vinetur

El Alentejo presenta en Lisboa su plan para reforzar el valor de sus vinos

La estrategia une gastronomía, aceite de oliva, cultura, enoturismo y sostenibilidad para diferenciar la oferta de la región

viernes 9 de octubre de 2026



El Corte Inglés de Lisboa acogió este jueves, 8 de octubre, una nueva sesión del ciclo “Sabores y Paladares Ibéricos”, centrada en los vinos y la gastronomía del Alentejo. La actividad, organizada por La Vida Ibérica y el centro comercial, se celebró a las 18.30 en la Sala de Ámbito Cultural, situada en la sexta planta, y reunió a invitados en una jornada dedicada al vino, la cocina regional, el territorio, la sustentabilidad y el turismo.

El invitado principal fue Luís Sequeira, presidente de la Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA), que intervino con la ponencia “Setor do Vinho: Crise ou Oportunidade”. Durante su exposición, analizó los cambios que vive el sector vitivinícola a partir de la evolución del consumo mundial de vino y defendió la necesidad de reforzar el valor, la calidad y la diferenciación de toda la cadena de los Vinos del Alentejo.

La intervención giró en torno a varias líneas de trabajo que la región considera prioritarias para los próximos años. Entre los asuntos tratados figuraron el Plan Estratégico de los Vinos del Alentejo, la sustentabilidad, el marketing y los mercados, el enoturismo, la viticultura y la enología, el control y la fiscalización, y la investigación y el desarrollo. Sequeira planteó además una visión de bienestar vinculada a una mayor integración entre vino, aceite de oliva, enoturismo, gastronomía y cultura, con la idea de reforzar la experiencia asociada al Alentejo.

Ese planteamiento encaja con una tendencia extendida en muchas zonas productoras, donde el debate ya no se centra solo en el volumen de ventas, sino también en la capacidad de cada región para diferenciar su oferta y ligar el vino a otros productos y servicios. En el caso del Alentejo, la sesión sirvió para presentar esa estrategia ante un público reunido en Lisboa, uno de los principales escaparates comerciales de Portugal.

La jornada incluyó también una cata de cinco vinos de Cananó, Rocim, Paço do Conde, Quinta da Pigarça y Adega das Flores. La selección buscaba mostrar distintas expresiones actuales del Alentejo y algunas de las líneas que marcan su evolución, entre ellas los Vinos de Talha, las viñas viejas y el PSVA, siglas del programa de sustentabilidad de los Vinos del Alentejo.

La parte gastronómica acompañó esa muestra con una selección de productos del Alentejo. Los asistentes probaron Queijo de Évora DOP, Queijo de Serpa DOP, jamón de cerdo negro y chorizo de cerdo negro. La degustación se completó con aceite de oliva y miel de Paço do Conde, en una propuesta orientada a relacionar el vino con otros alimentos muy vinculados a la identidad de la región.

El acto terminó con una presentación dedicada a Extremadura. Representantes de su Gobierno dieron a conocer a los asistentes el “Outono Mágico do Vale do Ambroz”, una iniciativa centrada en la naturaleza, la cultura y los sabores extremeños. Con esa intervención, la sesión enlazó dos territorios próximos de la Raya, el Alentejo y Extremadura, unidos por vínculos geográficos, gastronómicos y culturales.

La Vida Ibérica y El Corte Inglés de Lisboa enmarcaron esta cita en el ciclo “Sabores y Paladares Ibéricos”, una serie de encuentros concebida para acercar al público distintos territorios de la península a través del vino, la gastronomía, la cultura y el turismo. En esta ocasión, el foco estuvo puesto en el Alentejo y en la forma en que sus productores quieren asociar el vino a una oferta más amplia ligada al paisaje, la cocina y la vida local.