

PRÉMIO



NACIONAL

DO

ENOTURISMO

20

21

22

23

PRÉMIO ENOTURISMO
MELHOR SOMMELIER

24

25

26



24



PRÉMIO ENOTURISMO – MELHOR SOMMELIER.....	2
Carolina Paschoalini D’Angelo – Quinta da Folgorosa	3
Edgar Alves – Niepoort	4
Ivo Peralta - JNCquoi.....	5
João Santos – Quinta do Quetzal.....	6
Nelson Guerreiro – Garrafeira Nacional.....	7
Ricardo Santos – ARVAD Wines	8



Carolina Paschoalini D'Angelo é uma sommelier profissional apaixonada por experiências enogastronómicas praticadas em belos ambientes paisagísticos. Antes de mudar-se para Portugal, encantou-se com as técnicas de produção nos vinhos do Novo Mundo, visitou algumas destas regiões, e obteve as certificações WSET1, 2 e 3 como consequência do seu aprofundamento nos estudos organoléticos. Fascinada por tudo o que envolve o vinho, e curiosa sobre as razões de encontrar pouca literatura sobre os vinhos de mesa da terra dos seus avós nas principais associações certificadoras de sommeliers, Carolina passou a estudar os vinhos de Portugal e decidiu vir prová-los localmente. Já em Portugal, e depois de ter estudado e aprofundado os seus conhecimentos sobre as regiões e castas portuguesas, apercebeu-se do potencial da região de Lisboa, onde a quinta está inserida. Carolina acredita que está no sítio que se prepara para ser o centro da próxima revolução no mundo do vinho, com potencial para unir técnicas e padrões de qualidade do Novo Mundo num terroir já reconhecido pela sua capacidade de fazer vinhos surpreendentes. Atualmente, é na Folgorosa que Carolina usa o seu conhecimento para elaborar experiências e combinações que visam surpreender seus visitantes através da história da propriedade.



Desde miúdo que Edgar Alves guarda na memória as idas com o avô à adega, o cheiro do lagar, o pisar das uvas, os cozinhados da mãe. Mas inicialmente não foi esse o caminho que seguiu. Tirou Gestão de empresas e posterior especialização em contabilidade. Até que, três anos e meio depois de trabalhar num gabinete a fazer contas, percebeu que era na área da gastronomia e dos vinhos que seria feliz. Em 2016 conheceu Vasco Coelho Santos, futuro chef do Euskalduna Studio, no Porto, e decidiu especializar-se na área dos vinhos com um estágio no mítico restaurante Mugaritz (2 estrelas Michelin). Ali, conheci muitas pessoas, muitos vinhos, visitei muitos produtores e aprendi muito. Regressado ao Porto, fundou o Euskalduna Studio, concebendo o conceito do espaço com o chef e exercendo como sommelier durante 4 anos, até ao fim de 2020. Nessa altura, Dirk Niepoort desencaminhou-o para um novo desafio da Casa Niepoort, à altura dos sonhos de Edgar: dirigir o enoturismo da Niepoort em Gaia, onde até onde hoje se encontra



“Uma experiência vínica de excelência” é um selo de qualidade da marca JNcQUOI, liderada agora pelo sommelier Ivo Peralta, recém-nomeado Wine Diretor dos cinco espaços que compõem o grupo: JNcQUOI Avenida, JNcQUOI Asia, JNcQUOI FrouFrou, JNcQUOI Clube e JNcQUOI Comporta. Há 17 anos dedicado à restauração, Ivo Peralta conta já com uma notável trajetória na área. Iniciou a sua atividade num negócio familiar, destacou-se no Fine-Dining e passou ainda por locais de prestígio como o Hotel Fortaleza do Guincho, o Eleven e o Epur – Vincent Farges. A sua mestria como escanção foi reconhecida ao conquistar o primeiro lugar no Concurso Nacional de Escanções 2018 e ao garantir participação no ASI Best World Sommelier 2019, onde alcançou a 48ª posição. Nomeado Sommelier do Ano 2018 pela Revista Grandes Escolhas e agraciado com o Prix au Sommelier 2019 pela Academia Internacional de Gastronomia, Ivo Peralta é um líder na enogastronomia. Tem como residência o Grupo JNcQUOI, desde 2019, atuando com Head Sommelier do JNcQUOI Club. Enquanto Wine Diretor do Grupo JNcQUOI, Ivo Peralta assume a responsabilidade da gestão e formação da equipa de sommeliers, composta por 16 colaboradores, bem como a coordenação da carta de vinhos do grupo e gestão de eventos vínicos, como é exemplo o emblemático “It’s Friday, it’s Big Bottle Day” do JNcQUOI Avenida ou as várias provas de vinhos que acontecem no JNcQUOI Club, com produtores nacionais e internacionais.



Nascido a 4 de outubro de 1986, em Selmes, freguesia da Vidigueira, João Santos abraçou o mundo do vinho em Londres. Corria o ano de 2015 quando ali iniciou a sua carreira como sommelier, acabando por se apaixonar pela mesma. Para aprofundar mais os seus conhecimentos, em novembro de 2017, obteve a certificação do WSET 2 também em Londres. Mais tarde, decidiu regressar a Portugal. E, em abril de 2022, acabou por integrar a equipa da Quinta do Quetzal, onde tem vindo a deliciar os nossos comensais com os seus "pairings". Exerce funções na Quinta do Quetzal até aos dias de hoje.



O Sommelier Nelson Guerreiro, que conta com vasta experiência – Maitre Sommelier em restaurantes Michelin, em Portugal e Reino Unido; formador na escola de Hotelaria de Lisboa; Júri da Decanter magazine no Decanter World Wine Awards –, é o Embaixador da marca Garrafeira Nacional, que acompanha de forma personalizada os clientes de segmento premium e gere parcerias de distribuição exclusiva em Portugal de marcas de vinho internacionais, e também alguns parceiros nacionais.



Ricardo Santos formado em Design Gráfico e Multimédia, iniciou-se no mundo dos Vinhos em 2014 trabalhando para um Grupo de distribuição onde criava a arte gráfica para diversos Rótulos Nacionais e criação de menus de vinho de Restaurantes do Barlavento Algarvio. Para melhorar as suas criações foram-lhe oferecidos cursos do WSET onde pode aperfeiçoar os seus conhecimentos e se apaixonou por este mundo fantástico que são os vinhos. Em 2017 mudou-se para St Moritz - Suíça, onde aprofundou o seu conhecimento do velho mundo com os vinhos Italianos, Franceses, Alemães e Austríacos. Regressando a Portugal em 2021, onde ingressa na equipa da Arvad Wine como Guia de Enoturismo.