vinetur

Tres bodegas del Alentejo entre las cincuenta mejores del mundo según Forbes

La región portuguesa será Capital Europea del Vino en 2026 y recupera técnicas ancestrales como el vino de talha

lunes 19 de enero de 2026



La región vinícola del Alentejo, en Portugal, ha recibido un reconocimiento internacional en los últimos meses gracias a la calidad de sus vinos y a la popularidad de sus bodegas entre quienes buscan experiencias de enoturismo. Aunque la demarcación oficial del Alentejo como zona vinícola se realizó en 1988, más de dos siglos después de la del Douro, hoy es una de las áreas más visitadas por aficionados al vino y viajeros interesados en conocer la tradición vitivinícola portuguesa.

Cinco bodegas portuguesas han sido incluidas en la lista de las cincuenta mejores del mundo elaborada por la revista estadounidense Forbes. Tres de ellas se encuentran en el Alentejo. Entre estas, la bodega Fitapreta, situada en la región de Évora, ha recibido este año el principal galardón otorgado por la Asociación Portuguesa de Enoturismo (Apeno). Además, la región del bajo Alentejo ha sido elegida como “Capital Europea del Vino” para 2026, tras una votación que contó con la participación de productores de varios países.

El historiador José Calado, autor del libro “Alentejo de honra”, explica que el Alentejo es una de las zonas europeas con mayor tradición en la producción de vino. Existen indicios de actividad vitivinícola desde la época romana y aún se conserva la técnica ancestral del vino de talha, que consiste en fermentar el mosto en ánforas de barro. Esta práctica también se mantiene en lugares como Georgia.

Durante mucho tiempo, los vinos del Alentejo no tuvieron gran visibilidad debido a decisiones políticas. Cuando el Marqués de Pombal delimitó la región del Douro en el siglo XVIII, ordenó que el Alentejo se dedicara principalmente a la producción de pan y aceite, gravando con impuestos a quienes cultivaban viñas. A pesar de estas restricciones, los agricultores locales continuaron elaborando vino en cooperativas y algunos lograron premios internacionales a finales del siglo XIX. En el siglo XX, bajo el régimen salazarista, se reforzó esta división productiva reservando el vino para el Douro y asignando al Alentejo un papel prioritario en pan y aceite.

El éxito actual de los vinos alentejanos está relacionado con la recuperación de tradiciones que fueron limitadas durante décadas. Los propietarios de Fitapreta adquirieron tierras al pie de la Serra d’Ossa, donde hay registros históricos de producción vinícola desde el siglo XIV. El suelo ha permitido recuperar variedades

antiguas casi desaparecidas en Portugal. Alexandra Leroy Maçanita, una de las propietarias, explica que emplean métodos tradicionales como plantar las viñas sin riego artificial y confiar en la capacidad natural de las plantas para obtener agua del terreno.

Fitapreta ha creado una serie llamada “Chão dos Eremitas” dedicada a vinos elaborados con uvas poco comunes como Alicante Branco y Tinta Carvalha. Uno de los vinos más conocidos es “Os Paulistas”, que hace referencia al lugar donde los ermitaños de la Orden de San Pablo cultivaban sus viñas. Según documentos históricos, estos vinos eran tan apreciados que una bula papal concedió exención fiscal a los religiosos en 1397.

La bodega Fitapreta ocupa un palacio restaurado del siglo XIV que perteneció al rey Dom Dinis I. Las actividades para visitantes incluyen recorridos guiados, catas, comidas maridadas y cursos gastronómicos con productos locales. Está previsto que dentro de dos años también cuenten con un hotel.

Las llanuras soleadas del Alentejo favorecen vinos con graduación alcohólica elevada, alrededor del 15%. Las variedades más representativas son Alicante Bouschet para tintos y Antão Vaz para blancos. Según Luís Amorim, especialista en certificación vinícola, estas uvas forman la base sobre la que se añaden otras como Viosinho y Alvarinho.

Cada 11 de noviembre, día de San Martín, ciudades como Vidigueira y Borba celebran la apertura tradicional de las ánforas donde fermenta el vino de talha. Esta costumbre es comparable a la temporada francesa del Beaujolais Nouveau.

La orientación gubernamental hacia pan y aceite generó un modelo productivo propio del Alentejo: las bodegas elaboran vino durante una parte del año y aceite durante otra. Amorim señala que cuando una cosecha no cumple las expectativas, la otra puede compensar esa falta.

En Reguengos, ciudad histórica conocida por su riqueza vinícola desde el siglo XIX —motivo por el cual fue apodada Vila dos Palácios— se pueden encontrar aceites y vinos reconocidos internacionalmente. El pan alentejano tiene raíces romanas; uno de

los vestigios más antiguos es el templo dedicado a Diana en Évora. Más al sur, en Beja, existen visitas guiadas a hornos tradicionales donde los visitantes pueden participar activamente en la elaboración del pan.

Ruben Ramos, heredero de una panadería tradicional en Beja, utiliza técnicas transmitidas por su familia sin distinción entre hombres y mujeres para las tareas. En las comidas típicas alentejanas acompañadas por los vinos locales, el pan se sirve al final junto con aceite producido en el mismo lugar donde se hace el vino.

La combinación clásica del sur europeo —pan, aceite y vino— resume lo más representativo del Alentejo desde el punto de vista gastronómico.