vinetur

La Vida Ibérica ospita a Lisbona una sessione sui vini dell’Alentejo l’8 ottobre

Luís Sequeira parlerà del futuro del settore vinicolo prima di una degustazione di cinque vini dell’Alentejo e di prodotti regionali.

lunedì 5 ottobre 2026



La Vida Ibérica ed El Corte Inglés terranno una nuova sessione di Sabores e Paladares Ibéricos giovedì 8 ottobre alle 18:30 a Lisbona, con un programma incentrato sui vini, sulla gastronomia e sulle tradizioni della regione portoghese dell’Alentejo. L’evento si

svolgerà nella Sala de Âmbito Cultural, al sesto piano di El Corte Inglés, in Avenida António Augusto de Aguiar, 31.

Secondo gli organizzatori, l'apertura della stagione autunnale sarà presentata con il titolo in portoghese "Um alentejano cai sempre bem" e si concentrerà sullo stato attuale del vino dell'Alentejo e sulla più ampia identità della cultura gastronomica della regione. La sessione fa parte della serie di degustazioni e dibattiti iberici promossa da La Vida Ibérica in collaborazione con il grande magazzino di Lisbona.

L'ospite principale sarà Luís Sequeira, presidente della Comissão Vitivinícola Regional Alentejana, la commissione vinicola regionale dell'Alentejo. Sequeira è previsto intervenire sul tema "Setor do Vinho: Crise ou Oportunidade", ossia "Settore del vino: crisi o opportunità". Gli organizzatori hanno affermato che l'intervento affronterà i profondi cambiamenti che interessano il settore del vino e le opportunità legate al valore aggiunto, alla qualità e alla differenziazione del prodotto.

La sessione prevede anche una degustazione guidata di cinque vini pensata per riflettere l'attuale orientamento della produzione dell'Alentejo. Gli organizzatori hanno detto che la selezione includerà etichette legate al PSVA, il programma di sostenibilità per i vini dell'Alentejo, oltre a esempi di vinhos de talha, i tradizionali vini affinati in anfora della regione, e vini ottenuti da vecchi vigneti.

L'abbinamento gastronomico sarà costruito attorno a prodotti associati alla cucina regionale dell'Alentejo. Gli organizzatori hanno detto che gli ospiti potranno assaggiare i formaggi Queijo de Évora e Queijo de Serpa DOP, insieme a chorizo e prosciutto stagionato di maiale nero. Hanno inoltre affermato che la degustazione includerà altri prodotti regionali come miele e olio d'oliva, nel tentativo di offrire un quadro più ampio del patrimonio gastronomico dell'area.

Oltre al programma dedicato all'Alentejo, l'evento includerà anche una presentazione di rappresentanti del governo regionale dell'Estremadura, in Spagna. Dovrebbero presentare "Outono Mágico" nella valle dell'Ambroz, un programma stagionale che promuove natura, cultura e sapori locali in quel territorio transfrontaliero. Gli organizzatori hanno detto che l'obiettivo è collegare due regioni vicine unite dalla frontiera iberica e mettere in evidenza i legami culturali e gastronomici tra loro.

L’evento arriva in un momento in cui i produttori di tutta la penisola iberica stanno affrontando la pressione dei cambiamenti nelle abitudini di consumo, dell’aumento dei costi e della necessità di posizionare i vini in modo più chiaro in termini di origine e sostenibilità. Ponendo al centro della sessione il dibattito su crisi e opportunità, gli organizzatori sembrano voler inquadrare l’incontro non solo come una degustazione, ma anche come una discussione su come le regioni vinicole tradizionali possano adattarsi senza perdere identità.

Sabores e Paladares Ibéricos è stato usato da La Vida Ibérica come piattaforma per riunire produttori, istituzioni e consumatori attorno a vino, gastronomia e turismo in Spagna e Portogallo. In questo caso, l’attenzione sull’Alentejo riflette la crescente visibilità internazionale della regione, sia per i classici vini rossi sia per le categorie che hanno guadagnato visibilità negli ultimi anni, tra cui vini sostenibili, imbottigliamenti da vecchie vigne e vini talha radicati nei metodi di produzione storici.

La partecipazione alla sessione di Lisbona richiede conferma preventiva, secondo l’invito diffuso dagli organizzatori.