vinetur

La Vida Ibérica 8 अक्टूबर को लिस्बन में अलेंटेजो वाइन सत्र आयोजित करेगा

लुईस सेकेइरा लिस्बन में पाँच अलेंटेजो वाइनों और क्षेत्रीय खाद्य पदार्थों के चखने से पहले वाइन सेक्टर के भविष्य पर चर्चा करेंगे।

सोमवार, 5 अक्टूबर 2026



La Vida Ibérica और El Corte Inglés गुरुवार, 8 अक्टूबर को शाम 6:30 बजे लिस्बन में Sabores e Paladares Ibéricos का एक नया सत्र आयोजित करेंगे, जिसका कार्यक्रम पुर्तगाल के अलेंटेजो क्षेत्र की वाइनों, भोजन और परंपराओं पर केंद्रित होगा। यह आयोजन El Corte Inglés की छठी मंज़िल पर स्थित Sala de Âmbito Cultural में, Avenida António Augusto de Aguiar, 31 पर होगा।

आयोजकों के अनुसार, शरद ऋतु के इस पहले सत्र को पुर्तगाली शीर्षक “Um alentejano cai sempre bem” के तहत प्रस्तुत किया जाएगा, और यह अलेंटेजो वाइन की मौजूदा स्थिति तथा क्षेत्र की खाद्य संस्कृति की व्यापक पहचान पर केंद्रित होगा। यह सत्र La Vida Ibérica द्वारा लिस्बन के डिपार्टमेंट स्टोर के साथ साझेदारी में संचालित इबेरियन चखने और चर्चा श्रृंखला का हिस्सा है।

मुख्य अतिथि Luís Sequeira होंगे, जो Comissão Vitivinícola Regional Alentejana, अलेंटेजो के क्षेत्रीय वाइन आयोग, के अध्यक्ष हैं। Sequeira के "Setor do Vinho: Crise ou Oportunidade," यानी "Wine sector: crisis or opportunity" विषय पर बोलने की योजना है। आयोजकों ने कहा कि यह वार्ता वाइन कारोबार को प्रभावित करने वाले गहरे बदलावों तथा मूल्यवर्धन, गुणवत्ता और उत्पाद-भेद के अवसरों पर चर्चा करेगी।

सत्र में अलेंटेजो उत्पादन की मौजूदा दिशा को प्रतिबिंबित करने के उद्देश्य से पाँच वाइनों का एक निर्देशित चखना भी शामिल होगा। आयोजकों ने कहा कि चयन में PSVA से जुड़े लेबल शामिल होंगे, जो अलेंटेजो वाइनों के लिए स्थिरता कार्यक्रम है, साथ ही vinhos de talha के उदाहरण भी होंगे, जो क्षेत्र की पारंपरिक अम्फोरा-परिपक्व वाइन हैं, और पुरानी बेलों से बनी वाइन भी शामिल होंगी।

फूड पेयरिंग अलेंटेजो के क्षेत्रीय व्यंजनों से जुड़े उत्पादों के इर्द-गिर्द तैयार की जाएगी। आयोजकों ने कहा कि अतिथि Queijo de Évora और Queijo de Serpa DOP चीज़ों का स्वाद ले सकेंगे, साथ में ब्लैक पोर्क से बना चोरिज़ो और क्योर्ड हैम भी होगा। उन्होंने यह भी कहा कि चखने में शहद और जैतून के तेल जैसे अन्य क्षेत्रीय उत्पाद शामिल होंगे, ताकि क्षेत्र की खाद्य विरासत की व्यापक तस्वीर प्रस्तुत की जा सके।

अलेंटेजो कार्यक्रम के अलावा, इस आयोजन में स्पेन के एक्स्त्रेमादुरा क्षेत्रीय सरकार के प्रतिनिधियों की एक प्रस्तुति भी होगी। उनसे Ambroz Valley में "Outono Mágico" पेश करने की उम्मीद है, जो उस सीमापार क्षेत्र में प्रकृति, संस्कृति और स्थानीय स्वादों को बढ़ावा देने वाला एक मौसमी कार्यक्रम है। आयोजकों ने कहा कि उद्देश्य इबेरियन सीमा से जुड़े दो पड़ोसी क्षेत्रों को जोड़ना और उनके बीच सांस्कृतिक तथा खाद्य संबंधों को रेखांकित करना है।

यह आयोजन ऐसे समय में हो रहा है जब इबेरियन प्रायद्वीप भर के उत्पादकों पर बदलती उपभोग प्रवृत्तियों, बढ़ती लागतों और उत्पत्ति तथा स्थिरता के संदर्भ में वाइनों को अधिक स्पष्ट रूप से स्थापित करने की आवश्यकता का दबाव है। सत्र के केंद्र में संकट और अवसर पर बहस को रखकर, आयोजक इस बैठक को केवल एक चखने के रूप में नहीं, बल्कि इस चर्चा के रूप में प्रस्तुत कर रहे हैं कि पारंपरिक वाइन क्षेत्र अपनी पहचान खोए बिना कैसे अनुकूलित हो सकते हैं।

Sabores e Paladares Ibéricos का उपयोग La Vida Ibérica ने स्पेन और पुर्तगाल में वाइन, गैस्ट्रोनॉमी और पर्यटन के आसपास उत्पादकों, संस्थानों और उपभोक्ताओं को एक साथ लाने वाले मंच के रूप में किया है। इस मामले में, अलेंटेजो पर जोर इस क्षेत्र की बढ़ती अंतरराष्ट्रीय पहचान को दर्शाता है, पारंपरिक लाल वाइनों के लिए भी और उन श्रेणियों के लिए भी, जिन्होंने हाल के वर्षों में अधिक दृश्यता हासिल की है, जिनमें स्थायी वाइन, पुरानी बेलों की बॉटलिंग और ऐतिहासिक उत्पादन पद्धतियों पर आधारित talha वाइन शामिल हैं।

आयोजकों द्वारा जारी निमंत्रण के अनुसार, लिस्बन सत्र में भाग लेने के लिए पहले से पुष्टि आवश्यक है।