



Vinho e queijo, o casamento perfeito. Mineral e fresco, o vinho do Pico juntou-se ao inigualável queijo de São Jorge, numa experiência enogastronómica que não deixou ninguém indiferente. Aplaudida a harmonização que arrebatou paladares, mereceu rasgados elogios, de todos aqueles que visitaram a Enoteca Itinerante, que atravessou o Canal até ao Concelho das Velas e conquistou os jorgenses, num reforço das sinergias no Triângulo.

Com a faca e o queijo na mão, acompanhado por um belo vinho, assim se celebrou uma das mais saborosas sinergias atlânticas, o vinho e o queijo, na Enoteca Itinerante, que na passada sexta-feira, levou dezenas de pessoas à Casa Museu Cunha da Silveira, nas Velas.

Com a presença de todos os produtores de vinho picarotos certificados, a Curral Atlantis, a Picowines, a Azores Wine Company, e ainda A Buraca e o Czar, a Enoteca revelou não só o infinito potencial dos magníficos néctares do Pico, como a qualidade incontornável do queijo de São Jorge, num casamento perfeito que deixou os presentes com água na boca, entre eles a Confraria do Vinho da Ilha do Pico e a Confraria do Queijo de São Jorge, também presentes.

Ao longo do serão realizou-se ainda um brinde coletivo a este projeto, que juntou dois dos mais conhecidos produtos enogastronómicos açorianos em todo o mundo, promovendo-os no seu mercado interno e além-fronteiras.