades do final do ano. Elegemos, por isso, o mês de outubro e optámos por deslocalizar, fazendo-o em Tomar, a norte da região dos Vinhos do Tejo e a sul do Centro de Portugal. Como objetivo para 2025 está a realização de um Tejo a Copo em Lisboa.”, afirma Luís de Castro, presidente da CVR Tejo.

Fazendo um rescaldo do **Tejo a Copo 2024 – Edição de Santarém**, a mostra reuniu vinhos de 26 dos produtores – Adega da Gaveta, Adega de Almeirim, Adega do Cartaxo, Agro-Batoreu, Batista's by Pitada Verde, Casa Cadaval, Casal Branco, Casal da Coelheira, Casal da Fonte, Casal das Freiras,

Casal do Conde, Casa Paciência, Companhia das Lezírias, Enoport Wines, Escaravelho Wines, Falua, ODE Winery, Quinta da Alorna, Quinta da Atela, Quinta da Badula, Quinta da Lagoalva, Quinta da Lapa, Quinta da Ribeirinha, Santos & Seixo, SIVAC, Vinhos Franco –, todos com selos de garantia de qualidade DOC do Tejo e IG Tejo. Alguns destes vinhos saltaram para as provas comentadas, por um lado, e, por outro, para a loja de vinhos que a Rota dos Vinhos do Tejo “instalou” no local do evento e cujas vendas correram muito bem, atestando o entusiasmo dos enófilos que aceitaram o convite para visitarem o Tejo a Copo, provando e descobrindo o que esta região vitivinícola tem para oferecer: dos vinhos mais clássicos às propostas experimentais e arrojadas, que começam a surgir em força, muitas delas exaltando as castas bandeiras da região: a Fernão Pires, nas brancas, e a Castelão, nas tintas. A loja deste ano permitia que os “compradores” pudessem levar logo consigo os vinhos disponíveis para venda – o que não acontecia na edição anterior. Havia também a possibilidade de comprarem ali e receberem, depois e muito comodamente, na morada indicada, com oferta de portes de envio acima de seis garrafas. No caso das masterclasses, este ano foram seis e o sommelier Rodolfo Tristão acrescentou a si um convidado diferente no comentário de cada uma: **Fernão Pires**, com João Silvestre, Diretor Geral da CVR Tejo; **Castelão**, com João Sampaio, profissional do setor ligado à Vinosofia, à Wine For Business e ao Santarém Wine Hub; **Fora da Caixa**, com o enólogo David Ferreira; **Clássicos do Dia-a-Dia**, com sommelier Francisco Florêncio, do Ó Balcão; **Castas de Outras Origens**, com Manuel Vargas, proprietário do restaurante OH!VARGAS; e **Clássicos**, com Patrícia Costa Mateiro, responsável de marketing da CVR Tejo.

A novidade “maior” deste ano foi a extensão do horário a parte da manhã, sendo este espaço temporal destinado, em exclusivo, aos próprios produtores, representantes da restauração, garrafeiras, lojas de vinho e media. Desta forma, garantiram-se provas mais direcionadas e exploratórias, junto destes que são targets tão importantes para a notoriedade e contínua afirmação da marca e dos Vinhos do Tejo, no panorama nacional, nomeadamente na conquista de quota de mercado no canal HoReCa, onde os Vinhos do Tejo estão a crescer de forma notória. Um momento descontraído e de partilha entre colegas. A disposição do evento foi ajustada, sendo unânime o aplauso à organização, que assim teve o privilégio receber de forma mais acolhedora e fluída, bem ao jeito do que são os ribatejanos. Está já a ser avaliada a possibilidade de, em 2025, o evento assumir dois dias, devido às características e, por conseguinte, limitações de número de pessoas que o Convento pode receber.

Dos vinhos à comida, os restaurantes locais Pátio da Graça e Tascá alimentaram os presentes, com propostas variadas, com sushi de salmão, abacate e sésamo; “hot dog” bao, novilho e criolla; e chupe do mar, um arroz caldoso de bivalves, gamba e nori, na primeira banca; e choco frito; bolinhas de alheira; e sandes de bochecha em mini bolo do caco, na segunda. O evento foi animado a quatro mãos, com o DJ Fernandinho na grandiosa sala das provas e com o artista João Ricardo no jardim do Convento de São Francisco.