

PORTUGAL
F.I.C.B. 52ème CONGRÈS FICB : CARNET DE VOYAGE
Par Claire Cuccio
Gente Dame, Knights of the Vine of America USA

Du 27 mai au 2 juin 2022, près de 250 participants de 10 nations (Autriche, Canada, France, Hongrie, Japon, Portugal, Roumanie, Slovénie, Suisse et États-Unis) ont participé au 52e Congrès international de la FICB dans la région de Porto, du Douro et du Vinho Verde et à l'extension à la région de Lisbonne. Il s'agissait du premier congrès de la FICB en présentiel depuis 2018. Nous avons été accueillis par la Fédération Portugaise des Confréries Bachiques, les confréries portugaises locales et la F.I.C.B.



A la demande de nombreux participants prévoyant d'arriver quelques jours avant le début des festivités, nos hôtes ont aimablement proposé plusieurs options « pré Congrès ». La première était une dégustation de porto et un dîner à la Quinta da Boeira le vendredi 26 mai. Une cinquantaine de personnes étaient présentes. C'était une façon fabuleuse de commencer nos aventures au Portugal ! Le vigneron nous a expliqué les vignobles et le processus de vinification avant de nous inviter à déguster les quatre échantillons de porto qui se trouvaient devant nous. Nous avons appris qu'en 1756, le Douro est devenu une région délimitée et réglementée et qu'en 2001, l'UNESCO l'a déclaré site du patrimoine mondial. Une pré-dégustation a été organisée pour tester les connaissances sur les vins de Porto et la gagnante a été Master Lady Trish Hagner (KOV USA) qui a remporté une bouteille de Quinta da Boeira, un tawny de 20 ans d'âge. Nous avons dégusté un délicieux dîner dans la salle des tonneaux, au cours duquel ont été servis des vins du Douro et un porto datant de 1917. Comme ils ne disposaient que de

350 litres de ce millésime, ils ont créé des flacons pulvérisateurs pour contrôler les portions. Nous avons fait circuler la bouteille et avons pulvérisé 5 jets dans nos bouches avant de boire le porto à petites gorgées. C'était délicieux ! Nous avons terminé la soirée en écoutant la sérénade d'un fantastique chanteur de fado traditionnel.



Le samedi matin, une autre activité « pré-congrès » était proposée. Il s'agissait d'une visite de la ville de Porto. Le premier arrêt a été la British Factory House, un club privé pour les grandes entreprises autour du port. Nous avons eu la chance de la visiter car elle n'est pas ouverte au public. Elle sert encore de lieu de réunion et chaque mercredi, les membres se réunissent pour un déjeuner au cours duquel ils sortent un exemplaire du Times (quotidien britannique) datant de la même époque, mais 100 ans plus tôt ! Les invités dégustent des vins de l'époque et s'informent des nouvelles du jour... enfin, d'il y a 100 ans ! Au cours de sa longue histoire, l'hôtel a été le théâtre de nombreux grands événements et de la visite de rois et de reines. Nous avons pu être témoins de cette grande histoire et visiter leur vinothèque avec des millésimes qui remontent au début des années 1900. Nous avons ensuite visité la gare de São Bento, un chef-d'œuvre de l'artiste renommé Jorge Colaço, qui compte plus de 20 000 carreaux de faïence. C'est un bel hommage à l'histoire du Portugal et aux activités quotidiennes des Portugais. Enfin, nous avons déjeuné dans un restaurant historique, O Escondidinho (datant de 1931), où nous avons dégusté des plats traditionnels de Porto et des verres de vin à n'en plus finir. Nous sommes retournés à notre hôtel pour nous reposer un peu avant le grand événement de la journée ..., l'ouverture officielle du 52e congrès de la F.I.C.B.

Jour 1 : La cérémonie d'ouverture et le dîner de bienvenue ont eu lieu à l'hôtel Hilton Porto Gaia. Nous avons été accueillis par le président de la République portugaise,

Marcelo Rebelo de Sousa, et le maire de Gaia, Eduardo-Vitor Rodrigues. Le président de la F.I.C.B., Alan Bryden, le président de la Fédération portugaise des confréries bachiques, Pedro Rego, et le président du comité organisateur du congrès, Albino Jorge de Sousa, ont souhaité la bienvenue aux confréries présentes et ont officiellement ouvert le 52e congrès de la F.I.C.B. Nous avons eu droit à un délicieux dîner traditionnel avec des vins blancs et rouges DOC du Douro et une bouteille de Quinta de Boeira 20 ans d'âge tawny sur chaque table. Le spectacle était un fabuleux concert donné par deux chœurs. Nous avons également rencontré les deux clairons de la police nationale qui nous ont permis de rester à l'heure tout au long du programme. C'était une grande réunion de vieux amis après une pause de cinq ans et nous avons fêté cela tout au long de la soirée !



Jour 2 : Nous avons voyagé vers le Nord, dans la vallée de la rivière Limia, jusqu'au Santuario da Santa Luzia (Sanctuaire du Sacré-Cœur de Jésus) à Viana do Castelo, la région où l'on produit le vinho verde. Nous avons assisté à la messe en tenue de confrérie et posé pour une photo de groupe à l'extérieur de l'église. La messe a été célébrée par l'évêque du diocèse de Viana. On nous a dit qu'il était rare que l'évêque dirige la messe; si rare, en fait, qu'elle était retransmise en temps réel dans tout le Portugal. Quel honneur! Nous avons ensuite déjeuné au restaurant Quinta do Carvalho et bu du bon vinho verde. La cérémonie d'intronisation de la Confraria do Vinho Verde s'est déroulée dans le centre-ville de Viana Do Castelo, au Teatro Municipal Sá de Miranda (théâtre municipal).

Ensuite, toutes les confréries ont défilé par pays dans Viana pour se rendre au dîner. Le Portugal, en tant que pays hôte, a ouvert la marche et les robes colorées des différents pays ont attiré l'attention des habitants de la ville. Une jeune fille portait une pancarte indiquant USA, que nous avons suivie avec la confrérie du vin de l'Oregon. Le dîner a eu lieu au centre culturel de Viana do Castelo, également servi par le restaurant Quinta do Carvalho, et nous avons été, une fois de plus, divertis par des danseurs et des chanteurs interprétant des chants et des danses traditionnels. Ce fut une journée formidable !





Jour 3 : Pas de surprise ... le jour 3 a été encore plus étonnant que le jour précédent ! Nous avons pris le bus pour la vallée du Douro avec un déjeuner et une visite à la Quinta da Pacheca, l'une des premières propriétés à mettre du vin en bouteille sous sa propre étiquette depuis 1738. Pacheca est la forme féminine du nom de famille de Da Mariana Pacheco Pereira, qui possédait la propriété à l'époque. La Quinta da Pacheca est célèbre pour ses dix chambres spécialisées conçues par les propriétaires Paulo Pereira et Maria do Céu Gonçalves. Elles sont situées dans le vignoble, à proximité d'un hôtel et d'un spa sur le domaine de 30 hectares. Au milieu du vignoble, nous avons pu voir les chambres qui ressemblent à des tonneaux couchés sur le côté. Une raison suffisante pour revenir ! Nous avons pris un excellent repas composé d'une soupe verte traditionnelle, de bacalhau (morue non salée), de tournedo de vitela (veau) et de leite creme (crème pâtissière).



Nous sommes ensuite montés à bord d'un bateau fluvial à Régua, l'Acqua Douro, et sommes retournés au centre-ville de Porto. Nous avons franchi deux écluses au cours de notre voyage. La première, nous a-t-on dit, est l'écluse la plus profonde d'Europe... plus de 30 mètres ! Nous avons l'impression d'être dans une caverne profonde. La deuxième écluse n'était pas aussi profonde, mais elle nous a réservé quelques surprises ! Lorsque nous avons commencé à avancer, nous avons assisté à un bref feu d'artifice, puis, alors que nous descendions dans l'écluse, nous avons écouté la musique d'un groupe qui se trouvait sur la rive. Au bout d'un moment, il était difficile de les voir tant nous étions en bas ! Peu après, nous avons dégusté un repas sur le bateau, accompagné de merveilleux vins de Pacheca, tout en admirant les paysages en terrasses. Nos guides nous ont expliqué qu'il s'agissait d'un microclimat parfait pour la culture du raisin, des olives et des amandes. Tout le monde doit venir à Porto à un moment ou à un autre et faire une croisière dans ce magnifique paysage !

Jour 4 : Nous avons commencé la journée par un forum scientifique avec plusieurs experts portugais reconnus dans les domaines du vin, de la durabilité, du tourisme, du marketing et du liège. Nous avons ensuite assisté à l'événement "Vins du monde", au cours duquel les participants ont apporté des vins de leurs régions d'origine. Cela nous donne l'occasion de nous enthousiasmer pour de nouveaux vins et de les partager avec de nouveaux amis du monde entier. Un buffet a été servi avec du porto, bien sûr ! Après un court repos, nous nous sommes habillés élégamment pour l'intronisation dans la confrérie du vin de Porto et notre dîner de gala. Nous avons défilé dans les rues de Porto-Gaia dans nos tenues respectives de confrères, puis nous avons embarqué sur un bateau

pour traverser le Douro et poursuivre le défilé de l'autre côté. Une foule nombreuse s'est rassemblée au son des fanfares et, bientôt, nous avons été rejoints par quatre étalons blancs en grande tenue, montés par des officiers en bel uniforme, qui nous ont conduits à travers les rues jusqu'à la cérémonie et au dîner. Les confréries de chaque pays suivaient une dame ou un monsieur vêtu d'un costume portugais traditionnel et nous avons défilé au rythme de la musique. Les badauds nous ont applaudis et ont pris de nombreuses photos pendant que nous traversions les rues étroites. Tout le monde était d'accord pour dire que c'était le meilleur défilé de la F.I.C.B. ! À notre arrivée, la cérémonie a commencé et un certain nombre d'invités ont été intronisés au rang de Cavaleiro, ce qui signifie chevalier. Un dîner d'adieu a suivi, avec des plats magnifiquement préparés et une présentation parfaitement synchronisée des assiettes à chaque table. Une fois de plus, une jeune femme talentueuse nous a offert une sérénade en chantant du fado et en faisant de son mieux pour nous aider à comprendre le genre. Alors que nous sortions du bâtiment et commencions à faire nos adieux, nous avons été surpris une fois de plus par nos hôtes qui avaient organisé un fabuleux feu d'artifice sur le fleuve Douro, avec les maisons de Porto de Porto-Gaia en arrière-plan. Ce fut une fin parfaite pour la 52e édition du Congrès de la FICB et nous avons dit "au revoir" à ceux qui ne restaient pas pour l'extension.

Jour 5 : Après avoir exploré la région de Porto, ceux qui s'étaient inscrits pour l'extension étaient enthousiastes à l'idée de poursuivre cette aventure en passant un peu plus de temps dans ce magnifique pays. Cette exploration comprendrait la découverte de la région viticole de l'Alentejo. Aujourd'hui, nous nous sommes repositionnés de Porto à Lisbonne. En chemin, nous nous sommes arrêtés dans la belle ville d'Alpiarça pour déjeuner à la Quinta da Atela,, accueillis par la Confrérie de Notre Dame du Tage (dont Pedro Rego est le Grand Maître), puis nous avons visité un musée local. La Casa dos Patudos abrite la collection de Jose Relvas, un homme politique local qui a légué sa collection et sa maison à la ville à sa mort. Nous avons ensuite rejoint Lisbonne pour dîner à l'hôtel et nous reposer avant les prochaines journées de vin et de découverte du Portugal !

Extension Jour 1 : Aujourd'hui, nous avons quitté Lisbonne en bus pour nous rendre dans la région de l'Alentejo, à Évora, ville classée au patrimoine mondial de l'UNESCO. Le premier arrêt a été l'église São João Evangelista (église Saint-Jean l'Évangéliste), où certains participants ont été intronisés dans la confrérie du Vinho Do Alentejo. Cette belle église a été fondée en 1485 et est recouverte de tuiles polychromes, (« azulejos ») du 17e siècle. Nous avons pris une photo devant le Templo Romano de Évora, un temple romain du 1er siècle dédié à Diane, l'ancienne déesse romaine de la lune. Ensuite, nous avons défilé en tenue de confrérie dans les belles rues d'Évora, puis nous avons déjeuné dans l'ancien couvent d'Espinheiro. Le couvent a une riche histoire qui commence avec l'apparition de l'image de la Vierge Marie sur un arbre épineux vers 1400. C'est aujourd'hui un hôtel de luxe, un spa et un centre de conférence. Vers la fin de la journée, nous avons eu droit à une visite du vignoble de Cartuxa, qui s'étend sur plus de 600 hectares. Les vins blancs de Cartuxa utilisent principalement des cépages reconnus de l'Alentejo tels que le Roupeiro, l'Antão Vaz et l'Arinto, tandis que les vins rouges sont obtenus à partir de cépages traditionnels tels que le Trincadeira, l'Aragonês et le

Castelão. Après cette merveilleuse visite, nous sommes rentrés à Lisbonne et avons dîné à l'hôtel.



Extension Jour 2 : Ce matin, nous sommes partis pour Oeiras, à 16 kilomètres à l'Ouest de Lisbonne, pour déguster du vin et déjeuner dans le magnifique palais et les jardins du Marquês de Pombal. Ils datent du XVIII^e siècle et furent la demeure de Sebastião José de Carvalho e Melo, le Marquis de Pombal. En fait, le Marquis a fait une apparition personnelle pour accueillir tout le monde ! Le palais abrite également une cave où l'on produit le vin de Carcavelos, un vin muté que l'on peut boire en apéritif ou en digestif. Pendant le déjeuner, nous avons été divertis par un petit orchestre et des danseurs qui nous ont fait une démonstration de danses traditionnelles dans des costumes colorés. Après le déjeuner, nous sommes passés par Cascais/Estoril avec ses plages et ses belles maisons anciennes, ainsi que par la Tour de Belém sur le front de mer qui donne sur le Padrão dos Descobrimentos (Monument des Découvertes), le pont du 25 avril (qui a été conçu et construit à l'image du Golden Gate Bridge de San Francisco) et le monument du Christ Rédempteur sur une colline de l'autre côté du Tage. Après un retour à l'hôtel pour se reposer, nous sommes retournés au Casino Estoril pour célébrer la fin de notre Congrès F.I.C.B. Portugal avec un charmant dîner accompagné de musique et de danse. Nous tenons à remercier la Fédération portugaise confréries bachiques qui a été un hôte magnifique et qui a organisé un congrès comprenant des événements uniques, présentant des vins et des plats de qualité et, surtout, partageant la chaleur et l'amitié qui sont la marque de fabrique du Portugal. Ce congrès restera certainement gravé dans nos mémoires pendant longtemps... et nous tenons à vous dire MERCI pour les souvenirs !