vinetur

Torres Vedras acoge la sexta edición del RESERVA del 29 al 31 de mayo

El foro reúne vino, gastronomía, innovación y actividades gratuitas en las antiguas instalaciones del Instituto de la Vinha y del Vino

lunes 25 de mayo de 2026



Torres Vedras volverá a reunir a productores, cocineros, divulgadores y público general en la sexta edición del RESERVA - Fórum de Inovação, Gastronomia e Vinho, que se celebrará del 29 al 31 de mayo en las antiguas instalaciones del Instituto de la Vinha y del Vino de la localidad. El evento está organizado por la Cámara Municipal de Torres Vedras, en colaboración con la Comisión Vitivinícola de la Región de Lisboa, y mantiene como eje la relación entre el vino, la gastronomía y la identidad del territorio.

La cita nace con el objetivo de poner en valor el trabajo de los productores de las áreas que abarca el programa y de dar visibilidad a proyectos innovadores que conectan el universo del vino con el paisaje vitivinícola torriense, el cultivo de la uva, la celebración en torno a la viña y el proceso de vinificación. La organización también subraya la intención de reforzar redes de colaboración dentro del sector del vino y entre ese sector y otros ámbitos, a través de las armonizaciones con la gastronomía local.

Los productores de la región de Lisboa serán los principales protagonistas de esta edición, con una atención especial para los elaboradores locales del Vino de Torres Vedras. Entre las bodegas y firmas representadas figuran Adega d'Arrocha, Adega da Murnalha, Adega Cooperativa de Carvoeira, Adega Cooperativa de Dois Portos, Adega Cooperativa de S. Mamede da Ventosa, AdegaMãe, Cas'Amaro, Casal da Carrasqueira, Caves Barbosa, Cerrado da Porta, Encostas de Xira, João Melícias - Fonte das Moças, Madame Pilar - Família, Amor e Alma, Património Wines, Quinta da Almiara, Quinta da Boa Esperança, Quinta da Cidadoura, Quinta da Folgorosa, Quinta de Vale Mourisco y Quinta do Gradil.

Además del espacio de degustación y venta de vinos, el RESERVA contará con el Espacio Productor, donde presentarán sus proyectos Quinta da Almiara, Cas'Amaro, Quinta da Folgorosa y Encostas de Xira. También habrá un bar de vinos a cargo de la Comisión Vitivinícola de la Región de Lisboa y un espacio dedicado a la Ciudad Europea del Vino 2026, que corresponde al Baixo Alentejo.

La oferta del recinto se completará con la presencia de productores de pastel de feijão de Torres Vedras con Identificación Geográfica Protegida, entre ellos Benjamim, Brasão, Cantinho Amarelo, Carmitas, Doce do Oeste, Fábrica Coroa, Império, Maria Adelaide, Massa Mãe com Alma, Paloma Blanca, Pãozinho da Avenida y Serra da Vila. También estarán presentes productores de uvada de Torres Vedras, como Doces Tentações, EUMA - Tradição no Sabor y Terras de Dinossauros, junto con artesanos locales como ViArtwork, Afia'Faca y da Silva Ceramista. La comida de calle correrá a cargo de Engenheiro das Bifanas, 567 Burger, Bolota's Food Truck, Fresh No Meat No Fish, DOC, New Coffee – Bogani y BataCone.

El programa incluye showcookings, pruebas comentadas, cursos, talleres, tertulias, visitas guiadas, acciones divulgativas y propuestas artísticas. Entre las actividades figuran “Sem carne, sem problema - cozinha vegetal com sabor e identidade”, con Bruna Simões; “A Cozinha da Tia Cátia”; y “A Pitada do Pai”. También se celebrarán pruebas comentadas con el sumiller António Lopes y con Ricardo Noronha, así como el curso “Vinho para Totós”, impartido por Paulo Abreu.

En el apartado formativo y de divulgación aparecen talleres como “Tea & Wine Masterclass”, uno de corcho y “Skincare & Wine”, además de una acción sobre recetas de cocina y repostería saloia a cargo del Cascais Food Lab y otra sobre armonización de geoproductos impulsada por el Geoparque do Oeste. El programa incorpora asimismo tertulias sobre imagen, etiqueta y storytelling en el vino, sobre los vinos atlánticos y sobre las diferencias entre natural, biológico y regenerativo, junto con una acción sobre buenas prácticas en la gestión de las aguas residuales industriales generadas por el sector vitivinícola.

El RESERVA también ofrecerá visitas guiadas bajo los títulos “Torres Vedras: Herança do Vinho” y “Torres Vedras: Identidade Vínica”, aunque las inscripciones para esta última ya están completas. A ello se suman la performance artística Fermentação, de Joana Maria Sousa; la proyección de la serie “Raízes do Vinho”, impulsada por la Caixa Agrícola de Torres Vedras; una exposición presentada por el Geoparque Oeste; y un espacio de cocina para niños.

Dentro del programa se celebrará la 14.ª edición del concurso “A minha sobremesa tem Pastel de Feijão de Torres Vedras” y se presentarán las propuestas de la 3.ª edición del concurso “Gastronomia e Inovação”. La música tendrá también un papel central, con actuaciones itinerantes de Batuc’Oeste y Vira Vadio, la participación del Rancho Folclórico e Etnográfico “Os Camponeses” de Varatojo, la propuesta “Fado Explicado” de Sílvia Filipe, conciertos de Lena d’Água Trio con Tahina Rahary, NOISERV y TragoFados, además de sesiones de Stereossauro y Analodjica.

La organización recomienda a quienes acudan en vehículo propio que utilicen el aparcamiento situado junto a las instalaciones de Agriloja. Para quienes lleguen a pie desde el centro de Torres Vedras, la indicación es usar el paso de la estación

ferroviaria. Los días 30 y 31 de mayo habrá además un tren turístico dentro del recinto.

La entrada es gratuita. Las actividades no requieren inscripción previa, aunque están sujetas al aforo de cada espacio y se atenderán por orden de llegada. El evento cuenta este año con el patrocinio oficial de Caixa Agrícola de Torres Vedras y con el apoyo de AMETUR, AMPV - Associação de Municípios Portugueses do Vinho, Geoparque Oeste, Unesco Geoparque Mundial, CIMOeste, Turismo do Centro, Vinhos de Lisboa y Vimeiro como agua oficial. ON FM figura como media partner, mientras que Extincêndios, FEPAL, New coffee y Amorim Cork aparecen entre las entidades de apoyo.

El viernes 29 de mayo, el recinto abrirá al público a las 17.30 y cerrará a las 00.30. Ese día habrá animación musical itinerante, la apertura oficial, cocina infantil, una prueba comentada con António Lopes, el showcooking de Bruna Simões, la tertulia sobre imagen, etiqueta y storytelling, la presentación del Baixo Alentejo como Ciudad Europea del Vino 2026, la acción sobre aguas residuales industriales, el espacio productor de Quinta da Almiara, el concierto de Lena d'Água Trio con Tahina Rahary y la sesión de Stereossauro.

El sábado 30 de mayo, el público podrá acceder desde las 12.00 hasta las 00.30. La jornada incluirá el curso "Vinho para Totós", la arruada de Vira Vadio, cocina infantil, la tertulia sobre vinos atlánticos, el showcooking de Cátia Goarmon, el taller "Tea & Wine Masterclass - Infusões com História", la performance Fermentação, la presentación de las propuestas del concurso de pastel de feijão, la exposición de los trabajos del concurso "Gastronomia e Inovação", la prueba comentada con Ricardo Noronha, el espacio productor de Cas'Amaro, la proyección de "Raízes do Vinho", el concierto de NOISERV y la sesión de Analodjica.

El domingo 31 de mayo, el recinto abrirá de 12.00 a 19.00. Ese día se celebrarán el taller de corcho, la actuación del Rancho Folclórico e Etnográfico "Os Camponeses" de Varatojo, la propuesta del Cascais Food Lab sobre recetas de cocina y repostería saloia, el taller "Skincare & Wine", cocina infantil, el showcooking de "A Pitada do Pai", la presentación "Fado Explicado", la tertulia sobre vino natural, biológico y regenerativo, la armonización de geoproductos del Geoparque Oeste, el concierto de TragoFados y el anuncio del ganador del concurso "A minha sobremesa tem Pastel de Feijão de Torres Vedras" a las 18.30.