

PRÉMIO

NACIONAL

DO TURISMO



PRÉMIO ENOTURISMO
MELHOR
PROFISSIONAL

'24



PRÉMIO ENOTURISMO – MELHOR PROFISSIONAL	2
Alexandra Leroy Maçanita – Fitapreta.....	4
Alice Tavares - QUINTA de Chocapalha	4
Ana Coutinho – Adega Coop. Vidigueira	5
Ana Reis – Quinta do Sanguinhal.....	5
Ana Rodrigues – Symington	6
Ana Santos – Casa Relvas	6
Ana Teixeira Banha – Tapada de Coelheiros.....	7
Ana Vieira Soares – Madeira Wine Company.....	7
Andreia Freitas – Quinta do Crasto.....	8
António Boia – JNcQUOI.....	8
Beatriz Machado – Niepoort	9
Bernardo Alves – AdegaMãe	9
Bruno Gomes – Herdade do Rocim	10
Carlos Filipe Jesus – Quinta do Pégo	10
Dialina Azevedo - A&D Wines.....	11
Eduardo Ferreira – Lavradores de Feitoria	11
Elisa Wozniak – Let’s go wine.....	12
Emílio Sousa Magalhães – Palácio da Brejoeira	12
Fábio Rocha – Art of Wine.....	13
Filipe Vasconcellos – Morgado do Quintão	13
Francisco Ferreira – Adega Mayor	14
Isabel Bastos – Quinta Dona Maria – JB	14
Jaime Vaz – Garrafeira Nacional.....	15
Joana Freitas – Casa Ermelinda Freitas	15
Jorge Ortega Afonso – Casa do Jôa	16
Judith Martin – Azores Wine Company.....	16
Justa Barbosa – Quinta da Folgorosa.....	17
Luis Serrano Mira – Herdade das servas	17
Luísa Rebelo – Torre de Palma	18
Madalena Lacerda – Quinta da Boa Esperança	18
Mafalda Seixas - MENIN	19
Mariana Canelas – ARVAD.....	19
Marina Brás – Vila das Rainhas	20

Miguel Leal – ML – Private Tour.....	20
Mónica Pinto – Quinta de Santa Cristina.....	21
Olena Cherkashyna – Enoport Wines	21
Olga Cardoso – WineNRoute	22
Pedro Carvalho – Quinta dos Termos	22
Pedro Correia – Herdade do Sobroso	23
Pedro Valle Abrantes – TRYPOR	23
Priscila Haddad - WOW.....	24
Reto Frank Jörg – Quinta do Quetzal	25
Rosa Nunes – Quinta da Almiara.....	25
Sofia Soares Franco – José Maria da Fonseca	26
Vanessa Ferreira – Quinta do Pôpa	26
Vera Magalhães – J. Portugal Ramos	27

ALEXANDRA LEROY MAÇANITA – FITAPRETA



De nacionalidade francesa, Alexandra Leroy Maçanita cresceu numa família onde as viagens e a descoberta de novas culturas sempre fizeram parte da sua história. Estudou Gestão e Marketing em Paris, seguido de um Mestrado de Management Internacional, durante os dois anos em que andou entre Bordéus e a América Latina. Foi em 2006 que iniciou o seu percurso profissional em Lisboa, com o grande desafio de criar a filial da francesa DMC. Com apenas 24 anos, achou a proposta irrecusável e, a partir daí, nunca mais deixou de ter Portugal como país de residência. Apaixonou-se pelo país e pelo seu trabalho e, em 2007, apaixonou-se também pelo sócio fundador e enólogo da Fitapreta, António Maçanita. Durante cerca de dez anos, manteve a gestão da DMC, a Stratevent Portugal, enquanto metia um pé na Fitapreta, sempre que possível. No final de 2016, quando a Fitapreta adquiriu o Paço do Morgado de Oliveira, Alexandra deixou a sua DMC para abraçar o projeto de família, com o objetivo de

desenvolver o Enoturismo e os Eventos. A Fitapreta abriu oficialmente as suas portas ao público em 2019. Com crescimento rápido e uma oferta cada vez mais ampla de experiências, o Enoturismo da Fitapreta recebeu, em 2023, cerca de 9.000 visitantes e conta hoje com uma equipa de dez pessoas. Mãe de três crianças, Alexandra divide o seu tempo entre as várias frentes de trabalho, sempre bem-disposta e de copo na mão.

ALICE TAVARES - QUINTA DE CHOCAPALHA



Alice Tavares é a proprietária de Chocapalha, juntamente com o marido, e a responsável pelo enoturismo. Abriu as portas de sua casa para partilhar com todos os visitantes um ambiente muito familiar, tendo inaugurado ainda as atividades na propriedade. Tem o gosto, a vontade e a felicidade de acolher sempre de braços abertos, conseguindo desde logo criar uma ligação muito forte com os visitantes portugueses a estrangeiros. Não há cliente que não saia da Quinta de Chocapalha com a sensação de pertença a esta família, a este projeto, celebrando emotivamente as conquistas de Chocapalha. Com a sua capacidade de comunicação e simpatia, cativa os visitantes a querer conhecer e aprender mais sobre o mundo do vinho, assim como partilhar o momento vivido na quinta de Chocapalha.

ANA COUTINHO – ADEGA COOP. VIDIGUEIRA



Nascida e criada na sub-região vitivinícola de Vidigueira, Ana Coutinho sempre nutriu um gosto enorme pela cultura local e, especialmente, pela gastronomia alentejana. Como um lado criativo muito apurado, decidiu licenciar-se em Design Gráfico nas Caldas da Rainha e trabalhou na área durante alguns anos. Em 2016, guiada pelo entusiasmo de um novo projeto na região onde vivia, começou o seu percurso profissional na área do Enoturismo. O interesse mundo dos vinhos foi crescendo, pelo que se seguiram várias formações na área dos vinhos e do enoturismo.

Neste momento, Ana é a responsável de Enoturismo da Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito, coordenando a Casa das Talhas, em Vidigueira, a Taberna dos Arcos, em Vila de Frades e três lojas de vinhos e produtos regionais. O seu trabalho neste Enoturismo pretende dignificar o vinho na região, com especial foco no vinho de talha (vinho produzido em talhas de barro), técnica deixada nesta sub-região pelos romanos no primeiro século. Sob a sua gestão, a Casa das Talhas já foi nomeada para diversos prémios, conquistando o primeiro lugar em dois deles (Prémio Mais Prazeres e Sensações da Revista “Mais Alentejo” e o Prémio Cinco Estrelas Regiões na categoria Enoturismo).

ANA REIS – QUINTA DO SANGUINHAL



Dinâmica, criativa e comunicativa, Ana Reis faz parte da quarta geração da família fundadora da Quinta do Sanguinhal e é a responsável pelas relações-públicas, pelo enoturismo e organização de eventos. Alma e coração do enoturismo, recebe os visitantes com o orgulho na história desta família, do legado de Abel Pereira da Fonseca. Com uma formação alargada em vinhos, transforma uma prova numa experiência emocional e personalizada, adaptada a cada visitante ou ao grupo de visitantes.

ANA RODRIGUES – SYMINGTON



Depois de um longo e diversificado percurso profissional em áreas como as telecomunicações e a moda, Ana Rodrigues embarcou no projeto do enoturismo da Symington, em 2009.

Dotada de um enorme profissionalismo, capacidade de trabalho e paixão pelo que faz, Ana Rodrigues revolucionou o enoturismo da Symington. Quando abraçou o projeto, as Caves Graham's (único centro de visitas da Symington) tinham as suas portas abertas a todos os visitantes em moldes gratuitos ou quase gratuitos, com um enorme volume de visitas por dia e grupos grandes. Ana depressa viu que a qualidade dos vinhos da Graham's mereciam um turismo de qualidade e, a partir desse ponto, nasceu um centro de visitas de excelência, cuja pedra basilar assenta nos melhores profissionais, nos melhores serviços e nas melhores ofertas.

Em 2015, a Symington abriu a Quinta do Bomfim, centro de visitas no Douro, em 2017, renovou as Caves Cockburn's e, em 2021, inaugurou a Quinta da Fonte Souto no Alentejo, sempre sob a sua coordenação e liderança. Atualmente, é responsável

pela gestão de quatro centros de visitas.

É uma líder nata, não esquecendo o lado humano e mantendo as suas equipas motivadas e apaixonadas pelo que fazem, com o seu esforço e dinamismo, pois as mais de 50 pessoas que lidera encontram-se em três diferentes regiões vitivinícolas.

ANA SANTOS – CASA RELVAS



Ana Santos é licenciada em Turismo pela Universidade de Évora. Inicialmente trabalhou em agências de viagens e hotéis, mas a sua paixão pelo mundo do vinho e pelo campo levou-a a iniciar o seu percurso na área de enoturismo em 2010 na Adega Cartuxa, onde esteve até 2019 como guia de visitas. Nesse ano, decidiu mudar e juntou-se à equipa da Casa Relvas como responsável de enoturismo, onde continua, com muito gosto, a receber as visitas e a realizar provas. Tem ainda a responsabilidade de criar atividades aos enoturistas (pequenos e graúdos), sempre com maior profissionalismo e simpatia.

ANA TEIXEIRA BANHA – TAPADA DE COELHEIROS



Ana Banha é atualmente a responsável de Enoturismo na Tapada de Coelheiros. Muitas pessoas a devem conhecer devido aos seus 12 anos de trabalho no Enoturismo da Ervideira, no entanto, está nesta casa - que é a Tapada de Coelheiros -, desde abril de 2023. O “pouco tempo de casa” tende-lhe dado mais força, motivação, mas acima de tudo, determinação para pegar no trabalho já existente dos seus sucessores, continuando assim o legado de Coelheiros, chegando agora a enaltecê-lo mais e mais. Percebeu desde relativamente cedo que pertencia no mundo dos vinhos. Apresenta uma formação vasta nesta área, mas também, no Enoturismo em específico. No entanto, não é o tipo de pessoa que não gosta de estar confortável durante muito tempo no conhecimento que possui, indo sempre à procura de mais e melhor.

Quem conhece a Ana sabe que ela é uma profissional com imensa garra, motivação e uma disciplina de trabalho inigualáveis. Graças à Ana, à sua visão e à sua constante vontade de melhorar, o Enoturismo de Coelheiros tem estado numa das suas melhores fases de crescimento e floração, tendo vindo a alcançar e superar as metas e expectativas colocadas para esta área dentro da empresa.

ANA VIEIRA SOARES – MADEIRA WINE COMPANY



Ana Vieira Soares, nascida na Madeira em 1972, possui uma trajetória excepcional no universo do enoturismo. Sua jornada teve início aos 9 anos de idade, quando iniciou sua formação linguística na Academia de Línguas da Madeira, onde dominou os idiomas inglês, Francês e Alemão. Essa base sólida em línguas estrangeiras acompanhou sua trajetória acadêmica, culminando na frequência do Curso Superior de Turismo no ISAL | Instituto Superior de Administração e Línguas. Desde os 16 anos, Ana trabalhou diretamente com o público em diversas áreas, acumulando uma vasta experiência neste campo. No segundo ano do curso de Turismo, teve a oportunidade de estagiar como guia nas adegas e centro de visitas da Madeira Wine Company, anteriormente denominadas Adegas de S. Francisco. Foi durante esse período que sua paixão pelo vinho se consolidou, além de adquirir um vasto conhecimento sobre a produção e degustação de vinhos.

Após o estágio, Ana decidiu permanecer na Madeira Wine Company, inicialmente como assistente de relações públicas, realizando visitas guiadas nas adegas, na área de vinificação e vinhas. Ao longo dos anos, progrediu em sua carreira, tornando-se assistente coordenadora de relações públicas em 1997 e, posteriormente, relações-públicas em 2008. Durante esse percurso, Ana investiu em sua formação nas áreas comportamentais, marketing e vinhos, acompanhando o desenvolvimento profissional da empresa

Em 2009, Ana obteve os certificados de nível 1 e 2 da WSET, consolidando ainda mais seus conhecimentos sobre vinhos. No ano seguinte, assumiu o cargo de gerente do centro de visitas Blandy's Wine Lodge e da área comercial no aeroporto da Madeira, mantendo as suas atividades no departamento de relações públicas.

Sua jornada na Madeira Wine Company não se resume apenas a uma trajetória profissional, mas sim a uma viagem de evolução pessoal e profissional em uma empresa familiar e secular. Ana orgulha-se de contribuir diariamente para o reconhecimento da empresa, tanto no mundo dos vinhos quanto no reconhecimento pelo caloroso acolhimento, liderando uma equipe excepcional. A sua dedicação e paixão pelo enoturismo são evidentes em cada interação, tornando-a uma candidata notável para o título de melhor profissional do Enoturismo.

ANDREIA FREITAS – QUINTA DO CRASTO



Natural de Vila do Conde, terminou a sua formação em Turismo em 2005, após 2 experiências em hotelaria na área do Grande Porto, aceitou iniciar a aventura profissional pelo Douro, onde experienciou o primeiro contacto com o mundo dos vinhos e consequentemente do enoturismo.

Uma região em rápida fase de crescimento, com um incrível potencial, que a prendeu e apaixonou nesta união destes dois mundos, o vinho e a gastronomia, associados à arte de bem receber.

Nos últimos anos lidera o departamento de enoturismo da Quinta do Crasto, um projeto em desenvolvimento, que viu nascer e que pretende ajudar, junto com toda a sua equipa, a colocá-lo no mapa dos grandes enoturismos em Portugal.

Dar a conhecer o que de melhor fazemos nesta região, todos os dias, a quem os visita, com um compromisso de dedicação e excelência, é o seu principal objetivo.

ANTÓNIO BOIA – JNCQUOI



Considerado o mestre da gastronomia portuguesa, o Chef António Bóia está à frente da cozinha do JNcQUOI desde o início deste projeto, em 2016. O chef, reconhecido pela criatividade e domínio das técnicas de culinária, nasceu em Bragança e mudou-se para França aos 15 anos, onde deu os primeiros passos na indústria hoteleira. Depois de uma formação na conceituada escola Le Cordon Bleu, em 1992 António Bóia regressou a Portugal onde contou com passagens pelo Alcântara Café, Hotel da Lapa, Penha Longa Hotel, Ritz Four Seasons e Expo-98, entre outros projetos de grande responsabilidade como as Olimpíadas de Culinária. É atualmente o Chef Executivo dos restaurantes JNcQUOI.

BEATRIZ MACHADO – NIEPOORT



Beatriz Machado é um dos mais recentes elementos que compõem a família Niepoort, liderando o novo departamento de marketing e turismo da empresa desde janeiro de 2021. Formada em Engenharia Alimentar, começou por trabalhar na Sogrape, enquanto cursou produção enológica. Com 20 anos, rumou à Universidade de Davis, na Califórnia, onde se licenciou em Ciências da Viticultura e Enologia. De regresso a Portugal e ao Porto, coordenou, na Universidade Católica, uma Certificação em Produção Enológica. Depois disso, regressou à Universidade de Davis onde tirou o Mestrado e ficou a lecionar por três anos. De regresso a Portugal, foi diretora de vinhos no The Yeatman durante mais de uma década, e depois foi responsável pelo desenvolvimento do Museu do Vinho e na Wine Experience, no ‘World of Wine’. Mais recentemente, aceitou o desafio de criar uma divisão de marketing e turismo na Niepoort.

BERNARDO ALVES – ADEGAMÃE



Licenciado em Engenharia Civil pela Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias, é um apaixonado por vinhos, arquitetura e desenvolvimento de marcas. Fundiu essas paixões ao assumir o projeto de erguer uma adega que pudesse celebrar a tradição vitivinícola da região Oeste de Portugal, tão presente na família. Antes de ser administrador da Adega Mãe, foi ainda gestor de outras empresas da família, a Riberlves e a Novo Dias Café. Para se dedicar ao setor vitivinícola, Bernardo Alves viajou por algumas das mais importantes regiões vnicas mundiais, em busca dos exemplos de inspiração para aquilo que é hoje a Adega Mãe, um espaço que conjuga, da melhor forma, a produção de vinho e o enoturismo. Ao mesmo tempo, fez nascer as marcas emblemáticas associadas à casa.

BRUNO GOMES – HERDADE DO ROCIM



Bruno Gomes, considera-se uma pessoa de aroma frutado, com leves notas de madeira, assume-se como um host e ‘entertainer’ vínico, criador de experiências e eventos.

Desde 2011 que desenvolve a sua atividade no setor de eventos e enoturismo, com parcerias com diversas instituições e empresas, tais como a AMPV, a ViniPortugal, CVR do Tejo, CVR da Bairrada, CVR de Lisboa, Grupo Parras - Quinta do Gradil e é, atualmente, coordenador de enoturismo e eventos da Herdade do Rocim.

Entende o enoturismo como uma das atividades turísticas mais completas que agrega património, paisagem, natureza, cultura e gastronomia, potenciando a ligação do consumidor ao vinho. É essa a abordagem e o trabalho que desenvolve junto dos seus parceiros.

CARLOS FILIPE JESUS – QUINTA DO PÉGO



Formado em Direção Hoteleira pela Escola de Hotelaria de Lamego, Carlos Filipe Jesus, 39 anos, conta ainda com o certificado WSET nível II, lecionado pela Direct Wine no Porto.

Hoje é diretor geral do Hotel Rural Quinta do Pégo, com os serviços de alojamento, restauração, loja de vinhos e atividades de enoturismo. Acumula este cargo com o de diretor do wine bar Foz do Távora, propriedade da Quinta do Pégo e que prima por ter uma extensa carta de vinhos a copo, sejam nacionais ou internacionais. Tem ementa dedicada aos vinhos com pequenas tapas e snacks, orientados para prova de vinhos.

É também fundador e diretor do website de venda de vinhos internacionais «Vinho Viajado», com mais de 90 referências diferentes e entrega em todo o território nacional e Espanha. É ainda membro da direção da Associação de Hotéis Rurais de Portugal (AHRP).

DIALINA AZEVEDO - A&D WINES



produzidos.

Licenciada em Engenharia Electrotécnica e de Computadores pela FEUP em 1988, gere a sua própria empresa especializada nesta área. Em 2005, criou com o marido, Alexandre Gomes, a sociedade A&D Wines para se dedicar também à atividade vitivinícola na sub-região de Baião, nos Vinhos Verdes, que já vinham desenvolvendo em propriedade familiar.

Pretendendo consolidar conhecimentos na área de comunicação e marketing, fez, em 2014, um Curso Executivo em Marketing e Sales Intelligence pela Universidade Católica do Porto.

Desde o início, Dialina é a responsável pelo desenvolvimento da área do enoturismo na Quinta de Santa Teresa, uma das propriedades da família certificada em agricultura e vinhos biológicos, que é já uma referência na região. Simpática, afável, de personalidade cativante, Dialina é a primeira a entusiasmar-se quando recebe os visitantes de braços abertos, dando a conhecer a história da família e dos vinhos ali

EDUARDO FERREIRA – LAVRADORES DE FEITORIA



Em 2022, já como gestor do projeto de enoturismo da produtora Duriense Lavradores de Feitoria, viu o seu trabalho reconhecido pela plataforma Great Wine Capitals ao vencer o prémio Best Of Wine Tourism 2023, na categoria Serviços de Enoturismo.

Nascido e criado na região de Trás-os-Montes e Alto Douro, Eduardo Ferreira faz da sua paixão pela terra e pelas gentes, o motivo para fazer da sua profissão uma montra de autenticidade, simplicidade, afeto e trato fácil. Desde sempre um defensor acérrimo do potencial da sua região, viveu de perto toda a recente evolução da mais antiga região vínica demarcada e regulamentada do Mundo, marcando presença e participando nos mais variados eventos e estudos acerca do Douro, assim como no acompanhamento do processo da sua elevação a Património Mundial pela Unesco.

Um verdadeiro contador de histórias que nunca descarta o conteúdo e a forma de comunicar o vinho, a cultura e tradição da sua terra. Fá-lo sempre imbuído num sentimento de pertença ao lugar. Consciente da mais-valia deste segmento do turismo, pauta a sua postura para a elevação do enoturismo.

Licenciado em Turismo pela Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), em 2016 integrou a equipa de enoturismo da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo e, com o seu compromisso, dedicação e capacidade de trabalho, contribuiu empenhadamente na criação, implementação e dinamização de atividades turísticas direcionadas à autenticidade e singularidade da vivência do Douro.

ELISA WOZNIAK – LET'S GO WINE



Elisa Wozniak é a mente criativa por trás da Let's Go Wine, uma apaixonada entusiasta do enoturismo comprometida em proporcionar experiências únicas no mundo do vinho. Como idealizadora e diretora da agência, Elisa destaca-se por sua especialização no setor e sua habilidade em criar experiências memoráveis para os clientes.

Embora recente, a Let's Go Wine está firmemente comprometida com a excelência no enoturismo. Sob a liderança de Elisa, a agência busca constantemente inovar e elevar os padrões do setor, focando na qualidade e satisfação do cliente.

A importância dessas iniciativas segmentadas é crucial para o enoturismo em Portugal. Ao oferecer experiências autênticas e enriquecedoras, essas empresas contribuem para promover a valorização das regiões vinícolas do país, fortalecendo a indústria vitivinícola e impulsionando o turismo nacional. Além disso, ao destacar a diversidade e qualidade dos vinhos portugueses, essas iniciativas contribuem para elevar o perfil internacional de Portugal como um destino enoturístico de destaque.

EMÍLIO SOUSA MAGALHÃES – PALÁCIO DA BREJOEIRA



Exerce há mais de 40 anos nas áreas de direção e administração de empresas no setor da Produção e Distribuição de Vinhos e Derivados. Em 2005, foi convidado para um lugar na administração da sociedade Palácio da Brejoeira Viticultores, S.A., cargo que continua a desempenhar, sendo atualmente o acionista maioritário.

Em 2010, iniciou o seu percurso no enoturismo desta sociedade, abrindo as portas deste ex-libris do Alto Minho para visitas guiadas, com o objetivo de dar a conhecer aos monçanenses e ao público em geral a beleza deste património e de tudo aquilo que lhe é envolvente.

FÁBIO ROCHA – ART OF WINE



A Art of Wine surge, sobretudo, com o propósito de mostrar ao mundo a verdadeira arte que é produzir vinho nos Açores, em particular na Ilha do Pico, onde reside Fábio Rocha - Enólogo, Viticultor, e Enogaia responsável pelo projeto. Fábio Rocha, Engenheiro Alimentar de formação, cedo decidiu enveredar pela enologia e assim optou por trabalhar no Alentejo, onde estudou e onde tem a maior parte da sua família. Num chamado “regresso às origens”, Fábio fez então a sua primeira vindima no Baixo Alentejo, na zona da Vidigueira, enquanto terminava a sua licenciatura. O destino parece ter ficado traçado após três largos meses de campanha, onde a paixão se manifestou com toda a força, num momento a partir do qual estaria traçado o destino deste (à data) aspirante a enólogo. A paixão foi crescendo até que o Fábio decidiu partir para outras aventuras e outros horizontes: Palmela, Setúbal, Douro, em três campanhas distintas, Alto Alentejo, Região dos Vinhos Verdes, até que, a dada altura, Fábio decidiu alargar ainda mais os horizontes e tomou a decisão de partir para o mundo, sempre com o vinho em mente. Acabou assim em campanhas na Austrália, Nova Zelândia e Chile, em três anos diferentes (2016, 2017 e 2019, respetivamente). A prática, acredita-se no mundo da enologia, é

muito, mas não é tudo. Foi por isso que Fábio Rocha decidiu aumentar os seus conhecimentos e frequentar o Mestrado em Viticultura, no Curso de Enologia da Universidade de Évora, onde conheceu um residente da Ilha do Pico. Este facto foi o rastilho que o fez partir em busca de mais um terroir e da insularidade na tão afamada Ilha do Pico, desta feita como enólogo e também como responsável de Enoturismo da Adega do Vulcão. Aqui, reacendeu-se a sua paixão pelo Enoturismo, o que fez arriscar e lançar-se num projeto a solo: a Art of Wine. Um projeto que rapidamente se tornou célebre, e tem agora ligações aos produtores de vinho da Ilha do Pico bem como às restantes entidades promotoras de Turismo (onde a Art of Wine tem parcerias diretas para trabalhar os clientes mais exigentes no que à informação e serviços de vinhos da região diz respeito, promovendo provas e tours). Trabalha ainda com a Comissão Vitivinícola Regional dos Açores, fazendo parte da câmara de provadores, bem como tem realizado algumas feiras destinadas à promoção de vinhos açorianos, realizando também ações de formação para escolas de hotelaria e turismo, e também Masterclass de vinhos em todo o arquipélago.

FILIFE VASCONCELLOS – MORGADO DO QUINTÃO



Filipe Vasconcellos pertence à quarta geração do Morgado do Quintão e é hoje o atual proprietário da herdade. A sua perspetiva global confere um espírito único ao seu compromisso em romper com o status quo e trazer a vinificação de volta às suas raízes regionais. Mudou-se para Boston com a mãe, em 1991, onde completou o ensino regular. Frequentou a universidade em Paris e mudou-se para Nova Iorque, antes de retornar a Portugal, onde decidiu dar continuidade ao legado da família. Tenta imprimir uma nova perspetiva ao vinho algarvio, já que a sua paixão resiliente pela terra e pelo património se fundem com o amor pela história local, pela preservação e pela conservação na sua missão de recuperar a terra que o vinho esqueceu.

FRANCISCO FERREIRA – ADEGA MAYOR



Formado em Ecoturismo pela Escola Superior Agrária de Coimbra, Francisco Ferreira ingressou no mundo do vinho em 2017 quando procurava estagiar na área do enoturismo, e foi aí que ingressou na Adega Mayor.

Após algum tempo como técnico de enoturismo, foi convidado a assumir a coordenação da equipa de enoturismo, função que mantém até ao momento.

O que melhor o caracteriza é o gosto por trabalhar com o público, por receber bem e fazer com que os visitantes tenham uma experiência agradável e enriquecedora.

Na formação, destacam-se os cursos WSET Nível 1 e 2 e a frequência de workshops de enoturismo, lecionados por especialistas da área.

ISABEL BASTOS – QUINTA DONA MARIA – JB



Isabel Bastos começou a explorar o enoturismo da Quinta Dona Maria em 2007. Inicialmente recebia pequenos grupos, pontualmente, e hoje já trabalha com várias agências, maioritariamente americanas, com agendamento anual. Aliás, todos os seus clientes são americanos ou brasileiros.

A experiência oferecida nesta Quinta é especial, uma vez que todos os grupos são exclusivos e a visita é sempre acompanhada pela própria Isabel. Os visitantes começam por ser recebidos com um welcome drink à chegada e a visita é feita de copo na mão pelos vários espaços, começando na Capela de Nossa Senhora do Carmo (1752), onde Isabel conta a história da Quinta até à atualidade. Depois, visita-se a sala das talhas, a adega (com lagares em mármore), finalizando-se com uma prova de vinhos, pão e queijo da região.

Depois da prova, o almoço é servido na sala de jantar da casa, onde a experiência é única, pela beleza e contexto histórico da Quinta. Afinal,

é uma casa apalaçada de 1718, de estilo Barroco Joanino, forrada a azulejos, rica em mármore e decorada à época. Isabel trata sempre de todos os detalhes, desde a decoração da mesa, com toalhas de renda antiga, aos talheres em prata, serviços antigos, flores e velas (os jantares são sempre à luz das velas). Os grupos admiram a beleza do local, e a simpatia de Isabel, que tem um orgulho enorme em mostrar a beleza do melhor que há em Portugal, desde os azulejos de época, às pratas portuguesas, aos serviços da Vista Alegre, aos tapetes de Arraiolos. Por outro lado, os visitantes sentem-se em casa, uma vez que se sentam à mesa com a proprietária e a conversa flui naturalmente. Após a refeição, os grupos podem ainda passear pelos jardins históricos, cujo ponto alto é o antigo tanque de rega, hoje piscina, onde se encontra uma estátua de Neptuno em mármore branco, dominando uma nereida de monstros marinhos.

JAIME VAZ – GARRAFEIRA NACIONAL



Jaime Vaz é o proprietário da Garrafeira Nacional, neto do fundador, que ao longo dos anos, juntamente com o seu pai, se especializou em vinhos e outras bebidas, dando origem a uma das lojas de referência no mundo dos vinhos, em Portugal e no estrangeiro. A seleção da Garrafeira Nacional representa uma das mais extensas e valiosas coletâneas de raros Vinhos do Porto Vintage, Vinhos da Madeira, Whiskies, Cognacs, Aguardentes, Champanhe, entre outras bebidas.

JOANA FREITAS – CASA ERMELINDA FREITAS



Joana Freitas representa a quinta geração da ‘gestão no feminino’ da Casa Ermelinda Freitas que, em 2020, assinalou o primeiro centenário de atividade. Licenciada em Gestão de Empresas e também com uma pós-graduação em Enologia e Marketing, Joana está desde sempre ligada ao mundo rural. Primeiro, pela paixão que sentia desde criança quando, influenciada pela avó Ermelinda Freitas, corria por entre as cepas nas vinhas da família. E depois, desde há 12 anos, quando integrou a equipa de gestão da Casa Ermelinda Freitas.

Começou por desempenhar tarefas que lhe permitiram conhecer as várias áreas de funcionamento da empresa e, atualmente, é nas áreas de marketing e exportação que mais tem dedicado a sua atividade, o que a tem levado a inúmeras viagens um pouco por todo o mundo, participando em eventos e/ou no contacto com os importadores. Desta experiência internacional, resultou uma melhor perceção do contributo que o enoturismo pode prestar na promoção internacional – e também nacional – promovendo um conjunto de ações de valorização do espaço, nomeadamente a «Casa de Memórias e Afetos», um espaço museológico da família que integra o percurso visitável pelos enoturistas. Por isso é dela também a área de enoturismo, que cada vez mais se evidencia.

JORGE ORTEGA AFONSO – CASA DO JÔA



O criador deste projeto é um homem dos sete ofícios. Já foi servente de pedreiro, taxista em Lisboa, animador de casamentos.... Licenciou-se e é consultor de Sistemas de Informação, mas como uma paixão nunca vem só, acumulou e aprofundou também os seus conhecimentos enológicos. Completou o mestrado de Viticultura e Enologia no ISA e, mais tarde, a pós-graduação em Wine Business no ISEG. Na área do enoturismo, com o objetivo de se destacar pela criatividade, diferença e inovação, criou a experiência única «Um Dia com o Enólogo» e, inspirado noutras experiências já existentes, deu o seu toque pessoal para aumentar o leque de oferta das experiências disponíveis na Casa do JOA. Comunicador e de personalidade afável, Jorge gosta de receber o visitante como se estivesse a receber um amigo, criando assim momento únicos.

JUDITH MARTIN – AZORES WINE COMPANY



Judith Martin é licenciada em Psicopedagogia, mas grande parte de sua trajetória profissional foi ligada à organização de eventos desportivos, culturais, educativos e de desenvolvimento comunitário. Aterrou nos Açores em 2017 e, desde aí, está vinculada à Azores Wine Company. Começou por participar no projeto de construção da Adega, em que fazia o acompanhamento das candidaturas até à logística, passando pela decoração de interiores, entre outras funções. A partir de 2021, quando abriu o Enoturismo da Azores Wine Company, assumiu as funções de diretora, com o papel de levar os Açores ao mundo, através de um trabalho de divulgação e de coordenação com os diferentes agentes sociais e económicos, tanto da região dos Açores como de outras regiões. No âmbito mais regional, Judith faz ainda parte do Comité de Ação Local ECOTUR, trabalhando estratégias de desenvolvimento comunitário e de melhoria em todas as áreas que tenham que ver com os enoturismos e produtores de vinho da Ilha do Pico.

JUSTA BARBOSA – QUINTA DA FOLGOROSA



Uma mulher natural do Norte, mas há 15 anos transplantada para a beleza serena do Oeste, Justa Barbosa é uma verdadeira contadora de histórias. O seu percurso académico passou pela Comunicação, mas a sua trajetória de vida levou-a por caminhos tão diversos quanto fascinantes. Sempre foi uma apaixonada pelas reviravoltas da existência, valorizando cada curva do caminho como uma oportunidade para aprender e crescer. Com um paladar refinado e uma alma curiosa, Justa descobriu no mundo dos vinhos não apenas uma paixão, mas uma vocação. Desde então, entregou-se de corpo e alma a explorar as nuances e os sabores que esta arte milenar tem para oferecer. A sua jornada nesse universo encantado conduziu-a à Quinta da Folgorosa, onde encontrou um lar para compartilhar o seu amor pelos vinhos com os visitantes que têm a sorte de se atravessar no seu caminho. É nesse cenário idílico que Justa encontra a plenitude, entre as vinhas que testemunham histórias antigas e modernas. Para Justa Barbosa, cada gole é uma viagem sensorial, e cada visita à Quinta da Folgorosa é uma oportunidade de transmitir o seu amor e conhecimento, enriquecendo as experiências daqueles que se aventuram a explorar os segredos do vinho.

LUIS SERRANO MIRA – HERDADE DAS SERVAS



Luis Serrano Mira nasceu no seio de uma família de produtores com forte ligação à propriedade rural e ao vinho. Cresceu a observar as suas práticas e a ouvir, com orgulho e atenção, os ensinamentos que bisavós, avós e pais lhe transmitiram. Desde cedo, tomou consciência de que nada se consegue sem trabalho e espírito de sacrifício. Acredita que dedicação e entrega são fatores-chave para a qualidade e consistência de um projeto, elevados ao expoente máximo quando há uma simbiose entre as aprendizagens herdadas e as inovações introduzidas no presente. Considera que esta será a marca do seu tempo e o legado que está a deixar às gerações vindouras.

LUÍSA REBELO – TORRE DE PALMA



saber receber.

Dinâmica e inspiradora, capaz de motivar equipas. Trabalhou com marcas internacionais do grupo Marriott, como a Sheraton e a Westin em Espanha e no Qatar. Integrou a equipa fundadora da startup de recrutamento Harpoon Jobs, gerindo grandes contas como a Pernod Ricard, a Primedrinks e o Super Bock Group. Em 2019, integrou a equipa da Torre de Palma, liderando as áreas de enoturismo, sales e marketing. É mestre e licenciada em Organizational & Personnel Psychology pela Universidade de Coimbra e Universidade de Valência, pós-graduada em Gestão pela Nova School of Business and Economics e pós-graduada em Top Management in Hospitality & Tourism pelo ISCTE. O enoturismo é uma área onde está como peixe na água, pois além de uma simpatia inata, tem o dom de bem

MADALENA LACERDA – QUINTA DA BOA ESPERANÇA



Madalena Lacerda, 34 anos, começou a trabalhar com o segmento de bebidas na Diageo como brand ambassador, foi depois formadora do grupo Bacardi, no departamento de Global Travel Retail em ambas as empresas. Após a pandemia, tirou o curso WSET, finalizando o nível 1 e 2 de vinhos. Passou pelo Casal de Santa Maria e Empor Spirits na área comercial, até ter de encontrar o seu caminho na Quinta da Boa Esperança. Aqui, abraçou o projeto de Enoturismo da Quinta, desde 2022. Após um ano, é com clareza que hoje vê que este é o seu caminho, onde o contacto com cliente final é muito valorizado e gerido ao detalhe, que ali passa para conhecer o modo de vida daquela Quinta na Zibreira.

MAFALDA SEIXAS - MENIN



Mafalda Seixas, uma guia de turismo divertida, carismática, apaixonada por compartilhar o seu gosto pelos vinhos e criar experiências memoráveis para os visitantes. Ela possui um conjunto único de habilidades e características que tornam as excursões envolventes e agradáveis. Licenciada em gestão hoteleira e pós-graduada em enoturismo atingiu o feito no último ano de ter 5 estrelas em mais de 105 comentários no google reviews o que se traduz na primeira adega no Douro a ter essa pontuação.

MARIANA CANELAS – ARVAD



Mariana Canelas, natural de Portimão e formada em Belas Artes- Pintura, pela Universidade de Lisboa. Mudou-se em 2008 para os Emirados Árabes Unidos onde trabalhou durante 11 anos como tripulante de bordo na companhia aérea Emirates. Uma vez promovida a chefe de cabine, ficou responsável por fazer o serviço de vinhos das cabines Premium. Esta nova atividade juntamente com as formações víquicas/workshops que fazia de tempos a tempos despertaram o interesse pelo tema, aproveitando as viagens pelo mundo para provar diferentes estilos e visitar várias adegas. Em 2019 decidiu abandonar a aviação e dedicar-se a esta nova paixão, mudando-se para o Peru onde tirou o curso de Sommelier, no Instituto Le Cordon Bleu. No Verão de 2020 regressou a Portugal, fez estágio de Vindima na Adega Cabrita, e foi convidada para começar o projeto Arvad. Atualmente desempenha a função de diretora Comercial, do Vinho e do Enoturismo.

MARINA BRÁS – VILA DAS RAINHAS



Atual proprietária da Ginja Vila das Rainhas, Marina Brás, trabalhava na área da banca, quando em 2001 foi desafiada pelo fundador da primeira empresa de produção de licor de Ginja d'Óbidos para a adquirir.

Criou a marca Vila das Rainhas, agora referência a nível nacional e internacional, que cresceu em passos sólidos. Falamos dum produto regional, de receita conventual e com um costume de consumo muito local e tradicional. O seu foco incidiu na valorização e reconhecimento do produto, na construção de novas instalações produtivas que cumprissem as exigências de segurança alimentar e permitissem o aumento da capacidade de resposta.

O espírito empreendedor e a vontade de valorizar o que bem se faz em Portugal levaram a que em 2004 começasse a exportar para vários países. O seu interesse pelo conhecimento, economia circular e investigação junto do espírito inovador, levou-a a juntar-se com várias universidades para que todas as potencialidades da ginja fossem estudadas.

Hoje, além de todas as marcas lançadas no mercado, é responsável pela criação duma nova oferta turística, o Licoturismo.

MIGUEL LEAL – ML – PRIVATE TOUR



Miguel Leal cultiva, desde sempre, a paixão pelo vinho. A ligação de Miguel Leal ao mundo do vinho remonta à infância, numa pequena propriedade vinícola familiar gerida pelo seu pai e o seu avô a norte de Portugal, na região demarcada do Vinhos Verde, onde ajudava na vindima, engarrafava e rotulava vinhos. Estas lembranças despertaram em Miguel o desejo de se dedicar integralmente ao Enoturismo. Especializado na criação de viagens personalizadas, Miguel disponibiliza experiências incríveis para entusiastas e especialistas, através da sua empresa ML-Private Tours. Seja com produtores renomados ou alquimistas do vinho, cada experiência é única. A paixão de Miguel pelo conhecimento e pela excelência fez dele uma referência nacional, com prémios internacionais desde 2011.

MÓNICA PINTO – QUINTA DE SANTA CRISTINA



Mónica Pinto, Diretora de Enoturismo, implementou o enoturismo na Quinta de Santa Cristina em 2015 e tem vindo a fazer a gestão da equipa e a definição das estratégias de negócio, apostando num atendimento ao cliente mais personalizado.

O seu compromisso incansável e visão apaixonada transformaram não apenas nosso departamento, mas toda a experiência de enoturismo com um ideal em mente "celebrar o mundo do vinho de uma maneira autêntica e envolvente". A dedicação em promover não apenas os nossos produtos, mas também a rica história e cultura que os envolvem, tem-se demonstrado um fator decisivo no sucesso deste departamento.

OLENA CHERKASHYNA – ENOPORT WINES



Extrovertida e comunicativa, Olena apaixonou-se por Portugal há mais de 20 anos e por aqui ficou. Nos seus planos, tinha o enorme desejo de aprender mais sobre vinho, algo que foi cumprindo com mentores que conheceu na área do vinho e do Enoturismo. Quando acumulou experiência, também ela começou a ensinar a saborear um copo de vinho. À medida que Portugal se tornou cada vez mais popular entre os turistas, com novos projetos vitivinícolas, e jornalistas a falarem cada vez mais sobre Enoturismo, chegou a vez de se lançar na área. A partir de 2011, foi responsável pelo enoturismo da Companhia das Lezírias e, pouco depois, tirou uma pós-graduação em Wine Marketing, Eventos & Enoturismo no ISLA, Santarém. Aventureira e confiante, foi das primeiras a inovar em provas de vinhos de 14 regiões vitivinícolas com queijos de 14 regiões DOP de Portugal. O passo seguinte foi ter o seu próprio projeto. No início de 2020, juntamente com uma amiga, abriu uma loja boutique de vinhos e queijos em Cascais que, devido à pandemia, passou apenas a funcionar online. Entretanto, recebeu uma oferta da Enoport Wines para desenvolver o projeto de enoturismo. Agora, o próximo desafio é

restaurar o passado e a história desta empresa familiar através da sua paixão pelo vinho e pela sua profissão. Além de tudo isto, é ainda cofundadora da Confraria de Enoturismo de Portugal, uma comunidade apaixonada por explorar e celebrar a riqueza vitivinícola de Portugal.

OLGA CARDOSO – WINENROUTE



Com a advocacia como background, viu a sua paixão pelo mundo dos vinhos determinar uma mudança radical na sua vida. Da prova à escrita, acabou por se render aos encantos do enoturismo, no âmbito do qual trabalha desde 2014.

Atualmente é a diretora-geral da WINEnROUTE EVENTS & TOURISM, a DMC especializada em enoturismo do grupo GLD, e tem como principal objetivo profissional a criação de uma verdadeira plataforma de intermediação neste segmento de turismo, contribuindo para catapultar o enoturismo português para o patamar de excelência e de reconhecimento, onde merece estar.

PEDRO CARVALHO – QUINTA DOS TERMOS



Pedro Carvalho nasceu e cresceu na Beira Interior. Com seis anos de idade viu os seus pais, Lurdes e João Carvalho, plantarem as primeiras vinhas na Quinta dos Termos, enquanto recuperaram as vinhas velhas desta propriedade familiar. De certa forma, cresceu ao mesmo tempo que viu crescer a Quinta dos Termos. Com uma licenciatura em Economia na Nova School of Business and Economics (Universidade Nova de Lisboa), onde também fez o mestrado em Gestão, fez depois uma pós-graduação em Wine Business pelo ISEG, na qual recebeu o prémio de melhor aluno, ou não fosse ele um apaixonado pelo mundo dos vinhos. Após três anos a trabalhar numa empresa fora do âmbito familiar, em 2016 regressou a casa com sentido de missão, envolvendo-se nas áreas de Marketing, Comercial e Enoturismo da Quinta dos Termos. Quis depois aprofundar os seus conhecimentos na produção de vinho e fez uma pós-graduação em Engenharia de Viticultura e Enologia pela Faculdade de Ciências da Universidade do Porto, enquanto integrou a Câmara de Provadores da Comissão Vitivinícola da Beira Interior. Nos últimos anos, em conjunto com os pais e com o enólogo

consultor Virgílio Loureiro, aceitou o desafio de fazer vinificações com uma forte vertente experimentalista, das quais têm resultado alguns vinhos de identidade marcada e intergeracionais.

PEDRO CORREIA – HERDADE DO SOBROSO



Pedro Correia já contava com a experiência como responsável do seu próprio restaurante em Moura, bem como o total conhecimento sobre a Herdade do Sobroso e dos seus vinhos. Foi por isso um passo natural, ter integrado a equipa do Sobroso, em 2023, como responsável de Enoturismo. Simpatia, sorriso fácil, vontade e paixão em transmitir os seus conhecimentos são as maiores características deste profissional que hoje faz do Sobroso a sua casa.

PEDRO VALLE ABRANTES – TRYPOR



Formado em Business Administration em Londres, Pedro Abrantes tem mais de 20 anos de experiência em gestão e consultoria. Trabalhou com as grandes consultoras, além de startups, empresas multinacionais e agências governamentais. Especializado em estratégia de negócios, finanças, recursos humanos, marketing e logística, ajudou muitas empresas a atingir os seus objetivos de crescimento e inovação. A paixão pelo vinho vem desde pequeno, quando passeava com o avô pela Quinta, apreciando as vinhas que depois dariam o vinho que era servido à mesa da família. É um diplomata otimista e bem-humorado que gosta de garantir que todos à sua volta estão bem.

PRISCILA HADDAD - WOW



Priscila Haddad é Head Sommelière no WOW.

Tem formação em Relações Internacionais e Marketing, feita entre Portugal e Brasil. Enquanto se formava nesta área, começou a trabalhar em hotelaria na área de eventos. No entanto, a sua personalidade extrovertida e focada não lhe permitiu ficar só pela sua participação como freelancer em eventos como a Essência do Vinho. Estas participações só viriam a aguçar a sua curiosidade pelo mundo vínico, dando início ao seu percurso pelos diferentes níveis do WSET, atingindo o nível 3 em 2021.

Em 2016, junta-se à equipa do restaurante Antiquvm (detentor de 2 estrelas Michelin) como Sommelière, onde trabalhou durante 5 anos com o chefe Vitor Matos. Durante esse período, realiza a formação profissional de Sommelier na Escola de Hotelaria do Porto.

Em 2021, ingressa na equipa do WOW, onde rapidamente se torna uma referência pelo seu conhecimento vínico, bem como pelo seu perfil acessível e comunicativo com clientes e equipas. Priscila assume a gestão e a formação da equipa de vinhos e trabalha de forma apaixonada com todos os parceiros vínicos, procurando sempre uma representação justa de todas as regiões vitivinícolas portuguesas. Tem ainda participado ativamente em vários eventos nacionais e é jurada em diversos concursos vínicos e gastronómicos.

RETO FRANK JÖRG – QUINTA DO QUETZAL



organizadores do Festival Évora Wines.

Filho de pai suíço e mãe austríaca, Reto Jorg nasceu na Holanda e é poliglota (fala sete línguas). Em 1970 mudou-se com a sua família para a Suíça, onde completou a escolaridade obrigatória. Ainda adolescente, foi para Inglaterra onde iniciou a sua formação na área agrícola, terminada mais tarde na Suíça. Profissionalmente, passou pela América do Sul como gerente de explorações agrícolas, foi comando de montanha na Suíça, trabalhou como conselheiro comercial na Timac, até que veio para Portugal para trabalhar numa exploração agrícola, no Alentejo, onde acabou por ficar. Em 1988, fundou a Nora Green, uma empresa de gestão agrícola, importação de gado e equipamento e, mais recentemente, aventurou-se em atividades imobiliárias e consultoria agrícola, que presta a nível nacional e internacional. Há 18 anos, a convite dos amigos e proprietários da Quinta do Quetzal, trabalha na propriedade como administrador do projeto até hoje, e ainda é o grande impulsionador e dinamizador do enoturismo da adega, mas também da região, sendo ele, por exemplo, um dos elementos

ROSA NUNES – QUINTA DA ALMIARA



gosto e dedicação. Este projeto permite conciliar o que mais gosta, desenvolver novos projetos, fazer visitas guiadas e partilhar histórias e conhecimentos com visitantes de todas as partes do mundo.

Rosa Nunes iniciou o seu percurso académico com uma licenciatura em História, na Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, mas foi apenas quando decidiu ingressar no mestrado em Turismo, Território e Patrimónios pela Faculdade de Letras na Universidade de Coimbra que descobriu a sua verdadeira paixão pelo enoturismo e pelo mundo dos vinhos. Extrovertida, comunicativa e com particular gosto pelo contacto com o público, Rosa teve a sua primeira experiência na área do turismo através de um estágio curricular na Câmara Municipal de Torres Vedras. Durante esse estágio, em 2018, teve a oportunidade de fazer parte da criação de uma rede colaborativa local, com o intuito de desenvolver uma estratégia para o desenvolvimento do enoturismo nos territórios de Torres Vedras e Alenquer (detentores do título Cidade Europeia do Vinho no ano de 2018). Foi a partir daí que decidiu dedicar-se por completo à área do enoturismo, enquanto técnica de enoturismo na Quinta da Chocapalha. Mais tarde, foi convidada para se juntar à equipa de Turismo da Câmara Municipal de Torres Vedras, desempenhando várias funções, algumas delas ligadas também ao enoturismo. Anos mais tarde, em 2022, recebeu uma proposta para coordenar e gerir o enoturismo e os eventos na Quinta da Almiara, funções que acolhe com muito

SOFIA SOARES FRANCO – JOSÉ MARIA DA FONSECA



Sofia Soares Franco é uma das representantes da 7ª geração da família que há 190 anos se dedica ao negócio do vinho e é a única mulher da sua geração pelo que quando a empresa decidiu profissionalizar o seu Enoturismo o perfil da Sofia e o seu background em relações institucionais pareceram os mais indicados para desenvolver esta área.

Sofia é há quase 18 anos responsável de Enoturismo e Eventos da José Maria da Fonseca e desde 2010 acumulou também a função de responsável de Comunicação Institucional.

O Enoturismo da José Maria da Fonseca conta atualmente com dois centros de visitas: a Casa-Museu José Maria da Fonseca em Azeitão e a Adega José de Sousa em Reguengos de Monsaraz e terminou o ano de 2023 com mais de 42.000 visitantes de mais de 70 países, tendo em 2021 aberto também um restaurante na sua Casa-Museu, o Wine Corner by José Maria da Fonseca confirmando-se numa aposta para a empresa.

VANESSA FERREIRA – QUINTA DO PÔPA



Vanessa Ferreira é uma sonhadora nata e uma excelente comunicadora. É formada em Gestão de Marketing pelo IPAM – Instituto de Administração e Marketing - e especializada na área de Marketing Digital. Para a neta do Pôpa, o vinho é sinónimo de romantismo, com um final de boca hedonista. É uma virginiana espiritual, o que se reflete no seu senso de união e na motivação aplicada. Vive e projeta o sonho Pôpa como uma homenagem à natureza, explorando os ciclos de vida e a paixão pelas leis universais. Alavancou o enoturismo da Quinta do Pôpa em 2012 e, se a questionarmos o que esta área do negócio representa para si, Vanessa diz que encontrou no enoturismo tudo o que a desmarca da monotonia, que a leva a estados de criação eufóricos, de hesitações que a fazem parar / pensar / virar espetadora de expressão, de monitorização de reações, de valorização (dela e dos outros), o que a leva muito mais além do que a produção de vinho. O seu sonho pessoal é ser reconhecida como uma mulher inspiradora, que empurra e motiva as pessoas a tornarem-se a melhor versão de si mesmas.



Vera Magalhães, formada em Comunicação Social e Marketing lidera o departamento de Comunicação Institucional e Enoturismo na J. Portugal Ramos Vinhos desde 2009. Profissional dedicada, dinâmica e apaixonado pelo seu trabalho. “O Enoturismo vai, ou deve ir, muito além de uma simples visita às caves seguida de uma prova de vinhos, e é por isso que hoje todos nós os que abrimos as portas das nossas adegas, convidamos os visitantes a vivenciar a cultura e a tradição de cada região. As experiências que se oferecem já vão bem para lá da visita e prova ou da simples aprendizagem do processo de produção da uva ou do conhecimento das etapas do processo produtivo do vinho, dos seus aromas e sabores. A autenticidade das experiências e das vivências no local são primordiais na valorização das regiões e culturas locais. Os turistas de hoje, procuram experiências únicas. Querem conhecer o modo de vida dos habitantes locais, vivenciar as tradições com um toque de inovação, querem ter acesso a lugares que não sejam os “habituais”. É com esta filosofia em mente que transmitimos a nossa paixão aos outros.”