vinetur

Torres Vedras célèbre le vin et la gastronomie lors du cinquième forum Reserva, avec une participation record

L'événement met en avant les producteurs régionaux, l'innovation culinaire et le patrimoine culturel, tout en renforçant le rôle de Torres Vedras dans l'œnotourisme portugais.

mercredi 4 juin 2025



Du 30 mai au 1er juin, la ville de Torres Vedras au Portugal a accueilli la cinquième édition de Reserva - Forum pour l'innovation dans la gastronomie et le vin. L'événement s'est déroulé dans les anciens locaux de l'Institut de la vigne et du vin et a attiré plus de 3 000 visiteurs en trois jours. Le programme visait à présenter la culture du vin de Torres Vedras et de la région de Lisbonne à travers une variété d'activités.

Cette année, le forum a accueilli comme invités spéciaux les régions qui seront désignées "Ville du vin" en 2025 : Alandroal, Borba, Estremoz, Redondo et Vila Viçosa. La cérémonie d'ouverture a été marquée par les propos de Laura Rodrigues, présidente du conseil municipal de Torres Vedras. Elle a souligné la croissance de Reserva, notant que 24 producteurs y ont participé cette année. Mme Rodrigues a souligné l'importance de la route oenotouristique locale pour la promotion des vins et du patrimoine culturel, et a encouragé d'autres producteurs à y participer.

Tout au long de l'événement, plusieurs tables rondes ont été organisées. La consommation d'alcool et la santé ont notamment été abordées, sous la houlette de Rodrigo Quina, avec des invités de l'Association portugaise des routes du vin et de l'Institut national de recherche agricole et vétérinaire (INIAV). Une autre discussion a porté sur la démystification des vins en bag-in-box, avec des professionnels du secteur. Le changement climatique et son impact sur les vignobles ont également été abordés par des chercheurs de l'INIAV et un doctorant en sciences agronomiques.

Les dégustations guidées ont été conduites par Jorge Mata de Ramilo Wines, nommé vigneron révélation de 2024, et César Gomes de Casal da Carrasqueira. Les séances de jumelage comprenaient des spécialités locales telles que le pastel de feijão (pâtisserie aux haricots) avec des vins régionaux, dirigées par Elisabete Avelar et accompagnées d'une peinture en direct d'António Bártolo. Une autre session a associé l'eau-de-vie Lourinhã au pastel de feijão de Casa Benjamim.

Le sommelier Pedro Ramos, connu sous le nom de "Pedrones", a proposé un cours d'introduction au vin expliquant les processus de production et les bases de la dégustation. Des ateliers ont été organisés sur des thèmes tels que la valorisation de la production de vin et l'exploration des variétés de raisin propres à Lisbonne, avec la participation des œnologues Alexandra Mendes et Jorge Cunha.

L'événement a également été marqué par le lancement du livre "O vinho de Torres Vedras, 1850-1986" de Fernando Santos, qui retrace l'histoire du vin local. Ilda Caldeira, chercheuse à l'INIAV, a dirigé une dégustation axée sur l'Uvada de Torres Vedras, un produit traditionnel.

Des démonstrations culinaires ont été organisées par des chefs renommés tels que Rita Nascimento ("La Dolce Rita"), Joana Barrios et Isabel Zibaia Rafael. La boulangerie Bakes & Blends a présenté un dessert aux fraises accompagné d'un rosé de Quinta da Almiara. Luiz Silva a présenté du pain artisanal avec différentes combinaisons de saveurs.

Des producteurs tels que Quinta da Cidadoura, Quinta do Gradil, Adega d'Arrocha, Encostas de Xira et d'autres ont proposé des dégustations dans des stands dédiés. Des accords chocolatés étaient également proposés.

En soirée, des concerts de Milhanas et Ricardo Ribeiro, des DJ sets de Senhor Alto (Tomás Emídio) et Nenv, ainsi qu'une soirée dansante avec Pé de Xumbo ont été organisés. Des groupes locaux tels que Torres Brass et Grupo de Teatro ATV ont assuré d'autres prestations.

La deuxième édition du concours "Gastronomie et innovation" invitait les étudiants en cuisine de l'ouest du Portugal à créer de nouvelles recettes en utilisant le vin comme ingrédient. Le jury était composé de la chef Isabel Zibaia Rafael et des formateurs en hôtellerie Cristiano Marques et Patrícia Borges. Les gagnants étaient Soykan Petrov, Diogo Marques et Rodrigo Azevedo. Dans le cadre d'un autre concours portant sur les desserts à base de pastel de feijão de Torres Vedras, Tiago Canhota, du restaurant A Várzea, a remporté la première place.

Une zone réservée aux enfants proposait des activités telles que la peinture avec des pigments et des ateliers musicaux organisés par les services éducatifs municipaux et l'association Live with Earth.

Parmi les producteurs de vin locaux présents tout au long de l'événement, citons Adega Cooperativa de Carvoeira, Adega Cooperativa de Dois Portos, Adega Cooperativa de São Mamede, Adega da Murnalha, AdegaMãe, Casal da Carrasqueira, Caves Barbosa,

Fonte das Moças, Madame Pilar, Património Wines, Quinta da Almiara, Quinta da Boa Esperança, Quinta da Cidadoura, Quinta da Folgorosa, Santos &Santos ; rejoints par d'autres producteurs de la région de Lisbonne tels que Adega de Azueira, Casa Santos Lima, Cas'Amaro, Cerrado da Porta, Encostas de Xira, Quinta de Vale Mourisco et Quinta do Gradil.

Plusieurs marques produisant du pastel de feijão avec une indication géographique protégée (IGP) étaient également représentées : Benjamim, Brasão, Cantinho Amarelo, Carmitas, Doce do Oeste, Fábrica Coroa, Maria Adelaide, Massa Mãe com Alma, Pãozinho da Avenida et Serra da Vila.

Lors de la cérémonie de clôture, le 1er juin, Dulcineia Ramos, conseillère municipale chargée du tourisme, a déclaré que Reserva avait atteint son objectif de promotion du patrimoine local. Elle a salué l'engagement dont ont fait preuve les producteurs participants en investissant dans leurs marques.

La cinquième édition de Reserva a été soutenue par Turismo do Centro, ainsi que par des sponsors tels que Caixa de Crédito Agrícola, AEG, FEPAL, Águas Vimeiro et Nelson Lopes - AGEAS Seguros. L'événement continue de positionner Torres Vedras comme un point de référence pour l'œnotourisme et l'innovation dans le secteur de la gastronomie au Portugal.