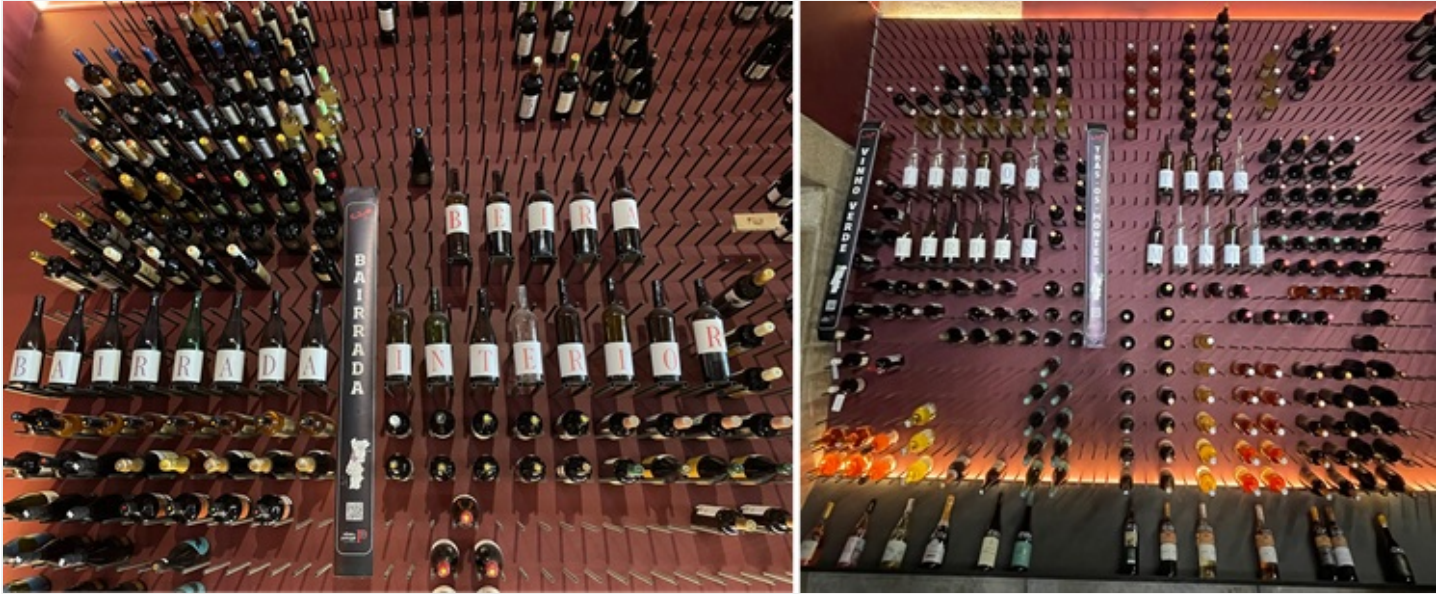




Taste Wines of Portugal Lisboa: salle de dégustation à Lisbonne pour une expérience différente et originale

Lors de mon passage à Lisbonne en décembre dernier, j'ai eu la chance de découvrir et de pousser les portes de [ViniPortugal – Taste Wines of Portugal Lisboa](#), une salle de dégustation unique qui fait voyager les papilles à travers tout le pays. Situé en plein cœur de la capitale portugaise, situé dans l'emblématique [Terreiro do Paço](#), en regardant vers le fleuve, l'espace est situé sur la rive droite du Tejo à Lisbonne.

Ce lieu accueillant est une véritable vitrine des [14 régions viticoles du Portugal](#), chacune avec ses cépages, ses traditions et son identité propre. Dès l'entrée, c'est un émerveillement de voir toutes les bouteilles au mur classées par région viticoles. On sent qu'ici, le vin est bien plus qu'une boisson : c'est une part de culture et de patrimoine que l'on déguste verre après verre. Les amateurs comme les curieux peuvent s'initier à la diversité des terroirs portugais, des vins du Douro aux bulles de Bairrada, des blancs frais du Vinho Verde aux rouges puissants de l'Alentejo.



Ce qui rend l'expérience encore plus spéciale, c'est la possibilité de découvrir des trésors moins connus, guidés par des conseillers passionnés qui partagent anecdotes, conseils et coups de cœur. On en ressort avec une meilleure compréhension de la richesse vinicole du Portugal, et l'envie irrésistible d'explorer le pays région par région. Si vous passez par Lisbonne, prenez le temps de vivre cette escale culturelle des vins portugais à travers cette salle de dégustation qui est une invitation à voyager autrement, un verre de vin à la main.

Fonctionnement de la salle: ce que j'apprécie de l'endroit c'est la flexibilité qui existe dans son fonctionnement et ses employées sympathiques. Par exemple, si nous souhaitons un type de vin et/ou une région en particulier, nous n'avons qu'à les informer afin qu'elles puissent préparer les vins et les mettre à la bonne température. Lorsque j'y suis retournée cet été en juillet, j'avais exprimé le désir de goûter des vins blancs de la région du Dão, et j'ai été comblée par les choix. Après trois échantillons, j'ai opté pour un verre du monocépage encruzado de Indio Rei.



Dégustation en libre-service

Il est également possible de faire une dégustation en libre-service et découvrir plusieurs vins. Il ne suffit que de charger une carte au comptoir avec un montant minimum de 5 € par personne. Le crédit peut ensuite être utilisé dans les distributeurs de vin - machines Enomatic, avec des vins de différentes régions. En général, les prix varient entre 2,5 € et 5 € pour un verre de 50 ml/5 cl. Cet été lorsque j'y suis allée, l'espace proposait 7 vins blancs, 1 vin rosé et 14 vins rouges dans les machines. Aucune réservation n'est nécessaire pour cette option, sauf pour les groupes de plus de 15 personnes.



Dégustations thématiques

Il y a également l'option de faire des dégustations thématiques. Il faut être un minimum de deux participants (minimum de quatre participants pour la dégustation de vins mousseux). Il ne suffit que de choisir quelle dégustation vous inspire. Une réservation est nécessaire pour ce service.

Ces dégustations thématiques comprennent 3 ou 4 vins, avec des explications sur les régions viticoles, le sol et le climat. La dégustation dure de 30 à 45 minutes, avec des doses de 50 ml/5 cl par vin. La dégustation est animée par un sommelier et peut être présentée en portugais et en anglais. Si nécessaire, l'organisateur de l'événement peut faire appel à un traducteur pour d'autres langues.

Voici la liste des dégustations thématiques offertes:

1. Le vin de Porto - Un vin chargé d'histoire - pour découvrir les secrets et les traditions du légendaire vin de Porto, symbole de la culture portugaise. Cette dégustation promet un voyage à travers des saveurs intenses et mémorables. 20 € par personne | 3 vins
2. Le Portugal, pays des vins fortifiés - Pour explorer les trésors des vins fortifiés du Portugal, du plus doux au plus sec, chaque gorgée promet de révéler la diversité viticole du Portugal. | 20 € par personne | 3 vins
3. Vins mousseux portugais - Pour célébrer la légèreté et la fraîcheur des vins mousseux portugais, parfaits pour trinquer à des moments spéciaux avec des bulles d'une pure élégance. | 22 € par personne | 3 vins
4. Vins du Portugal - La porte d'entrée vers le vaste monde des vins portugais, avec des étiquettes accessibles et parfaites pour ceux qui veulent commencer leur voyage œnologique. | 15 € par personne | 4 vins
5. Vins hors des sentiers battus - Pour découvrir des vins innovants, qui défient les conventions et offrent une nouvelle perspective sur ce que peut être le vin portugais. | 20 € par personne | 4 vins
6. Vins emblématiques du Portugal - Pour goûter à l'excellence des vins les plus prestigieux du Portugal, des éditions limitées et haut de gamme, qui se distinguent par leur sophistication et leur exclusivité. | 35 € par personne | 4 vins

Règles pour le choix des dégustations thématiques: Tous les participants d'un groupe doivent choisir la même dégustation guidée. Les groupes doivent être composés d'au moins deux personnes et des tarifs différents s'appliquent aux groupes de plus de 15 personnes.

Il est également possible d'acheter des bouteilles et à les déguster dans le cadre confortable et chaleureux de la salle, ainsi que des verres de vin provenant de différentes régions viticoles du Portugal.

Dégustations avec des producteurs

Mon expérience en décembre avait été une dégustation avec le producteur de [Quinta de Lemos](#) de la région du Dão. Dans le cadre de ces événements de dégustation avec producteurs et/ou œnologues, le calendrier est publié sur le site de la salle et une réservation est obligatoire. C'est une belle opportunité d'en apprendre plus sur un vignoble spécifique, la région en vedette et les caractéristiques de ses cépages.



Événements privés

Finalement, l'espace à Lisbonne a également la salle Ogival qui est grande, spacieuse et peut accueillir confortablement de grands groupes. Elle peut accueillir jusqu'à 30 à 40 personnes assises et, en format cocktail, environ 60 à 70 personnes. Une option intéressante pour des dégustations pour les groupes, team building, célébrations et grande diversité d'événements et de fêtes. L'équipe offre la possibilité que les dégustations puissent être adaptées pour mieux correspondre au profil du groupe.



Si votre voyage au Portugal vous emmène plus vers le nord du pays, sachez qu'il y a une nouvelle salle de dégustation de [ViniPortugal - Taste Wines of Portugal Porto](#) au World of Wines (WOW), à Vila Nova de Gaia.

Cap sur les vins du Portugal cet automne au Québec!

Si vous n'avez pas de voyage planifié au Portugal de si tôt, une bonne façon de découvrir les vins portugais sera cet automne car les vins du Portugal seront à l'honneur au Québec à travers une série d'événements et de dégustations destinés aux consommateurs et aux professionnels.

- Les 30 et 31 août prochain, le [Grand Apéro](#) au [Grand Quai de Montréal](#) proposera un espace Vins du Portugal dédié aux vins portugais avec 8 cuvées à découvrir et des sessions animées par la sommelière et journaliste [Michelle Bouffard](#).
- En septembre et octobre, près de 100 dégustations gratuites se tiendront dans diverses succursales SAQ, dont 14 seront guidées par des sommeliers, avec des verres Vins du Portugal offerts à l'achat d'une bouteille.
- Enfin, en octobre, la SAQ DIX30 accueillera la première boutique de marque Vins du Portugal sous la forme d'un marché portugais, recréant l'ambiance et les couleurs du pays, avec des dégustations guidées chaque week-end.

Des rencontres à ne pas manquer!

À PROPOS DE L' AUTEUR



[Paula Bernardino](#)

J'ai suivi les cours de vin *Les Connaisseurs* de la SAQ (Cours 1 (intro), Cours 2, Cours 3, Vins du nouveau monde, Porto) en 2009. Je suis toujours prête pour de nouvelles découvertes viticoles. J'aime les assemblages originaux, les cépages atypiques et les endroits sympas où boire du vin.

Ma passion et mes connaissances de l'industrie du vin se sont intensifiées en 2014 lorsque j'ai dédiée ma maîtrise en communications à la réputation des vins de l'Ontario: "*Corporate Reputation: organizational identity vs organizational image. A Case Study: Exploring the Reputation of the Ontario Wine Industry*". J'ai justement présenté les résultats de ma maîtrise à une conférence internationale des communications le 17 septembre 2020. [Lire la suite](#)
