vinetur

Vinhos & Sabores se vuelca en abrir mercados para el vino portugués

Alentejo será la región invitada en una edición con más de 30 compradores y periodistas extranjeros

jueves 1 de octubre de 2026



La feria Vinhos & Sabores volverá a Lisboa del próximo 17 al 19 de octubre con el Alentejo como región invitada y con una orientación más marcada hacia el negocio exterior. La cita se celebrará en la Feira Internacional de Lisboa, en el Parque das

Nações, y reunirá a productores portugueses, profesionales del sector, compradores, importadores, distribuidores y periodistas especializados.

La organización presenta Vinhos & Sabores como una de las mayores citas dedicadas al vino portugués. Para esta edición, el certamen se ha asociado con la CVRA, el organismo regional del vino del Alentejo, para dar más peso a esa región dentro de una programación que une vino, gastronomía, cultura y actividad comercial.

El giro responde al momento que vive el sector. Grandes Escolhas, entidad impulsora del evento, sostiene que la feria quiere ir más allá de la exposición y la cata y funcionar como una plataforma para abrir mercados y generar relaciones comerciales. Esa línea ya se había puesto en marcha en 2024 y 2025, años en los que, según la organización, acudieron compradores de 14 mercados y se celebraron reuniones entre productores e importadores.

Ana Ruivo, directora ejecutiva de Grandes Escolhas, afirma que un evento de vino ya no puede limitarse a mostrar referencias al público y que debe servir también para acercar a los productores portugueses a quienes compran y recomiendan vino en otros países.

La vertiente internacional se ampliará este año con más de 30 invitados entre compradores y periodistas procedentes de Alemania, Austria, Bélgica, Brasil, Dinamarca, Finlandia, Grecia, Hungría, India, Irlanda, Japón, Macao, Noruega, Países Bajos, Polonia, Singapur, Suiza y Turquía. La organización prevé que ese grupo participe en reuniones de trabajo con bodegas portuguesas durante la feria.

El eje de esa actividad profesional será el Business Lounge, un espacio pensado para facilitar contactos entre productores e interlocutores internacionales. El objetivo, de acuerdo con la organización, es convertir esos encuentros en relaciones comerciales y abrir la puerta a nuevos mercados. La iniciativa cuenta con el apoyo de Turismo de Portugal, AICEP, ViniPortugal, el Instituto de la Viña y del Vino de Portugal, conocido como IVV, y la propia CVRA.

Junto a esa agenda para profesionales, el programa mantiene una oferta amplia para el público general. Las llamadas catas especiales se celebrarán los días 17 y 18 de octubre y tendrán una duración de una hora cada una. La organización señala que estas sesiones permitirán probar vinos poco habituales, entre ellos referencias raras y añadas históricas que llevan tiempo fuera del mercado. Para asistir será necesario comprar entrada previa.

Entre las sesiones anunciadas para el 17 de octubre figuran “JUSTINO’S – A journey through time”, centrada en grandes vinos de Madeira; “Arinto de Bucelas, the tradition of a great white”, sobre una de las asociaciones clásicas entre variedad y zona en los blancos portugueses; “Poeira: 25 years of making Douro wine its own way”, con Jorge Moreira repasando 25 años del proyecto a través de distintas añadas; y “Penfolds”, dedicada a la histórica bodega australiana y a sus vinos.

La programación incluye también “Dão, the treasure of forgotten grape varieties”, pensada para dar a conocer vinos elaborados con castas menos conocidas de esa región, y “Tapada de Coelheiros: a decade of a new era”, una cata vertical con diez añadas de esta finca del Alentejo.

Para el 18 de octubre se han previsto “Henriques & Henriques”, con vinos de Madeira de distintas castas, estilos y edades; “Monção and Melgaço, the grape variety and the territory”, centrada en la relación entre el territorio, la uva Alvarinho y el trabajo de sus productores; y “Great reds from 2016”, una sesión dedicada a tintos portugueses con diez años de botella.

El programa incorpora además “Vinhos de Talha: Alentejo before modern wine”, sobre la tradición de vinificación en recipientes de barro y sus lecturas actuales; una sesión dedicada a Napa Valley, una de las zonas vinícolas más conocidas de Estados Unidos; y una gran cata centrada en Azores.

Para el público general volverán también las sesiones Prove Connosco, en un pequeño anfiteatro donde los expositores ofrecerán presentaciones informales y catas casi continuas. La organización explica que este formato busca favorecer el contacto directo entre productores y consumidores.

La gastronomía tendrá un papel propio con demostraciones de cocina en directo y propuestas de maridaje. Con el Alentejo en el centro de la edición, participarán nueve chefs vinculados a distintos proyectos de enoturismo de la región. Cada uno elaborará un plato con ingredientes alentejanos y propondrá combinaciones con distintos estilos de vino. Habrá tres cocineros por jornada.

La edición de 2026 añadirá también una vertiente artística con la presencia de Ekaterina Zavodun. La artista contará con un espacio propio en el recinto, donde mostrará la exposición “If Wine had a Face” y realizará una sesión de pintura en directo en la que el vino se utilizará como medio de expresión.

El próximo 17 de octubre se comunicarán además los resultados de Press Choice Awards, una iniciativa que reúne a profesionales de distintos medios para catar y reconocer una selección representativa de vinos portugueses.

La feria se celebrará en el pabellón 1 de FIL. Los días 17 y 18 abrirá de 15.00 a 21.00, mientras que el 19 de octubre la jornada será de 11.00 a 18.00 con orientación profesional. Las entradas generales, con copa de cata incluida, tienen un precio de 20 euros para un día y de 30 euros para el pase de dos días. Las plazas para las catas especiales son limitadas y se venden por separado. Todas las entradas podrán adquirirse por internet o en el propio recinto.