Published on *Dieta mediterrânica* (http://dietamediterranica.pt)

Le vin - rituels et fête

Language
French

Le vin est un liquide ayant de l'alcool et une valeur culturelle et symbolique, qui est le résultat de l'écrasement des raisins, de leur fermentation chimique, entreposage et traitement postérieur. Un produit qui de plus est naturel et faisant partie intégrante de la "trilogie sacrée" des cultures méditerranéennes.

Des gens venus de la Méditerranée, phéniciens, grecs et romains ont introduit les vignes et le vin dans la Péninsule Ibérique, celui-ci était transporté dans des amphores par les navires, utilisé dans les célébrations et rituels. La vigne était très cultivée dans les territoires occupés. Dionysos était le dieu grec du vin et Bacchus celui des romains.

Les romains ont planté d'énormes extensions de vignes dans ses "*villae*" au sud du Portugal, comme à Milreu dans l'Algarve, et probablement aussi à Balsa. Dans la période islamique (VIIe et XIIIe Siècles), on a continué à produire du vin dans la Péninsule malgré les restrictions à caractère religieux.

Ayant ses racines dans le rituel judaïque, l'utilisation du vin dans l'eucharistie catholique symbolise le sang de Christ.

L'Algarve était célèbre au long des siècles pour la qualité de ses vins et ses raisins secs. La production de vins a plusieurs étapes : plantation, traitement ou taille des vignes, vendanges, écrasement des raisins, dépôt et fermentation, mise en bouteille.

Beaucoup de célébrations portugaises coïncident avec la période des vendanges et la Saint Martin est célébrée avec des "*magustos*" - manger des châtaignes chaudes et goûter le vin nouveau.

Le Portugal produit beaucoup de variétés de vins, les verts, blancs, rouges, mousseux, fortifiés. Il est aujourd'hui l'un des plus grands producteurs et exportateurs mondiaux, ses vins sont reconnus par leur qualité et beaucoup en sont médaillés.

Source URL (modified on 11/12/2015 - 13:03): http://dietamediterranica.pt/?q=fr/node/285