

**PRÉMIO
NACIONAL
DO ENOTURISMO
2024**



**PRÉMIO ENOTURISMO
MELHOR
HOSPITALIDADE**



PRÉMIO ENOTURISMO – MELHOR HOSPITALIDADE	2
Açores	5
Azores Wine Company	5
Alentejo	6
Adega de Borba	6
Casa das Talhas - Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito.....	7
Adega Mayor	8
Casa Museu Interativa de Borba	9
Casa Relvas	10
Ecoalga.....	11
Fitapreta	12
Herdade da Malhadinha Nova	13
Herdade das Servas.....	14
Herdade do Freixo	15
Herdade do Rocim.....	16
Herdade do Sobroso	17
J. Portugal Ramos – Adega Vila Santa	18
José Maria da Fonseca - Adega José de Sousa	19
L’and Vineyards.....	20
Monte da Ravasqueira	21
Quinta Dona Maria - Júlio Bastos	22
Tapada de Coelheiros	23
Torre de Palma	24
Bairrada	25
Aliança Underground Museum – Bacalhôa	25
Beira Interior	26
Quinta dos Termos	26
Dão	27
Casa da Passarella	27
Pedra Cancela.....	28
Quinta de Lemos	29
Quinta Madre de Água.....	30
Taboadella	31
Douro	32
Alves de Sousa	32
Symington - Caves Cockburn’s.....	33
Lavradores de Feitoria	34

MENIN - H.O Wines.....	35
Niepoort	36
Winery House Relais et Châteaux da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo.....	37
Quinta da Côrte	38
Quinta do Crasto	39
Quinta do Pôpa	40
Ventozelo Hotel & Quinta	41
Wine & Soul.....	42
Lisboa	43
AdegaMãe	43
Cas’Amaro	44
Enoport.....	45
InCQuoi.....	46
ManzWine	48
ML Private Tours	49
Quinta do Gradil	50
Quinta da Almiara.....	51
Quinta da Boa Esperança.....	52
Quinta da Folgorosa	53
Quinta de Chocapalha	54
Quinta do Cerrado da Porta.....	55
Quinta do Sanguinhal	56
Vila das Rainhas	57
Madeira	58
Madeira Wine Company.....	58
Vinhos Barbeito	59
Península de Setúbal	60
A Serenada.....	60
Ermelinda Freitas	61
Quinta do Piloto	62
Tejo	63
Quinta da Atela.....	63
Quinta da Lagoalva	64
Trás-os-Montes	65
Casa do Joa.....	65
Vinhos Verdes	66
A&D Wines	66
Casa Lata.....	67
Quinta de Maderne	68

Quinta de Santa Cristina	69
Soalheiro	70



No Pico não temos adegas, temos Adegas! Tradicionalmente, as Adegas no Pico são espaços onde os amigos se reúnem para fazer vinho, conviver à volta de uma mesa e até dormir! Com vista para o mar, para as ilhas de São Jorge e Faial, e também para a montanha do Pico, o edifício está rodeado de vinhas e foi pensado e executado para estar cuidadosamente integrado na Paisagem Património Mundial da Humanidade, numa intervenção cuidadosa, sustentável e ecoeficiente, proporcionando a continuação da simbiose ancestral entre o Homem e a Natureza. Assim é a nossa Adega: um lugar onde pode provar vinhos, desfrutar de uma experiência gastronómica e descansar no conforto dos nossos quartos. A Adega é composta por uma receção com sala de provas, três salas de barricas e uma zona industrial, um restaurante, cinco apartamentos T0, com vista mar, e um apartamento T2, envolto em currais. A Azores Wine Company não é apenas uma adega, mas também não é um mero hotel. As estadias são para os amantes de vinho que procuram um espaço contemporâneo para ficar, onde podem conhecer a história e características vínicas da ilha, através de provas e experiências gastronómicas. As boas-vindas são dadas pelo casal Filipe Rocha e Judith Martin, que asseguram um ambiente informal, que nos faz sentir em casa de amigos. Judith Martin, a responsável pela gestão de eventos e Enoturismo, foca a sua atenção no cuidado dos detalhes que garantem que as diferentes experiências na adega se tornem momentos inesquecíveis, trazendo também o calor e a alegria da sua terra natal, as Canárias. Filipe Rocha, sócio-fundador da empresa, e com funções de gestão em todo o grupo de empresas de António Maçanita, tem o know-how e um percurso de quase 20 anos, 14 deles na Escola de Hotelaria de Ponta Delgada. Filipe traz ao projeto a idealização dos dois conceitos do restaurante da Azores Wine Company, que aportam à ilha e à Região novas e diferentes experiências enogastronómicas. O nosso cliente é um convidado, um amigo que vem a nossa casa desfrutar do que podemos oferecer, para que se sinta numa autêntica Adega do Pico. Onde pode provar os nossos vinhos, desfrutar de um copo no “curral” do seu apartamento ou jantar no restaurante, depois de desfrutar de um dia cheio de momentos inesquecíveis na Ilha do Pico.



A arte de bem receber é uma das marcas que distingue a Adega de Borba, e também a região do Alentejo. A equipa é composta por jovens dinâmicos, simpáticos e acolhedores, que procuram todos os dias receber os enoturistas de forma eficiente, com a partilha de histórias à volta do nosso vinho, e fazê-los sentir parte da família Adega de Borba.



Não é segredo para ninguém que a região da Vidigueira é conhecida pelo bem receber dos seus habitantes e a nossa Adega não é exceção. Constituída por jovens nascidos e criados na região, esta equipa de enoturismo dá voz à cultura do vinho e às tradições que aqui se vivem, transmitindo os seus segredos, a sua sabedoria e a sua intuição. A arte do bem receber só é possível conhecendo os verdadeiros costumes e tradições da região, que são transportados de geração em geração, com a finalidade de fazer sentir que os visitantes não são visitantes: são de cá, e são da casa.



Uma equipa simpática e acolhedora é o que se pode encontrar na adega Mayor. Com múltiplas atividades é escolha, a equipa encontra-se preparada para receber o enoturista de forma eficiente e com um sorriso nos lábios. Aliás, o sorriso é uma das imagens de marca do seu fundador, Rui Nabeiro, recordado hoje por todos os portugueses como um dos empresários portugueses mais dinâmicos do país, e um ser humano excepcional. Um legado que deixou também na adega Mayor: a arte de bem receber.



A hospitalidade consiste em receber o visitante da melhor maneira possível, a partir da oferta e prestação de serviços, destinados ao atendimento do mesmo. O ato de ser hospiteiro apresenta uma complexidade que vai desde o receber o visitante até à partilha de experiências culturais.

Na Casa Museu Interativa de Borba o mote é o de bem receber, criando uma atmosfera acolhedora possibilitante ao visitante vivenciar a cultura e costumes locais, como se estivesse na sua casa.



Abrimos a nossa Casa aos visitantes para que possam desfrutar a beleza e tranquilidade do Alentejo, onde nascem os nossos vinhos.

Em provas, eventos e outros programas convidamos a viver o ambiente genuíno do quotidiano da adega. A nossa equipa de Enoturismo tem verdadeiro prazer em receber, numa relação de proximidade, transparência e partilha dos valores e modos de produção.

Abrimos as herdades da Casa Relvas também à realização de eventos: grupos turísticos, celebrações familiares ou encontros empresariais, todos são bem-vindos. Estes eventos podem incluir serviços complementares. Uma seleção criteriosa do melhor que a região de Redondo e Évora têm para oferecer. A partir do vinho, promovemos a descoberta das raízes e manifestações culturais mais genuínas, numa viagem ao encontro da tradição autêntica e da vivência contemporânea do Alentejo.



Joaquim Parrinha e a sua mulher Marta Gama trabalham de sol a sol para oferecer aos visitantes de Porto Côvo uma experiência única: A prática de mergulho, finalizada com a prova de vinhos de produtores parceiros; uma atividade que, mal foi lançada, se tornou num dos ex-libris da empresa. Vinho e ainda alguns petiscos que geralmente oferecem a quem por ali passa, e que não estão incluídos no preço do mergulho. É uma oferta que já faz parte da casa, e é com desprendimento, simpatia e generosidade que o fazem, enquanto conversam com os mergulhadores que, entretanto, felizes, vão recuperando lentamente do esforço despendido. Uma atividade original e inovadora que, aliado à hospitalidade, à forma como recebem, vem cativando cada vez mais enoturista.



Apenas a 10 quilómetros da histórica e majestosa Évora, Cidade Património da UNESCO, o Enoturismo da Fitapreta combina ancestralidade com inovação, numa vasta variedade de experiências que oferece a quem visita este espaço. Com o Paço Medieval como cenário de fundo, a equipa de Enoturismo da Fitapreta leva, desde logo, os visitantes a mergulharem na história dos seus vinhos, bem como da região que acolhe a Fitapreta. Provas de vinho, que o levam a conhecer as origens do vinho daquela região, visitas à adega, onde se explica a história por detrás da marca e de como António Maçanita recriou os vinhos alentejanos são as propostas de boas-vindas aos visitantes. Segue-se uma viagem pela gastronomia alentejana, bem como atividades e workshops que desvendam todos os segredos do vinho e da vinha neste Enoturismo alentejano. As vinhas, o Paço Medieval e a adega contemporânea são um convite para celebrar a vida de copo na mão, bem ao estilo Maçanita. Seja uma prova, um momento de descontração no wine bar da Fitapreta ou um evento, como um aniversário ou um casamento, todos os momentos prometem ser inesquecíveis.



Receber de forma única, personalizada a cada cliente com profissionalismo extremo e fazer com que cada cliente se sinta em casa é o nosso maior objetivo.

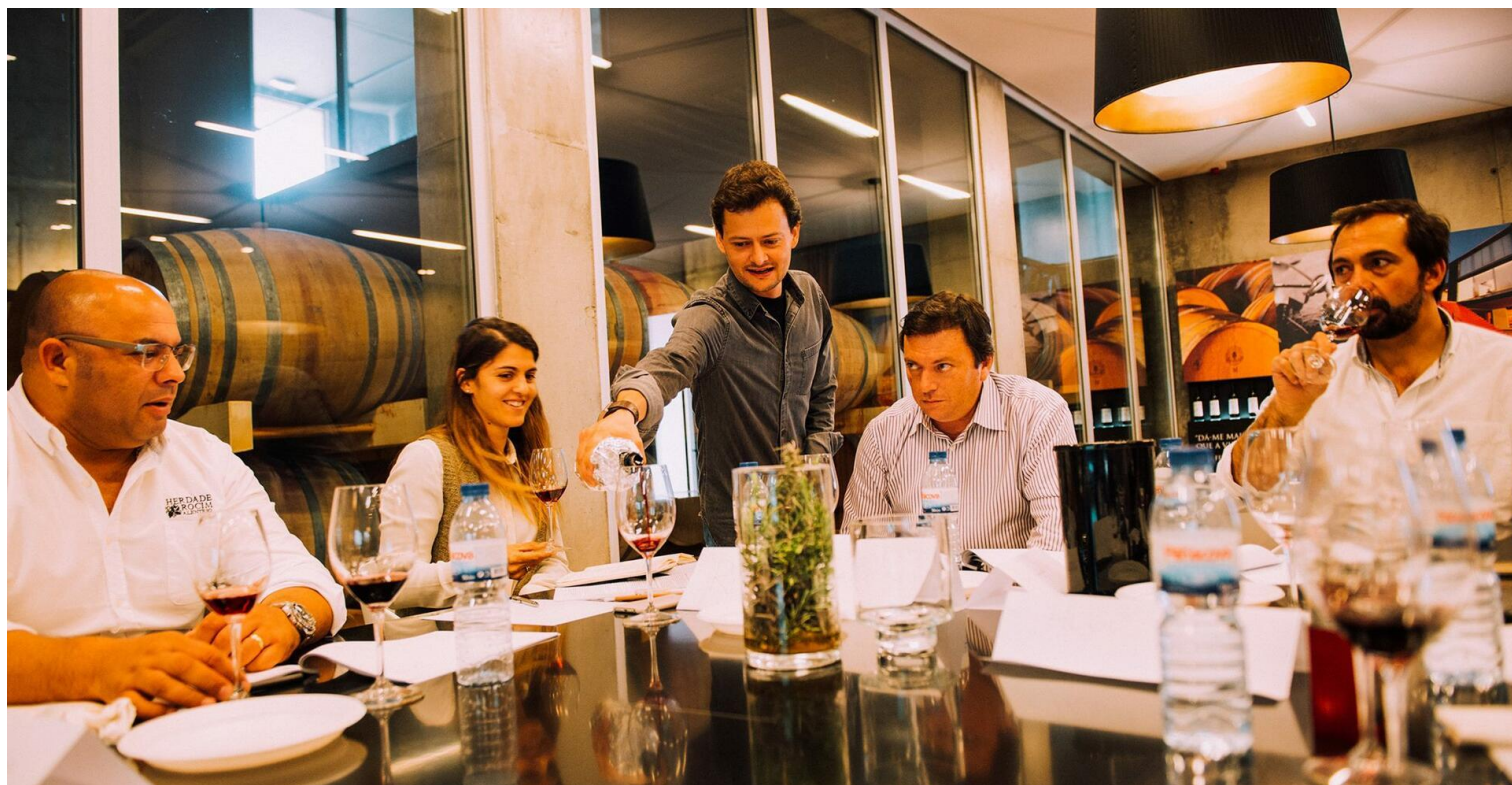
Os detalhes quer nas unidades quer na forma como os nossos clientes individualmente são acarinhados fazem da Malhadinha um projeto hoteleiro singular.



A Herdade das Servas orgulha-se de ter um líder com visão e paixão pelo universo vitivinícola. Luís, especializado em Marketing de Vinhos e Enologia, é determinado, curioso e um verdadeiro viajante em busca de inspiração. Combinando aromas únicos, vinhas próprias e castas raras no Alentejo, a nossa adega produz vinhos de excelência que são uma experiência para o paladar. Mas não é só o sabor que nos destaca. Como membros de um programa de sustentabilidade de vinhos do Alentejo, temos a componente social enraizada na nossa cultura. Luís contrata pessoas de diferentes partes do mundo, criando um ambiente diverso e inclusivo. A nossa hospitalidade é uma marca registada. Luís encoraja a equipa a ir além das expectativas dos nossos hóspedes, oferecendo uma experiência única e personalizada. Oferecemos uma variedade de programas de enoturismo, desde visitas à adega, provas de vinho, pisa de uvas em lagares de mármore e harmonização de tapas alentejanas com os nossos vinhos. Além disso, a Herdade das Servas oferece vistas deslumbrantes e tipicidade do Alentejo. A modernização e inovação do negócio tradicional é uma prioridade para nós, mas nunca perdendo de vista as nossas raízes. Luís lidera a equipa com mente aberta para novos caminhos, mas sempre aliando a experiência das nossas origens com a visão para o futuro. A nossa hospitalidade e qualidade dos nossos vinhos são reflexos da nossa paixão pelo que fazemos.



Toda a equipa de Enoturismo da Herdade do Freixo se dedica a bem receber todos os visitantes que nos procuram e que entram pelas nossas portas, com a esperança de lhes oferecer uma experiência inesquecível. Sorrisos largos e corações abertos, assim é o espírito da Herdade do Freixo, sempre pronta a receber quem nos procura e a partilhar as histórias deste projeto que tanto prazer nos dá.



A arte de bem receber reina nesta adega onde os visitantes são recebidos de braços abertos. Sendo um projeto familiar, a Herdade do Rocim definiu uma estratégia de crescimento que passa também por uma hospitalidade próxima do enoturista, familiar e amável, para que a sua experiência seja marcada pela atenção prestada por toda a equipa, em qualquer um dos espaços desta adega. Que o prazer de bem receber fique marcado na memória dos seus visitantes.



A hospitalidade da equipa da Herdade do Sobroso está bem presente em todos os seus serviços, desde a receção ao restaurante, até às atividades e experiências.

Toda a equipa tem um gosto genuíno em receber visitantes e hóspedes do hotel, de forma a proporcionar-lhes uma experiência memorável. Não há quem ali passe que não se sinta mimado pela recetiva família do Sobroso, que fazem tudo para que o visitante se sinta em casa.



A Adega Vila Santa abre a suas portas a todos os que nos queiram visitar e sair daqui com memórias inesquecíveis. O atendimento de qualquer cliente é primordial, o bem receber, um ambiente acolhedor, contar histórias, valorizar os produtos locais e proporcionar experiências personalizadas e autênticas que, ao mesmo tempo, mostram o dia a dia do funcionamento de uma adega. Contactar diretamente com as pessoas que trabalham neste negócio é algo imprescindível ao bem receber. A satisfação de qualquer cliente que nos visita é sempre o mais importante para a nossa equipa. A melhor hospitalidade é um passo para o sucesso.



A equipa de Enoturismo da Adega José de Sousa prima pela arte de bem receber. Com absoluto foco no cliente, simpatia e serviço exemplar dão a cara pela história de uma adega com 146 anos. As críticas recebidas ao longo dos últimos anos, nomeadamente no Trip Advisor, são disso prova.

A Adega José de Sousa Rosado Fernandes existe desde 1878 e foi adquirida pela José Maria da Fonseca em 1986, de forma a ser concretizado o antigo sonho de produzir vinho no Alentejo, numa propriedade carregada de prestígio e história.

Situada em Reguengos de Monsaraz, é aqui que se mantém viva uma tradição iniciada pelos Romanos há mais de 2000 anos.

A adega José de Sousa possui 114 ânforas de barro, onde é realizado um método de fermentação ancestral e raríssimo. Para além da adega tradicional, abaixo do nível do solo, com as talhas e dois lagares para a pisa, possui também uma adega moderna, com 44 tanques de inox e toda a tecnologia indispensável para a vinificação de tintos e brancos.

Neste espaço único de beleza e riqueza cultural, desenvolvemos uma oferta de Enoturismo aberta a todos. A oferta inclui várias atividades para famílias e crianças, como a atividade do Dia do Pai onde as crianças são convidadas a desenhar um rotulo de uma garrafa de vinho para oferecer ao Pai, Caça aos ovos na Páscoa, possui também um espaço dedicado às crianças na sala de provas com vários jogos didáticos e pinturas alusivas ao vinho. Desta forma enquanto os adultos disfrutam da prova de vinhos as crianças têm várias atividades paralelas. A Adega José de Sousa é também um espaço pet-friendly. Poderá trazer o seu animal de estimação que o poderá acompanhar durante toda a visita e prova e também fazer companhia aos nossos rafeiros alentejanos: Trincadeira e Aragonês.



Acreditamos na simplicidade e na tranquilidade. Poder-se-ia dizer que uma organização se assemelha àqueles que a criam: Os nossos convidados, equipas e fundadores. As nossas pessoas e a nossa região estão na essência de tudo o que fazemos.

Procuramos criar e gerir projetos excecionais de hospitalidade, em pequena escala, e que criem valor económico, social e ambiental que, por sua vez, é partilhado com a nossa comunidade. O nosso objetivo é sermos sustentáveis, dando um

contributo positivo para a região e procurando um verdadeiro compromisso ambiental em todos os aspetos da nossa atividade. Acreditamos que o serviço deve basear-se numa ideia simples: tratar os nossos convidados da mesma forma que

gostaríamos de ser tratados em circunstâncias semelhantes. O serviço L'AND deve ser personalizado, atencioso e cuidado. Deve estar presente, mas não ser sentido.



Abrir as portas da nossa casa, receber e contar histórias faz parte da cultura alentejana. A história da Ravasqueira conta-se e sente-se no monte. A calma, o ar que se respira, e a arte de bem receber, tão característica do Alentejo e que a nossa equipa transmite, tornam a experiência de qualquer visitante especial. A melhor forma de descobrir os nossos vinhos é, sem dúvida, visitar a nossa casa.



Júlio Bastos e a sua família recebem de forma familiar, simpática e exclusiva. Sendo um lugar único, tão rico em história, e que é tão importante divulgar, oferecem um serviço premium, profissional e de alta qualidade, como é o caso da atividade que convida o enoturista a viver a experiência de almoçar no palácio, como se fosse um membro da família. Uma experiência premium, e uma forma diferente de conhecer a história da região, do palácio e dos seus vinhos.



Sendo que a Tapada dispõe de uma envolvência muito pacífica e que representa muitíssimo bem a região onde está inserida, é do maior interesse da empresa que esta imagem seja bem transmitida. Não só por toda a informação que se encontra em fontes de comunicação, mas principalmente pela impressão que os colaboradores de Coelheiros deixam em que visita a Tapada, onde pretendem que todas as experiências sejam únicas e memoráveis.

Um dos principais objetivos para a equipa de Enoturismo da Tapada de Coelheiros é proporcionar momentos singulares e especiais. Isto tanto pode ser feito no atendimento a um simples passante, indo até ao cliente que faz a experiência completa na Herdade. O objetivo é proporcionar um período que seja minimamente educativo, onde damos a conhecer a política única da empresa, mas também de descontração e lazer. Proporcionar momentos de vagar e tranquilidade, de forma que o cliente absorva e entenda um pouco do que é viver no Alentejo e/ou fazer parte desta região.

Podemos ainda inserir possíveis Workshops que se realizam pontualmente, os quais têm um intuito mais técnico e que está virado para o trabalho de campo singular que é aplicado no campo, e do qual a empresa se orgulha bastante.

A hospitalidade em Coelheiros também está aliada a isso mesmo, ao orgulho que é diferente, respeitando a integridade e o equilíbrio da Natureza, fazendo assim, parte da mesma.



A Torre de Palma distingue-se pelo serviço prestado a todos os que nos visitam, como se estivessem na sua casa. A nossa equipa tem sido reconhecida pelos mais altos padrões de serviço ao cliente e acolhimento genuíno – basta por exemplo referir a pontuação de 5 em 5 no Tripadvisor.

ALIANÇA UNDERGROUND MUSEUM – BACALHÔA

www.bacalhoa.pt/pt/alianca-underground-museum



É o primeiro museu subterrâneo, onde estagiam espumantes, vinhos, aguardentes e onde se iniciou o projeto do Grupo Bacalhôa “Arte, Vinho e Paixão”, em 2010. A nossa equipa de Enoturismo, originária da região da Bairrada, tem na sua essência o saber receber, acolher e dar a conhecer.

QUINTA DOS TERMOS

www.quintadostermos.pt/



Na Quinta dos Termos existe uma filosofia de produção de porta aberta, na qual os turistas são recebidos nos locais onde se realizam as vinificações e estágios de cada vinho, e as provas são conduzidas no local onde são definidos os lotes. Desde 2001 que a Quinta dos Termos recebe os seus clientes e amigos, tendo vários programas de visita, desde propostas individuais a eventos para grupos até 200 pessoas. O gosto de receber turistas de todo o mundo e a partilha de histórias caracterizam as visitas à Quinta dos Termos, sendo cada programa uma experiência única e genuína. As visitas começam por interpretar a paisagem envolvente, mostrando como esta influência o terroir de cada parcela, que depois se confirma na prova dos vinhos de parcela. Quinta dos Termos é o local onde é possível estar em harmonia com a natureza enquanto relaxa com um bom copo de vinho.

CASA DA PASSARELLA

www.casadapassarella.pt/pt

Paulo Nunes, que abraça a responsabilidade de enologia e gestão da Casa da Passarella, tem uma equipa especializada e formada em bem receber o enoturista. Sendo um projeto familiar, os enoturistas são igualmente tratados de forma familiar, sendo recebidos com toda a atenção e simpatia. Um projeto que ainda vai ganhar asas com a abertura do novo hotel, que está para breve.



O prazer de bem receber é uma das principais mais valias na adega Lusovini, onde existe uma equipa preparada para receber o enoturista que vai conhecer a história da empresa, dos vinhos que ali se produzem e da região. Afabilidade, simpatia complementam a hospitalidade deste produtor que pretende continuar a investir no Enoturismo, com o profissionalismo de sempre.



O vinho aproxima as pessoas e seguindo um dos lemas da família de Lemos, a partilha, gostamos de reunir as pessoas à volta dos nossos vinhos, para aprender, discutir e assim evoluir.

Venham explorar a nossa terra de acolhimento, inalar a fragrância dos pinheiros e eucaliptos, escutar o ruído das folhas da vinha, absorver tudo que esta terra tem para dar, sintam-se em casa.



O hotel rural Madre de Água tem 10 quartos em que a elegância e simplicidade se combinam para criar uma experiência única. A equipa cria um ambiente acolhedor se sinta como se estivesse em casa, com todos os confortos de um hotel moderno. A experiência não fica completa sem uma refeição de comida tradicional aromatizada pelos vinhos da Adega Madre de Água.



Enquadrada pela singular beleza da Serra da Estrela e os seus vales, a Taboadella é o cenário perfeito para quem visita a região do Dão. Nesta quinta de alma romana, com 42 hectares de vinha, é possível provar vinhos com o carácter e a identidade deste terroir, visitar uma adega de arquitetura contemporânea e dormir na Casa Villae, a primeira Villa no Dão com insígnia Relais & Châteaux. A arte de bem receber reflete-se no ambiente acolhedor e bem português desta casa de montanha preparada para receber num regime de total exclusividade. Aqui impera o conforto dos quartos privados bem como o ambiente aconchegante e acolhedor das áreas sociais: duas salas de estar, uma grande sala de jantar e uma cozinha totalmente equipada que fazem desta casa a verdadeira morada dos seus hóspedes. Um pouco por todo o lado, encontramos água, bolachas, frutos secos e outras pequenas iguarias, assim como livros e jogos de tabuleiro, que combinam na perfeição com o aconchego da lareira.

Seja para uma visita às vinhas e adega, para uma prova de vinhos ou para uma estadia na Casa Villae Relais & Châteaux conte com um serviço de excelência e de charme, proporcionado por uma equipa totalmente dedicada de forma a garantir a todos quantos nos visitam uma experiência memorável e única.

A Taboadella convida a desligar e a viver através de um cenário único onde vinha, floresta e montanha são a tríade perfeita para quem procura o melhor que a vida tem para oferecer.

ALVES DE SOUSA

www.alvesdesousa.com/



O arquiteto António Belém Lima é o autor da adega Alves de Sousa, construída para ser funcional e integrar no dia-a-dia da produção e do enoturismo. A equipa de enoturismo faz uma visita bastante informativa, para que as pessoas percebam, de uma maneira natural, as várias fases da produção de vinho e a filosofia de trabalho dos produtores. O percurso de hora e meia passa pela vinha, onde se fala do xisto, das vinhas velhas, da exposição solar e de uma geografia única que dá um perfil fresco aos vinhos. Tudo isto feito de forma familiar, hospitaleira e atenta.



As caves Cockburn's constituem o maior armazém de vinhos do centro histórico de Vila Nova de Gaia, com mais de 9 milhões de litros de Porto em envelhecimento. É entre as intermináveis filas de cascos e balseiros que os nossos visitantes são convidados a conhecer todos os vagarosos processos de produção dos nossos vinhos, entre os quais o icónico *Special Reserve*.

A Cockburn's é a única cave de vinho do Porto com a sua própria tanoaria aberta ao público. Aqui, é possível conhecer o senhor António, chefe tanoeiro, que ainda repara pipas com recurso às ferramentas dos seus antepassados.

Os visitantes têm também a oportunidade de saborear as nossas harmonizações, pensadas ao máximo detalhe, degustando uma prova Premium com chocolates, Vintage com queijos ou Tawnies com doces conventuais.

Nas caves Cockburn's poderão ainda disfrutar de um cocktail ou de um piquenique com produtos regionais debaixo da vinha, no solarengo terraço.

A equipa de guias que acompanha os nossos visitantes recebe formação inicial intensiva e contínua em todas as áreas contempladas na produção dos nossos vinhos: história, viticultura, produção, tanoaria, estilos e vinhos produzidos, marketing, sustentabilidade.

O seu background académico é rico e variado, desde História e Línguas e Culturas Estrangeiras, à Enologia e ao prestigiado WSET (níveis 2 e 3). As suas qualificações linguísticas permitem-nos disponibilizar visitas em diversos idiomas.

Sendo a Cockburn's uma marca de posicionamento familiar e acolhedor, todo o espaço respira uma atmosfera descontraída onde o visitante se sente bem acolhido, recebido e atendido. Nem mesmo os mais pequenos foram esquecidos, e para eles existe o "cantinho das crianças" com passatempos, brinde e sumo.

Todos os centros de visitas da Symington são alvo dos melhores comentários nas várias plataformas de viagens e experiências, mas os das Caves Cockburn's referem acima de tudo a simpatia e o acolhimento como momento alto da visita.



Hospitalidade, a arte de bem receber. Mais elaborado ou de uma maneira mais simples serão os afetos, as gargalhadas espontâneas ou um esgar de olhos que vão cativar a alma de quem até nós chega. Um franco sorriso na cara será sempre a chave que abre o momento da partilha. Num espírito de união, os colaboradores da Lavradores de Feitoria convivem com os visitantes com cordialidade, simpatia e empatia, o que resulta num amigável acolhimento.



O Cliff e Mafalda são pessoas extremamente energéticas e dedicadas que sabem receber, como prova disso são os as reviews excelentes do tripadvisor e do google.



Foi a primeira quinta adquirida pela Niepoort, em 1987, quando Dirk se juntou ao pai Rolf no negócio da família, e é uma das mais antigas da Região Demarcada do Douro, tendo sido registada em 1756. Situada na margem esquerda do rio Têdo, tem grande parte das suas vinhas viradas a norte, numa cota entre os 80 e os 250 metros, que a torna especialmente boa para a produção de vinhos de mesa frescos, equilibrados e elegantes. Atualmente, a Quinta é um importante centro de encontro, degustação, visita e partilha com outros consumidores e produtores do mundo. Esta visita inclui um almoço informal, à mesa com a equipa da Quinta de Nápoles, onde se cruzam pessoas, vinhos e a gastronomia local. O menu é sazonal e planeado semanalmente por Maria da Luz. Começa com uma sopa tradicional do Douro, a que se segue um prato principal e uma sobremesa ou uma deliciosa tábua de queijos regionais. O almoço é servido às 13 horas. Seja pontual! A Paulinha (a pessoa mais doce do mundo) vai recebê-lo e preparar uma mesa linda para todos. O Pedro, o nosso sommelier, irá guiar a prova e a visita à Quinta.



Ficar alojado na casa senhorial da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo é sentir o ambiente de uma grande casa de família portuguesa, cercada por uma paisagem estonteante que se estende pelo vale, ao longo de 1,5 km de margem com o rio Douro, numa das quintas mais emblemáticas da região.

Aqui o verdadeiro luxo é o ambiente de uma casa senhorial, localizada junto ao edifício original da adega, datada de 1764 e uma das mais antigas da região, com um enquadramento único recortado pelos históricos socalcos de vinha pelos quais se distribuem os diferentes edifícios, incluindo uma pequena capela.

O conforto sofisticado e acolhedor dos espaços comuns foi cuidadosamente pensado para que os hóspedes se sintam os principais protagonistas, o lugar ideal para relaxar e aproveitar a vida, desfrutar de grandes vinhos e apreciar com calma a comida genuinamente saborosa do restaurante Terraçu's que garante um atendimento de excelência através de uma equipa atenta e conhecedora.

Com um enquadramento único voltado para o rio Douro, os 11 quartos da quinta oferecem vistas sobre os socalcos de vinha centenária, um enquadramento paisagístico literalmente de cortar a respiração. Pela manhã os hóspedes da Quinta Nova Winery House Relais & Chateaux são recebidos por uma enorme mesa de quinta, com um pequeno-almoço tradicional que é uma delícia. Das salas interiores destaca-se a Sala de Inverno (Jardim de Inverno) e pequenas salas privadas de jogos disponíveis apenas para os hóspedes. Os jardins envolvidos por árvores seculares, ciprestes e plantas autóctones, sugerem um mergulho na pequena piscina sobre as vinhas. Durante a estadia é possível fazer uma caminhada revigorante pelo circuito pedestre na Quinta vivenciando o verdadeiro espírito da região, visitar a adega, o museu e usufruir do Patamar Wine Shop & Bar junto à loja garrafeira.



Na Quinta da Côrte, a hospitalidade é uma arte que se cria nos oito quartos de hóspedes, com uma fusão de minimalismo e sofisticação, onde a atenção ao detalhe é a essência. A roupa de cama em linho bordado, almofadas e atoalhados com monograma, bem como as casas de banho adornadas com faiança artesanal portuguesa, quadros, litografias de artistas e candeeiros de autor, são apenas alguns dos pormenores que fazem a diferença. Na casa principal, a traça original foi mantida, onde a decoração, as fotografias e as peças de arte introduzem um estilo contemporâneo. A biblioteca, a sala de estar e as lareiras acesas convidam ao conforto. O epicentro - e a alma - da casa é, indubitavelmente, a cozinha, com a sua monumental chaminé revestida de azulejos e uma mesa de refeição adornada com uma criação original da ilustradora inglesa Laura Carlin, reproduzindo a paisagem do Vale do Douro e da própria Quinta da Côrte. A lareira da chaminé, onde o fogo crepita a todas as horas, proporciona um calor humano que aquece qualquer alma. À mesa do almoço e do jantar, chegam pratos tradicionais e despretensiosos, com produtos da região, harmonizados pelo azeite biológico da Quinta da Côrte, a marmelada caseira e os produtos frescos da horta, que adicionam frescura e sazonalidade a cada experiência gastronómica.



A hospitalidade, a qualidade da experiência que a Quinta do Crasto oferece e a excelência dos vinhos continuam a ser, segundo Tomás Roquette, os melhores argumentos para conquistar a confiança dos enoturistas nacionais e internacionais. A equipa de enoturismo é simpática, afável e profissional, e recebe o enoturista com todo o esmero e atenção, contando-lhe a história da família, da quinta e da região. Um serviço onde a hospitalidade é fundamental para que o serviço seja uma experiência única.



Stéphane e Vanessa Ferreira, os netos do ‘Pôpa’ - o produtor de vinho Francisco Ferreira que serviu de inspiração para a marca desta marca de vinhos duriense – são a cara mais visível do projeto de produzir vinhos de qualidade. Vanessa é, entre outras funções, a responsável pela introdução no Enoturismo na adega, tendo uma equipa devidamente preparada para receber os visitantes que são recebidos de forma muito familiar. Entrar nesta adega é verificar ‘in loco’ o gosto que a equipa tem em receber bem; um local onde o enoturista se sente em casa e fica a conhecer a região e os vinhos do produtor de forma didática e detalhada.



Ventozelo Hotel & Quinta não é apenas um hotel. É sobretudo, uma Quinta, habituada a receber com hospitalidade todos quantos ali chegavam e que agora nos convida a usufruir da beleza soberba da paisagem e descobrir os diversos espaços recuperados, que mantêm a raiz simples das mais tradicionais quintas durienses. Em Ventozelo Hotel & Quinta os turistas não passam em frente. Visitam-nos, seja de passagem, seja para ficar mais tempo. Ficar para conhecer, passear, saborear, viver o Douro numa Quinta.



Receber bem, de forma simpática e afável, faz parte do DNA da equipa desta adega, mas principalmente do casal de proprietários, Sandra Tavares e Jorge Serôdio Borges, que desde sempre cultivam o gosto de receber os amigos e visitantes. É uma adega pequena e acolhedora, mas onde tudo é explicado ao detalhe, numa visita que se quer didática e familiar. Objetivo alcançado.



Empatia e experiência. É assim que é reconhecida a hospitalidade da AdegaMãe, um exercício permanente de partilha de conforto e conhecimento na arte do bem-receber, graças à consistência de uma equipa com mais de 10 anos de prática, orientada pela visão desde sempre existente no projeto de enoturismo da AdegaMãe: a maior exigência na prestação de um serviço de qualidade e proximidade; as melhoras práticas e produtos, no serviço de vinhos e gastronomia; e o domínio do mundo do vinho, democratizando para todos os tipos de consumidores.



O projeto Cas'Amoro é a combinação de várias paixões do seu proprietário: arquitetura, design, arte, gastronomia e vinho, este último, o centro de toda a nossa ação diária. A par destas paixões, a música ocupa também um papel fundamental em todos os nossos espaços, das vinhas, à adega, aos alojamentos ou restaurantes, bares e cafés, sendo um dos grandes desbloqueadores de conversa, se o vinho, por si só, não for capaz disso – o que é difícil! Gente simples, do campo, com um olhar sempre rasgado e sorridente, que vê um amigo em cada cliente e que retira, em cada palavra, em cada gesto, em cada sorriso ou brilho nos olhos, a carga snob e elitista que o vinho e o mundo do vinho tantas vezes carrega! Bem receber é palavra de ordem neste projeto, que está sempre de portas abertas e de braços estendidos para fazer mais aquela visita, aquela prova, aquela experiência gastronómica que vai criar memórias para a vida. Tudo isto colocando cada cliente no centro das nossas atenções e oferecendo-lhe, de forma desinteressada, tudo aquilo que construímos a pensar nele próprio.

É dar, sem esperar receber! É dar por dar! É dar... experiências que contam.



Na Enoport a simpatia, aliada a um sorriso no rosto, é condição *si ne qua non* para receber o enoturista. Nas suas atividades ao redor do vinho reina a vontade e arte de bem receber e a boa disposição. A equipa, liderada por Olena Cherkashyna, uma profissional de mão cheia que há anos se estabeleceu em Portugal e é uma apaixonada pelos nossos vinhos, tudo faz para receber bem os visitantes. Um esforço com resultados à vista, já que desde que lá se encontra a trabalhar, a Enoport pode bem orgulhar-se da visibilidade dos elogios que já alcançou por parte dos enoturistas.



Fundado em 2005 por Paula Amorim, o grupo Amorim Luxury é um dos principais grupos de lifestyle a atuar no mercado de luxo em Portugal. O conceito inovador “Food meets Fashion meets Hospitality” oferece uma experiência de lifestyle exclusiva e memorável que abrange as mais diferentes dimensões, desde a moda até à hotelaria, passando pela restauração. O grupo Amorim Luxury é detentor das marcas Fashion Clinic e PAULA, na área da moda, JncQUOI, na área da gastronomia, e brevemente na área da hospitalidade, com a inauguração do JncQUOI House, em Lisboa. O universo JncQUOI é composto pelos restaurantes JncQUOI Avenida (2017), JncQUOI Asia (2019), JncQUOI Club (2019) e JncQUOI FrouFrou (o primeiro restaurante dentro de um restaurante, no interior do JncQUOI Asia, aberto em 2023). Os quatro espaços estão localizados na avenida mais exclusiva de Lisboa, a Avenida da Liberdade. O quinto espaço da marca, o JncQUOI Beach Club, marcou a estreia da marca fora da capital, mais concretamente na Comporta, no verão de 2023. O grupo tem reforçado a aposta na equipa de sommeliers com o objetivo de promover ainda mais o setor vínico. Nos últimos três anos, foi duplicado o número de sommeliers que colaboram com o grupo, contando já com uma equipa de 16 Sommeliers, e sendo também criada a posição de Wine Diretor, assumida agora por Ivo Peralta, que integra a equipa do JncQUOI desde 2019. Com este investimento, promove-se uma experiência de consumo de vinho ainda mais singular e memorável, aliada à gastronomia e ao lifestyle JncQUOI. Já o JncQUOI Avenida serve de palco ao icónico evento “It’s Friday, It’s Big Bottle Day”, uma iniciativa inédita em Portugal que tem como objetivo dar aos clientes a oportunidade de provar, a copo, alguns dos mais raros e exclusivos vinhos de todo o mundo, a partir de garrafas de grandes formatos (entre 6 a 18 litros). Entre as principais aberturas, destacam-se Barca Velha 2000, Legado 2015 ou Almagosa, entre outras garrafas emblemáticas. Até hoje, todas as garrafas abertas no Big Bottle Day foram servidas até ao fim e o recorde de litros servidos num único dia foram 42 litros de Crasto Reserva Vinhas Velhas, em 2019. O JncQUOI Club é também palco de várias provas icónicas e vários jantares vínicos com produtores nacionais e internacionais. No seu total, os restaurantes JncQUOI abrem mais de 120 mil garrafas por ano, mas o grupo leva a sua aposta vínica mais longe, tendo já produzido e lançado seis vinhos da sua autoria. Estes vinhos são produzidos em exclusivo para o JncQUOI e

foram selecionados tendo em conta as suas propriedades organoléticas e gosto dos nossos clientes, em detrimento das chamadas “castas da moda”. Começámos em 2021, com o JNcQUOI feito em parceria com a Quinta do Crasto, onde foram lançadas 2.500 garrafas de Branco da colheita de 2019; e 2.500 garrafas de tinto 2019. Neste momento, este vinho conta com uma produção de 6.000 garrafas de 0,75cl e mais 300 garrafas de 1,5L. Com este projeto, veio o desafio de fazer um Grande Reserva e, com a Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo, produziram-se 1.000 garrafas do JNcQUOI Grand Branco e JNcQUOI Grand Tinto. Este vinho foi feito a partir de um lote exclusivo preparado com a equipa de enologia da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo e pela equipa de sommeliers do JNcQUOI. A gama de vinhos JNcQUOI cresceu também para a Madeira, onde se produziu um vinho da Madeira em parceria com o produtor Cossart Gordon, feito a partir da casta Bual, da colheita de 2008. Foram feitas 138 garrafas de formato Magnum e 48 garrafas de 0,75L. O portfólio de vinhos JNcQUOI ficou completo o ano passado, quando foi lançado um vinho Rosé de Provence, que representa a Art de Vivre, projeto feito em parceria com Liam Stevenson MW onde foram produzidas 3.000 garrafas de 0,75cl, 300 garrafas em formato Magnum e 500 garrafas de 3L.



O projeto Manzwine assenta na recuperação histórica e vitivinícola da vila de Cheleiros, no município de Mafra, bem como na recuperação da casta Jampal, uva portuguesa e já quase extinta, da qual se faz o vinho Dona Fátima, o único vinho no mundo 100% Jampal. André Manz é o homem por detrás deste projeto, um entusiasta de vinhos portugueses que decidiu investir numa vinha da região, na margem direita do rio Lizandro, para fazer vinhos. Este foi o ponto de partida para que os enólogos encontrassem a quase extinta casta Jampal e o resultado acabou por surpreender todos pela qualidade e exclusividade do vinho. São, por isso, muitos os visitantes curiosos com o projeto e com o vinho em si. Para esses, a Manzwine tem propostas de visitas que dão a conhecer não só as histórias à volta do vinho que produzem, como a história de toda a região onde reside a vinha de André. Os convidados são recebidos no lagar antigo, hoje loja de vinhos, e iniciam ali a visita com um enquadramento histórico. Segue-se a visita ao museu da Manzwine, onde se explicam as características do terroir do vale do Lizandro e a sua influência nas características do vinho ali produzido. Ali, também se encontram expostas peças históricas, algumas datadas de 5.000 AC (Era do Calcolítico), bem como diversas ferramentas utilizadas no passado para a produção de vinho. Depois disto, há uma visita à adega, onde são explicados os processos de colheita e de vinificação. No lugar que acolhia uma antiga escola, hoje convertida na sala de barricas, fala-se sobre o envelhecimento dos vinhos em madeira e leva-se os visitantes numa viagem a três regiões vitivinícolas, onde poderá conhecer a singularidade da casta Jampal, num vinho raro e único no mundo. É esta expressão de três terroirs distintos que demonstram a diversidade dos vinhos Manzwine. No final, os visitantes mergulham no mundo dos sentidos, com uma iniciação à análise sensorial, com uma viagem por estas três regiões através da degustação de seis vinhos Manzwine, acompanhada com pão de Cheleiros e azeite extra-virgem.



Hospitalidade define-se como o ato humano, exercido em contexto doméstico, público e profissional, de rececionar, hospedar, alimentar e entreter pessoas temporariamente deslocadas de seu habitat natural. É isso mesmo que o Miguel Leal faz melhor que ninguém e com enorme prazer no norte de Portugal, onde exerce a sua profissão.



Quinta do Gradil, cuja tradição vitivinícola remonta ao século XVIII, altura em que foi propriedade da família do Marquês de Pombal, pertence hoje ao Grupo Perras Vinhos. Adquirida pelo empresário Luís Vieira em 1999, iniciou desde então um projeto de reabilitação das vinhas, de forma a valorizar o vinho da região e, mais recentemente, a área do Enoturismo. Nesta quinta tem uma equipa calorosa e experiente, preparada para receber o enoturista, mas também, se for o caso, para lhe preparar um evento onde todos os detalhes são tidos em conta de forma atenta e profissional.



Já sabemos que o vinho aproxima as pessoas. Por isso, é na partilha dos seus vinhos e das suas histórias que a família de Lemos acolhe os convidados para que possam aprender e também partilhar os bons momentos em torno dos vinhos da Quinta de Lemos. Os visitantes são convidados a explorar uma terra de acolhimento, inalar a fragrância dos pinheiros e dos eucaliptos, escutar o ruído prazeroso das folhas da vinha e absover tudo o que esta terra tem para dar, para que se sintam em casa.



A hospitalidade da Quinta da Boa Esperança é a principal razão pela qual se fazem aqui visitas. De uma forma muito natural, quer-se que quem ali entre se sinta em casa, que sinta o modo de viver com calma, alegria e muita tranquilidade. O silêncio, o cheiro da natureza e a paisagem fazem do local um sítio muito especial. As pessoas que ali trabalham tratam todos como igual e como se fizessem parte da família, não fosse então este, um modo de viver cheio de coisa bonitas, rodeado de quem mais gostamos.



Na Quinta da Folgorosa aproveite para explorar e ser abraçado pela bela paisagem das antigas vinhas que rodeiam a quinta. Desfrute da grande variedade de vinhos artesanais cultivados na propriedade, através de degustações e experiências únicas, entre as vistas panorâmicas e cénicas do vale e da serra de Montejunto. Temos quatro experiências de que que pode desfrutar na Quinta da Folgorosa:

Provas de vinhos: Experimente uma seleção de vinhos artesanais, numa das nossas provas. Durante o passeio panorâmico até ao Moinho de Vento, entre os nossos vinhedos, partilharemos a nossa história, que remonta à Revolução Francesa, filosofia, castas e métodos de produção sustentáveis.

Enólogo por um Dia: Crie a sua própria garrafa de vinho Quinta da Folgorosa. Na nossa adega, iremos guiá-lo através de todo o processo: mistura, engarrafamento, rolhagem e rotulagem. Pode ainda usufruir de um passeio até ao Moinho de Vento, entre as nossas vinhas.

Piquenique entre as Vinhas: E que tal um piquenique entre as nossas vinhas? Temos um cesto de piquenique preparado para si e um mapa dos melhores locais.

Experiência de vindima: Em setembro, na época de vindimas, participe na experiência divertida e desafiante de levar as uvas a os enólogos. Temos ainda um workshop na adega preparado para si, bem como um almoço simples, com um copo de vinho no terraço, com uma vista magnífica sobre as vinhas da Quinta da Folgorosa.



Esta quinta é referida desde o séc. XVI pelas suas excelentes vinhas e vinhos. Foi adquirida na década de 80 por Alice e Paulo Tavares da Silva, que investiram na reestruturação e replantação total dos 45 hectares de vinha, construção de uma adega e novas técnicas de cultivo, na busca de uma melhoria de qualidade dos seus vinhos. Para receber os enoturistas e contar a história desta aventura, Alice Tavares ou a sua filha Andrea assumem maioritariamente o papel de anfitriãs, ou na vez delas, alguém preparado para o efeito. O resultado é uma visita feita de forma muito simpática, como se os enoturistas fossem amigos da família.



Localizada no concelho de Sobral de Monte Agraço, a poucos quilómetros de Lisboa, a Quinta do Cerrado da Porta é uma pequena empresa de carácter familiar com cerca de 3 hectares de vinha e uma casa rural do séc. XVIII, entretanto recuperada. A propriedade foi adquirida em 1996 pelos seus atuais proprietários, ambos médicos, que ali foram habitar com os seus dois filhos adolescentes. Hoje, é a casa dos avós, dos filhos e dos netos, quando alternam entre Lisboa e o Sobral de Monte Agraço, e é neste ambiente familiar que muitas vezes se realizam as visitas, maioritariamente guiadas pelos proprietários. Sem grandes luxos, mas muita simpatia e descontração, a visita às vinhas e à pequena adega fazem-se sem pressas e com a disponibilidade necessária para quem quer receber e contar bem a história da família, dos vinhos e da região.



O Sanguinhal é um Enoturismo familiar, bem organizado, bonito, didático, interessante e acolhedor. O seu antigo lagar com prensas de fuso e vara, construído em 1871, é exemplar único pela sua dimensão, características e conservação. Nesta quinta existe ainda uma destilaria com duas colunas dedicadas à produção de aguardente vínica e vasos de cobre para a produção de aguardente de bagaço. Uma cave com tonéis cheios de vinhos licorosos e as aguardentes vínicas servem de cenários para provas de vinhos, tal como os jardins. Sem luxos, mas com grande acolhimento, o visitante é recebido como se estivesse em casa, numa quinta vitivinícola muito genuína, onde fica a conhecer um pouco mais sobre a história e os vinhos da região.



Na sua essência a empresa, pode ser comparada com ginja, uma experiência apetitosa e exuberante. A equipa que o acolhe promove otimismo e alegria, mostra transparência e saber na apresentação dos processos, transmite calor e sinceridade na forma apaixonada como fala dos seus produtos.

Todos os dias trabalha na promoção de Portugal, e empenha-se no bem receber de todos os seus visitantes, criando e inovando não só na oferta de produtos, mas também na forma de os experienciar.

Haverá melhores sensações do que estas?! Desafiamo-los para nos visitar.



As emblemáticas Adeegas Blandy's Wine Lodge recebem anualmente cerca de 150.000 visitantes, um testemunho do excepcional padrão de hospitalidade oferecido nas adeegas. As nossas equipas são verdadeiras embaixadoras da marca, com profundo conhecimento sobre o vinho Madeira e sua rica história. Mesmo diante do grande volume de visitas, elas estão prontas para oferecer um atendimento diferenciado e acolhedor, garantindo que os visitantes se sintam à vontade durante todo o percurso, interagindo e tornando a experiência ainda mais especial. É um motivo de grande orgulho para nós não apenas proporcionar uma experiência memorável aos nossos visitantes, mas também receber elogios por isso.

Os visitantes são guiados pelas adeegas integradas em um edifício do século XVII, um antigo Mosteiro Franciscano, que atualmente serve como um museu vivo, repleto de vinhos Madeira premium envelhecendo cuidadosamente. Esta atmosfera histórica proporciona uma experiência única e envolvente para os nossos visitantes, transportando-os para uma jornada sensorial e cultural.

Além disso, oferecemos uma variedade extraordinária de vinhos para degustação, acompanhados de delícias gastronômicas regionais cuidadosamente selecionadas para harmonizar perfeitamente com os sabores dos nossos vinhos. A satisfação dos nossos visitantes é a nossa prioridade, e muitos deles retornam ano após ano, não apenas como clientes, mas como amigos da equipe, transformando cada visita em uma experiência enriquecedora e inesquecível.



A Barbeito é uma adega familiar que já vai na terceira geração. Ricardo Barbeito é a cara do projeto e faz questão que o visitante seja recebido da melhor forma possível. Uma equipa, preparada para receber de forma familiar e acolhedora, faz as honras da casa e dá a atenção necessária para que o enoturista tenha a melhor experiência possível.

A SERENADA

www.serenada.pt/pt



Na Serenada, a atmosfera geral é serena e aconchegante. O silêncio e a tranquilidade estão sempre presentes, e a natureza inspira os nossos hóspedes com a sua beleza. É algo que nasce das árvores, dos cantos dos pássaros, das uvas das videiras, do verde sem fim. Não se compra nem se empresta, simplesmente vive-se e partilha-se.



A Casa Ermelinda de Freitas é um produtor de vinhos familiar, apesar da dimensão que já tem. Neste produtor, todos os membros da família têm um papel importante na empresa, assim como os funcionários da casa já são uma família, e os visitantes também. É com este carinho que se trabalha nesta casa e se recebe no enoturismo, não fosse o museu chamar-se antes um espaço de ‘memórias e afetos’, como a produtora Leonor Freitas gosta de referir. Assim, é com simpatia e familiaridade que se recebe o enoturista, que sai encantado.



A Quinta do Piloto é herdeira da tradição vinícola de quatro gerações da família Cardoso em Palmela. Os seus vinhos são fruto de lotes escolhidos entre 200 hectares de vinhas nos melhores terroirs da região. Dar a saborear a essência dos vinhos de Palmela no seu melhor é a promessa da Quinta do Piloto. Uma promessa assente na excelência dos terroirs onde brilham as vinhas velhas de castas tradicionais, como Castelão e Moscatel. Vinificados pelos métodos ancestrais da região, graças ao saber de quatro gerações da família Cardoso, os vinhos da Quinta do Piloto são elegantes, expoentes das castas autóctones e pequenas quantidades de castas escolhidas pela excelência. A Quinta do Piloto celebra assim as tradições, sejam elas familiares ou dedicadas à produção dos nossos vinhos, envolvendo a comunidade e todos os nossos visitantes, de forma que se sintam em casa.

QUINTA DA ATELA

www.quintadaatela.pt/

Na Quinta da Atela, as pessoas são genuínas e recebem os visitantes de forma genuína. A maioria dos colaboradores são “de cá da terra”, e os que não são, é como se fossem. A boa hospitalidade é, para nós, a componente mais importante de um espaço de enoturismo, e aquela que nunca pode ser sacrificada. Honramos assim a região vitivinícola do Tejo, e o espírito do Ribatejo.



A Quinta da Lagoalva valoriza os seus colaboradores e valoriza aqueles que ao longo do tempo acumularam uma enorme experiência e conhecimento da terra e dos seus costumes.

Numa passagem de testemunho à nova geração, e em parceria com os novos colaboradores, são providenciadas visitas acolhedoras, marcadas pela hospitalidade, simpatia e atenção prestada a cada momento. Assim, o serviço é personalizado a cada cliente, tornando a experiência mais enriquecedora e única.

CASA DO JOA

www.casadojoa.com/



Não é por acaso que somos a Casa do JOA, gostamos de receber e fazer com que os nossos visitantes se sintam como se estivessem realmente em casa. Nas visitas às vinhas ou à aldeia há cumprimentos e acenos aos vizinhos que encontramos, na Adega há petiscos regionais, boa conversa, música ambiente (de preferência portuguesa) e muita animação. Geralmente é a Teresa Vaz que recebe quem nos visita, mas a D. Cândida, o Sr. Ramiro ou mesmo a vizinha Augusta são sempre figuras presentes nas experiências que proporcionamos.



Ao adquirirem a Quinta de Santa Teresa (A&D Wines) Alexandre e Dialina perceberam logo o potencial da propriedade para a realização de atividades de enoturismo, já que além da casa de família, existe muito espaço lá fora, entre vinhas, jardins e lagos por onde os visitantes são guiados, antes de fazer a prova de vinhos. Sendo um pequeno negócio de família, os proprietários ou a responsável de enoturismo estão sempre a postos para receber os enoturistas, mediante reserva, de forma acolhedora e familiar. A beleza da propriedade, a hospitalidade existente, e a vista da sala de provas sobre Baião e o Vale do Douro são sempre boas razões para lá voltar.



A Casa Lata é o espelho de um agroturismo familiar. Cada hóspede que nos visita é único e por isso merece toda a nossa atenção e bom acolhimento, característico de uma casa minhota! Todos os nossos hóspedes são convidados a provar os licores caseiros e um dos nossos vinhos, cortesia dos anfitriões! Além disso, colocamos sempre à disposição dos nossos hóspedes a realização de uma visita guiada pela filha Margarida ou pelo pai, o grande anfitrião, José Carlos. É com o maior prazer que damos a conhecer a quem nos visita, as curiosidades e tradições que as gerações passadas nos deixaram.



A Quinta de Maderne ocupa hoje todo o espaço correspondente ao lugar do mesmo nome e a sua envolvente estende-se por terrenos de vinhedo, pomar, bosque e mata correspondendo a uma área rural considerável, situada em Várzea, muito perto do centro de Felgueiras.

O nome MADERNE (Materni) datará do período suevo (Séc. VI) e de acordo com o opúsculo publicado pelo historiador Armando Pinto – “S. Jorge de Várzea – História e Devoção” - «a Materni Villa estava entre as paróquias suevas» ... «identificando lugares de igrejas primitivas».

Maderne foi nos últimos 50 anos a Quinta dos “Farias de Maderne” – uma família de agricultores que durante dezenas de anos tornaram estas terras férteis e famosas pelos seus produtos.

Artur de Faria – o Faria de Maderne - era um lavrador prestigiado e líder nas novas técnicas e novas culturas implantadas na Quinta de Maderne. Foi pioneiro na plantação e cultura intensiva do tomate, dos pomares de pessegueiros e macieiras, recebendo e pondo em prática as técnicas e experiências do então conhecido Eng. Cardoso da Silva da Quinta de Vila Fria. Por influência desse engenheiro agrónomo foram também introduzidas novas castas na plantação de vinhas, sobretudo vinho branco – o que contrastava com a tradição da quase exclusividade do vinho tinto produzido na região.

O famoso vinho azal de Maderne rivalizava com as maçãs, os pêsegos, o tomate, o milho e o feijão produzidos na Quinta.

É no testemunho desse saber e sobretudo na qualidade das suas terras, da riqueza das suas águas, do microclima do Vale do Sousa e das amplas superfícies ensolaradas dos seus campos, que a atual exploração agrícola da Quinta de Maderne se baseia.

Num misto de exploração vitivinícola, complementada pela nova e moderna plantação de kiwis, a Quinta de Maderne é hoje um oásis na paisagem cada vez mais urbanizada das zonas que a delimitam.



Os nossos clientes elogiam especialmente a forma como os nossos colaboradores fazem as visitas guiadas e as provas, dando uma atenção especial aos clientes, aprendendo mais sobre eles e sobre as suas origens, adaptando as visitas a cada indivíduo, mas também melhorando a experiência através da partilha de experiências pessoais sobre como é crescer e viver na sub-região de Basto e como algumas tradições afetam a nossa forma de produzir e consumir vinho.



O Soalheiro é a primeira marca de Alvarinho em Melgaço, nasceu numa casa de família e continua sem sair do lugar. Fazemos questão de manter a essência do bem receber. Sempre existiu o enoturismo: as portas estavam abertas para quem quisesse entrar.

A singularidade do território mais a norte de Portugal, Monção e Melgaço, explica-se pelas condições naturais – um vale rodeado de montanhas que parte do ponto mais a norte de Portugal – e pelas pessoas que realizaram o seu potencial. A natureza demarcou este território desde sempre, construindo uma redoma natural, aqueles que o trabalharam fizeram crescer o Alvarinho numa casa que parece ter sido feita à medida.

Nasceu esta cultura única, onde as pequenas parcelas são tratadas como jardins por famílias que, tendo outras ocupações profissionais, se dedicam ao Alvarinho ao final do dia e aos fins de semana, e sustentam uma paisagem de recorte único: vistas de cima, estas parcelas parecem uma manta de retalhos e cada uma tem a história de uma família, tal como a do Soalheiro.

A cultura do Alvarinho é uma cultura familiar, de partilha, e é neste contexto que olhamos para a hospitalidade como o princípio de todas as experiências no nosso enoturismo.