vinetur

El foro Reserva de Torres Vedras reunió a 4.500 visitantes en su sexta edición

El encuentro puso el foco en los vinos de Lisboa, los productores locales y la gastronomía del territorio

viernes 5 de junio de 2026



La sexta edición de RESERVA, el Foro de Innovación, Gastronomía y Vino de Torres Vedras, reunió cerca de 4.500 visitantes entre el 29 y el 31 de mayo en las antiguas instalaciones del Instituto da Vinha e do Vinho de la localidad portuguesa. El evento

está organizado por la Cámara Municipal de Torres Vedras en colaboración con la Comisión Vitivinícola de la Región de Lisboa.

Desde la organización explican que esta edición puso el acento en la valorización del trabajo de los productores vinculados a las áreas temáticas del foro. También sirvió para presentar a los visitantes proyectos innovadores que conectan el vino con la identidad del territorio de Torres Vedras, sus paisajes de viñedo, el cultivo de la uva, la celebración en torno a la viña y el proceso de vinificación, además de las tradiciones asociadas a estas prácticas.

Los productores de vino de la región de Lisboa fueron los principales protagonistas del encuentro, con una presencia especial de las bodegas locales que elaboran el Vino de Torres Vedras. En la edición de 2026 estuvieron representadas 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 destinado a la degustación y compra de vinos de estos productores, el foro volvió a contar con el Espaço Produtor, donde se celebraron presentaciones de Quinta da Almiara, Cas'Amaro, Quinta da Folgorosa y del proyecto Encostas de Xira. El bar de vinos estuvo a cargo de la Comisión Vitivinícola de la Región de Lisboa. También hubo un espacio dedicado a la Ciudad Europea del Vino 2026, título que corresponde a Baixo Alentejo.

La oferta del recinto incluyó asimismo a productores de pastel de feijão de Torres Vedras con Identificación Geográfica Protegida. Participaron 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. Junto a ellos estuvieron presentes productores de uvada de Torres Vedras, en concreto Doces Tentações, EUMA - Tradição no Sabor y Terras de Dinossauros, además de artesanos locales como ViArtwork, Afia'Faca y da Silva Ceramista.

El apartado gastronómico se completó con varios espacios de street food. Entre ellos figuraron Engenheiro das Bifanas, 567 Burger, Bolota's Food Truck, Fresh No Meat No Fish, DOC, New Coffee – Bogani y Batacone.

El programa reunió actividades vinculadas al vino, la cocina, la formación y la divulgación. Se celebraron showcookings como “Sem carne, sem problema - cozinha vegetal com sabor e identidade”, con Bruna Simões, además de propuestas de “A Cozinha da Tia Cátia” y “A Pitada do Pai”. También hubo catas comentadas con el sumiller António Lopes y con Ricardo Noronha, así como el curso “Vinho para Totós”, impartido por Paulo Abreu.

La programación incluyó además varios talleres. Entre ellos figuraron “Tea & Wine Masterclass – Infusões com História”, una actividad del Atelier da Cortiça y “Skincare & Wine”, con Marisa Pedroso y Maria Ana Santos. A ello se sumó una sesión sobre recetas de cocina y repostería saloia dinamizada por Cascais Food Lab y una acción de armonización de geoproductos promovida por el Geoparque do Oeste.

También se organizaron tertulias con títulos como “Quando o Vinho Conta uma História: Imagem, Rótulo e Storytelling”, “Vinhos Atlânticos: Moda ou Identidade?” y “Natural, Biológico, Regenerativo: o que é mesmo o quê?”. El programa incorporó igualmente una acción sobre buenas prácticas en la gestión de las aguas residuales industriales producidas por el sector vitivinícola, visitas guiadas a Património Wines y Quinta da Folgorosa, y la performance artística Fermentação, de Joana Maria Sousa.

Durante el foro se proyectó la serie Raízes do Vinho, por parte de Caixa Agrícola de Torres Vedras, y el Geoparque Oeste presentó una exposición. El recinto contó además con un espacio de cocina para niños, Kidchen.

En el marco de RESERVA se celebró también la decimocuarta edición del concurso “A minha sobremesa tem Pastel de Feijão de Torres Vedras”. El proyecto ganador fue Letti Brigadeiros, de Tiago Canhota.

La música volvió a formar parte del foro. El programa incluyó actuaciones itinerantes de Batuc’Oeste y Vira Vadio, la participación del Rancho Folclórico e Etnográfico “Os Camponeses” de Varatojo, la propuesta “Fado Explicado”, a cargo de Sílvia Filipe,

conciertos de Lena d’Água Trio con Tahina Rahary, NOISERV y TragoFados, además de sesiones de los DJ Stereossauro y Analodjica.

Entre las novedades de esta edición figuró la puesta en marcha, los días 30 y 31 de mayo, de un tren turístico para facilitar el acceso al evento. Este servicio realizó un recorrido circular entre las antiguas instalaciones del Instituto da Vinha e do Vinho y Expotorres. La organización señala que la medida buscaba animar a los visitantes a estacionar en este último punto y ofrecer un trayecto cómodo hasta el recinto de RESERVA.

La Cámara Municipal de Torres Vedras informa de que Caixa Agrícola de Torres Vedras fue el patrocinador oficial del certamen. Como socios institucionales participaron AMETUR, AMPV - Associação de Municípios Portugueses do Vinho, Geoparque Oeste Unesco, OesteCIM, Turismo do Centro de Portugal, Vinhos de Lisboa y Vimeiro, como agua oficial. ON FM actuó como socio de medios y el encuentro contó además con el apoyo de Extincêndios, FEPAL, New Coffee y Amorim Cork.