

PRÉMIO

NACIONAL

CONCORSO



DO ENOTURISMO

PRÉMIO ENOTURISMO
MELHOR SALA DE
PROVAS



24



PRÉMIO ENOTURISMO – MELHOR SALA DE PROVAS	2
Açores	4
Azores Wine Company	4
Alentejo	5
Adega Cartuxa	5
Adega de Borba	6
Casa das Talhas - Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito	7
CASA-MUSEU Interativa de Borba	8
Casa Relvas	9
Fitapreta	10
Herdade do Freixo	11
Herdade do Rocim	12
Herdade do Sobroso	13
J. Portugal Ramos - Adega Vila Santa	14
L'AND Wine Club	15
Monte da Ravasqueira	16
Museu Berardo Estremoz, Loja do Vinho Bacalhôa	17
Quinta do Quetzal.....	18
Tapada de Coelheiros	19
Torre de Palma	20
Algarve	21
ARVAD	21
Morgado do Quintão	22
Douro	23
Alves de Sousa	23
Lavradores de Feitoria	24
H.O - Menin Douro Estates	25
Niepoort.....	26
Quinta da Côrte	27
Quinta Nova de Nossa Sra. Do Carmo - Patamar Wine Shop & Bar.....	28
Quinta do Pôpa.....	29
Symington - Caves da Graham's	30
Wine & Soul.....	31
WOW The Wine School do WOW	32

Lisboa	34
Casal de Sta. Maria	34
Enoport – Caves Velhas.....	35
Quinta da Almiara	36
Quinta do Gradil	37
Quinta da Boa Esperança	38
Quinta da Folgorosa	39
Quinta do Porto Nogueira.....	40
Quinta do Sanguinhal – Sala das Varas	41
Madeira	42
Madeira Wine Company - Sala Frasqueira	42
Vinhos Barbeito	43
Península de Setúbal	44
Quinta do Piloto.....	44
Tejo	45
Quinta da Atela.....	45
Quinta da Lagoalva	46
Trás-os-Montes	47
Casa do Jôa	47
Vinhos Verdes	48
A&D Wines – Quinta de Santa Teresa	48
Palácio da Brejoeira	49
Quinta da Aveleda	50
Quinta da Raza	51
Quinta de Santa Cristina	52



Com vista sobre o mar e rodeada de milhares de pedras, as mesmas que compõem os currais das vinhas e que recordam a História e os heróis que moldaram a impressionante paisagem que é hoje Património Mundial da Humanidade, na sala de provas da Azores Wine Company damos a provar vinhos excepcionais, únicos e cheios de carácter vulcânico e Atlântico. É um espaço dinâmico, com boa energia, onde os nossos clientes são recebidos como amigos para conhecer o nosso espaço e provar os nossos vinhos. Há provas de brancos e de tintos, com uma extensa lista de vinhos a copo que acompanham as tábuas com queijos e enchidos da região para saborear bem o momento. Em todas as provas, conta-se a história de cada um dos vinhos servidos. Faz-se ainda uma introdução à cultura da vinha e do vinho na Ilha do Pico, além de contarmos a nossa história, a da Azores Wine Company, enquanto os convidados percorrem a nossa Adega.

ALENTEJO

ADEGA CARTUXA

www.cartuxa.pt/



Situada num pequeno espaço interior ao lado das caves, está preparada para receber grupos que provam os vinhos desta adega, com ou sem petiscos da região. Tem uma mesa corrida de madeira e cadeiras ao seu redor, e a cor dominante é o vermelho (de vinho) que conjuga e realça bem com os tons de madeira.



Situada na Adega mais recente, esta sala de provas da Adega de Borba é um espaço amplo, decorado com mobiliário em madeira e preparada para receber cerca de 60 pessoas, conseguindo ainda ajustar-se o espaço para uma capacidade maior (tendo em conta o tipo de prova). A sala de provas permite ainda o contacto visual para a grande sala de barricas, assim como para um dos centros de vinificação da Adega de Borba, tornando a prova ainda mais interessante, ao ser possível acompanhar alguns dos trabalhos efetuados pelos colaboradores nesses dois locais. O espaço está totalmente equipado, dispondo de uma tela de projeção, assim como de todo o material necessário a uma prova de vinhos profissional.



Decorada a preceito com grandes talhas tradicionais, mobiliário em madeira a aconchegar o ambiente, e tons claros, a Casa das Talhas é uma grande sala de provas preparada para receber até 100 pessoas. Este espaço é dotado de 1 ecrã gigante constituído por 4 televisores, uma tela de projeção para servir de suporte visual a provas de vinho, assim como todo o material necessário a uma prova de vinhos profissional. A Casa das Talhas já é um lugar emblemático entre os Enoturismo do Alentejo.



Por definição, a sala de provas é um local onde se pode provar um bom vinho acompanhado da degustação de um petisco.

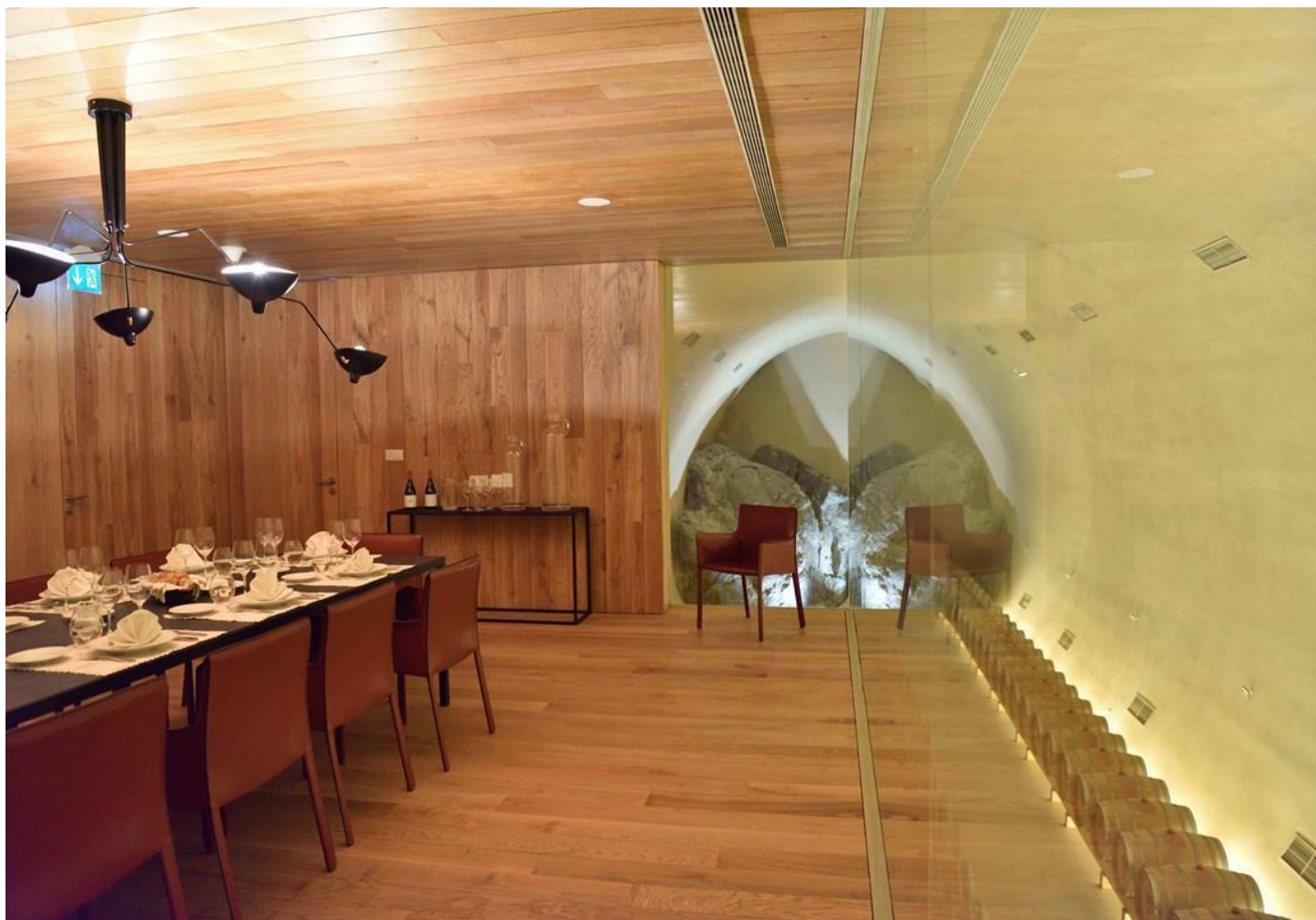
Na Casa-Museu Interativa de Borba pretende-se criar uma sala de provas com características especiais. A sala de provas está instalada na antiga cavaleriça da casa, com todas as comodidades necessárias, possibilitando ao visitante um momento único durante a prova do vinho.



A Casa Relvas tem duas salas de prova. Uma na área da loja, com vista para as vinhas, que habitualmente usam em grupos pequenos só com provas, harmonizadas com produtos regionais (queijos, enchidos e pão alentejano). Uma outra construída em 2020, na parte de baixo da adega para grupos maiores e outros serviços mais complexos, com vista para a linha de enchimento. Onde permite servir almoços sentados no máximo 16 pessoas, e almoço volante para cerca de 50 pessoas, em que as refeições são preparadas na adega pela cozinheira Cidália.



Inserida entre um Paço medieval do Século 14, o Morgado de Oliveira, e um lagar de azeite do século 18, com uma vista sobre as vinhas de Arinto, os cantinhos de ervas aromáticas e uns sobreiros centenários, a nossa Sala de Provas tem ainda vista sobre a adega, através de portas de vidro. Desta forma, enquanto se provam os vinhos, ainda se vê a equipa de enologia a trabalhar, e muitas vezes, se vai ter com eles para participar no dia a dia da Fita Preta.



Há vários espaços onde podem decorrer as provas de vinho na Herdade do Freixo, mas a sala mais vistosa nesta adega, desenhada pelo arquiteto Frederico Valsassina, encontra-se suspensa sobre a sala de barricas. Uma das suas paredes é envidraçada e tem vista para esta mesma sala de barricas iluminada com luz ténue e onde existe uma grande pedra que revela o tipo de solo ali existente. O ambiente é aconchegante e tranquilo, ideal para provar vinhos ou mesmo fazer uma refeição completa com os visitantes da adega.



A sala de provas da Herdade do Rocim é ampla e modernamente decorada em pedra e chão de madeira, com mesas e cadeiras suficientes para receber grupos. A sua parede envidraçada separa a sala dos visitantes das barricas.



A sala de prova da Herdade do Sobroso está integrada numa sala de estágio e envelhecimento do vinho em barricas ou nas ânforas. O material dominante é, por isso, a madeira, tanto nas barricas, como no teto e na mesa impressionante, peça única construída a partir de um largo tronco de árvore. Os cadeirões confortáveis permitem uma prova confortável.

Além disso, a sala é aconchegante e bem iluminada, o mote perfeito para ter uma degustação autêntica, confortável e de enorme prazer vínico.



Num espaço elegante e acolhedor, viva uma verdadeira experiência sensorial e embarque numa viagem requintada de sabores por diferentes terroirs de Portugal, onde João Portugal Ramos produz vinhos de várias regiões: Alentejo, Beiras, Douro e Vinhos Verdes. Com uma vista privilegiada para os nossos lagares de mármore, venha à descoberta e prove o melhor dos nossos vinhos acompanhados de saborosos produtos regionais.

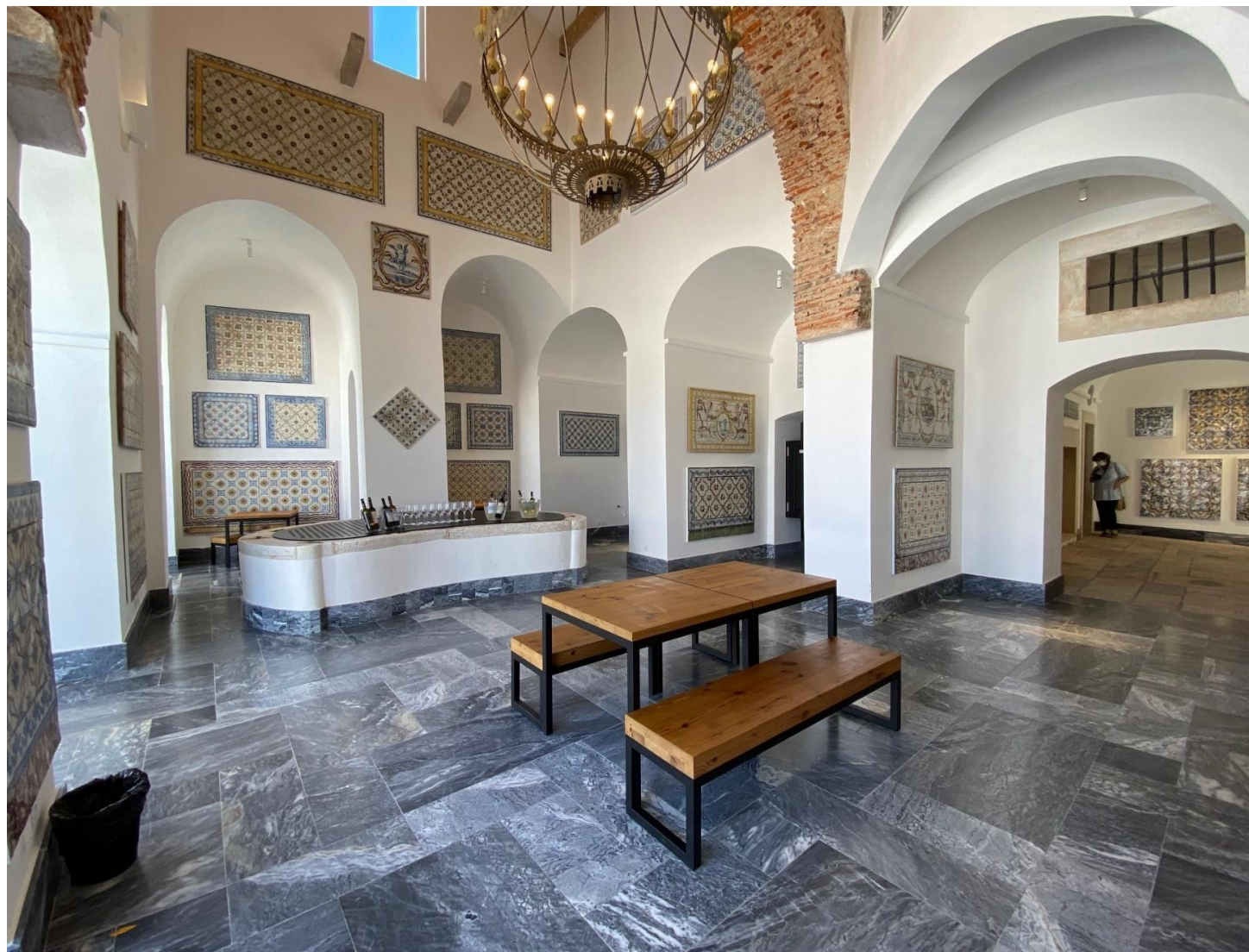


Rodeado por seis hectares de vinhas, compostas pelas castas tintas Touriga Nacional, Touriga Franca, Alicante Bouschet e Syrah, e Gouveio, casta branca, a vinha é biológica, respeitando a biodiversidade e o potencial do terroir.

Os hóspedes têm uma vasta gama de experiências relacionadas com o vinho ao seu dispor, podendo hóspedes e proprietários tornarem-se membros do exclusivo L'AND Wine Club que visa promover a cultura do vinho, o conhecimento e desvendar / revelar / desmistificar a experiência de fazer vinho. Membros do exclusivo Wine Club têm acesso à adega para produção de vinho, vindimas, provas de vinhos, eventos temáticos, encomenda e vinho L'AND engarrafado com rótulo personalizado, entre outros. Cada proprietário terá a oportunidade de produzir o seu próprio vinho, escolher a embalagem, bem como o rótulo personalizado. Posteriormente podem harmonizar com os menus de O Viajante com o seu vinho, oferecer aos seus familiares, amigos e convidados, ou até mesmo comercializá-lo.



Cada vinho tem uma história. Descobrir estas histórias, aprender a provar e a conhecer um vinho é uma experiência muito enriquecedora para quem é apreciador. O vinho vive de momentos de partilha, partilha de histórias, partilhas à mesa, partilha de conhecimento e de tradições. A pensar na experiência de todos os que nos visitam, a nossa sala de provas tem o objetivo de receber à mesa, ao bom jeito alentejano, quem por cá passa. A nossa sala de provas tem capacidade para 20 pessoas, sendo que poderão decorrer até duas provas em simultâneo. Desde provas individuais a provas coletivas. Um espaço rodeado pelos vinhos da Ravasqueira e pela sua história.



Instalada no histórico Palácio Tocha, ele próprio enriquecido por alguns dos magníficos conjuntos de azulejaria tardo-Barroca e Rococó e inserida dentro do Museu Berardo, em Estremoz, a Bacalhôa Vinhos oferece uma sala de provas única em Portugal, recheada de história e tradição.



Tendo a madeira como material dominante, sobressai nesta sala de provas o balcão corrido, as mesas e bancos altos a partir da qual se vislumbra uma vista magnífica sobre as vinhas da Quinta do Quetzal. O ambiente é clean e confortável, e a sala muito bem iluminada pela luz solar que só beneficia e cria assim ao visitante o ambiente perfeito de prova. O edifício é parcialmente revestido a xisto, fazendo uma utilização da flora natural local que completa a experiência do visitante ao habitat natural do Alentejo.



Recentemente renovada, a sala de provas na Tapada de Coelheiros é como entrar na nossa sala de estar, um espaço acolhedor e caloroso e cheio de representações do que nos rodeia no exterior. Esta sala partilha a nossa identidade, desde as madeiras num tom mais quente, ao verde característico da marca e que faz alusão ao ambiente que nos rodeia, até aos mais variados elementos de cortiça, que estão presentes não só na decoração, mas também em elementos estruturais do edifício, funcionando como isolamento sonoro e térmico. A vista para a nossa Garrafeira é um ex-libris do espaço, onde temos algumas das primeiras garrafas produzidas na Tapada de Coelheiros.



Após a visita à adega, o momento culmina na sala de prova junto ao armazém de envelhecimento onde se encontram as barricas. Nesta pequena sala existe o silêncio necessário à explicação da prova, mas também conforto. Destaca-se do conjunto decorativo um largo sofá de formato original, uma mesa redonda de bonita e resistente madeira onde se colocam as garrafas de vinho e petiscos alentejanos que acompanham a prova, e um enorme lustre que ilumina a sala dando um ambiente aconchegante.



A nossa sala de provas dispõe de uma zona interior com lotação para 120 pessoas. A sua decoração é fiel ao conceito que queremos passar, na base do campestre, integrado no ambiente ao redor e com um toque de requinte.

Comtempla, também, uma zona exterior com vista para as nossas vinhas, onde 48 pessoas podem desfrutar do conforto com uma vista e ambiente naturais da propriedade.



É debaixo desta oliveira milenar que decorrem as provas de vinho do Morgado do Quintão. Um ambiente intimista, com vista para as vinhas e para o terroir único, que dispensa uma visita sem pressas.



Na adega Alves de Sousa a sala de provas tem uma bonita vista para as vinhas e para o território duriense. Decorada de forma tradicional, com mesas e bancos corridos, e prateleiras de madeira rodeadas de tijolo bem carregadas de vinho, que o visitante pode levar para casa após a simpática visita.



É o centro nevrálgico de todas as experiências sensoriais, desde as muito populares Degustações Vínicas às Visitas Guiadas, Enólogo por um Dia, Um Dia na Vindima, entre outras, disponíveis todos os dias das 10h às 18h.

Com uma decoração minimalista, onde se privilegiou de forma deliberada a visão sobre as vinhas da Quinta do Medronheiro, é um momento de harmonia e comunhão entre a degustação dos vinhos e tudo o que a vista alcança. Um jogo de luz e cor desperta os sentidos e aguça a curiosidade para os aromas e texturas dos próprios néctares. Uma maceração de paisagem e vinho que inebria quem por ali passa.



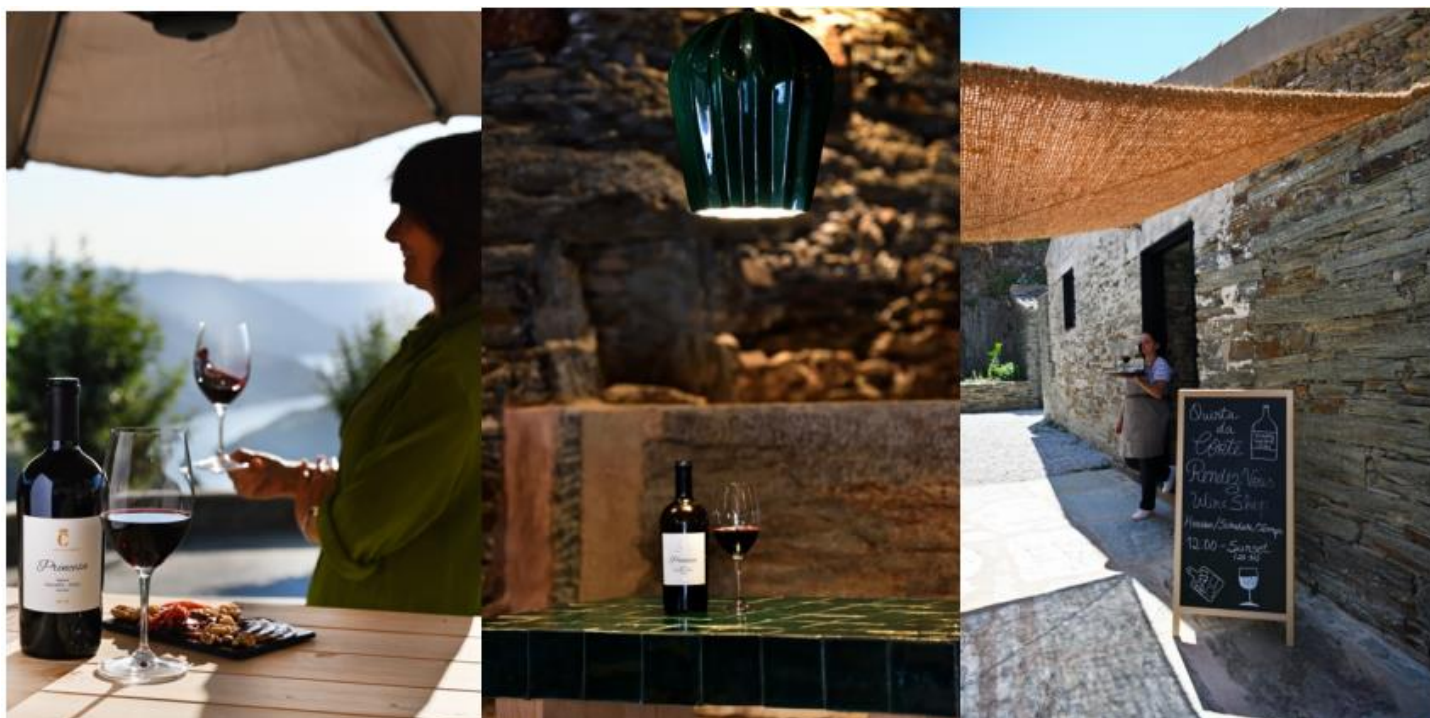
Com vistas panorâmicas no topo do vale que permite observar o terroir das vinhas velhas, a magnífica da serra do Marão e as águas do rio Corgo, esta sala de provas permite aos seus clientes experienciar um novo legado no Douro.



Com mais de 150 anos dedicados ao Vinho do Porto, as Caves da Niepoort, em Vila Nova de Gaia, são o grande guardião do saber que tem passado de geração em geração. Lugar mágico, onde os vinhos envelhecem à velocidade de outros tempos, é daqui que saem algumas das referências mais icónicas da Niepoort. Saber esperar, respeitar a lentidão do tempo para sublimar um grande néctar. Essa é uma das grandes virtudes do Vinho do Porto e um dos ensinamentos que Dirk traz sempre consigo. Quem lho passou foi José Nogueira, master blender da quarta geração da família Nogueira com quem Dirk passou muito tempo nas caves de Vila Nova de Gaia. Entre balseiros e tonéis, aqui aprende-se a respeitar o tempo, a ter paciência, e a valorizar o que ele nos dá. Observa-se o futuro, pensa-se a 20 anos, guardam-se vinhos como tesouros que são para um dia, à mesa, nos surpreenderem. Venha surpreender-se também. Sem pressas.

QUINTA DA CÔRTE

www.quintadacorte.com/pt-pt/



Numa paisagem onde sobressai o característico xisto da região demarcada do Douro, a boutique “Rendez-Vous” da Quinta da Côrte apresenta-se como um ponto de encontro para provas de vinhos do Douro e do Porto. É possível realizar provas de vinhos ao mesmo tempo que usufrui de iguarias locais e de uma prova de azeite Extra Virgem biológico da Quinta. O espaço de prova exterior, oferece ainda uma vista imperdível sobre os socalcos e o rio Douro, convidando os visitantes a desfrutar da tranquilidade da região ao ritmo do pôr-do-sol, acompanhado por um copo de vinho. As marcações podem ser efetuadas diretamente na boutique em Valença do Douro, proporcionando a opção de um programa personalizado "a la carte" quer na Boutique, quer na propriedade Quinta da Côrte.



Junto à cave das barricas, o Patamar Wine Shop & Bar é o ponto de partida para todas as experiências de enoturismo da Quinta nova de Nossa Senhora do Carmo. Este é o local ideal para usufruir de uma excelente panorâmica sobre o Vale do Douro que se abre na fachada, habilmente desenhada na paisagem como um tradicional muro de xisto. Aqui o tempo é relativo e muito rapidamente dará por si a contemplar um pôr do sol inesquecível sobre as vinhas e o rio Douro. É neste ambiente relaxado que poderá degustar os vinhos da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo ao mesmo tempo que desfruta de deliciosas tapas da região. Aberto todos os dias e nos meses de abril a outubro é garantido um horário alargado para que os visitantes possam aproveitar da melhor forma os dias mais longos.



A sala de provas da Quinta do Pôpa é um lugar informal e descontraído, sempre pronta para proporcionar experiências de enoturismo que sejam únicas e absolutas. Para isso contribui, para além do cenário, a forma de receber: informal e acolhedora, com partilha de conhecimento, mas acima de tudo da história e de estórias da família do homem que dá nome à Quinta, o avô Pôpa. Propostas exclusivas e tailor-made em que a privacidade do cliente é preservada, é também uma das mais-valias da oferta de Enoturismo à Pôpa. Junte-se ainda o facto de possuir espaços destinados a crianças e de ser Pet-Friendly. E agora, mais do que nunca, estes detalhes fazem todo o sentido.



As históricas caves da Graham's foram erguidas em 1890 sobre uma colina em Vila Nova de Gaia, com vistas sobre o rio Douro e a cidade do Porto. Para aqueles com mais tempo e que desejam aprender mais sobre a Graham's, a Sala Vintage, com sua atmosfera tranquila e confortável proporciona ao entusiasta do vinho uma experiência muito completa de degustação. Esta sala, com um toque de elegância inglês discreto permite ao visitante saborear vinhos do Porto premium e super premium da Graham's, incluindo alguns Vintages mais velhos e Tawnies envelhecidos, difíceis (ou mesmo impossíveis) de encontrar num outro lugar.



Localizada no edifício reconvertido da nossa adega, a sala de provas da Wine & Soul recebe pequenos grupos para provas de vinho intimistas e personalizadas. Com vistas para a aldeia de Vale de Mendiz e com as vinhas como pano de fundo, a sala de provas dispõe também de uma loja de vinhos, não convencional, onde os vinhos são apresentados como parte integrante da decoração da sala. A sala de provas dispõe ainda de mesas no exterior, onde os clientes podem, de forma mais informal, beber o vinho pretendido a copo acompanhado de tapas.



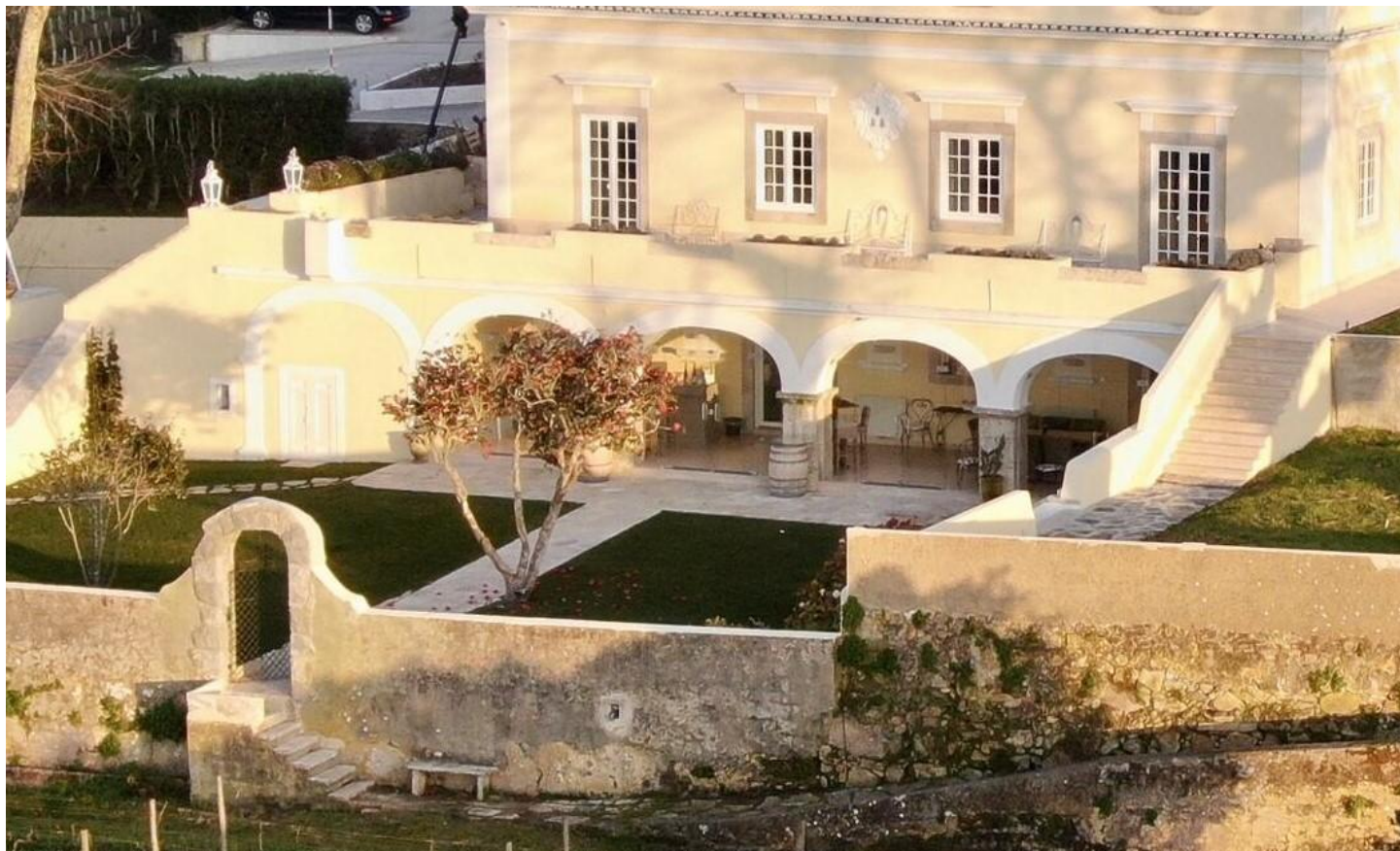
A The Wine School tem uma programação alargada que pretende, acima de tudo, desmistificar e democratizar o tema do vinho. Ao desenvolver todas as ofertas da escola, o objetivo primordial é sempre respeitar da mesma forma quem é apenas consumidor curioso, entusiasta ou profissional do setor. É neste ambiente que enquanto Sala de Prova, a The Wine School procura disponibilizar uma oferta diferenciada e descontraída, enquanto, ao mesmo tempo, respeita o rigor técnico que o tema exige. Quanto à programação, a The Wine School possui uma série de atividades que não requerem marcação, chamam-se “Mais que uma prova”, porque o visitante nunca terá apenas os vinhos para provar – qualquer prova é acompanhada pelo enquadramento de um Wine Educator, ainda que de forma descontraída. A ideia é que a informação sobre os vinhos e sobre como tirar o melhor proveito dos mesmos seja sempre passada. Não é um workshop no formato de aula, mas também não é uma prova – é mais do que isso! Além disso, a escola possui uma calendarização de cursos práticos sobre vinho, vinhos fortificados portugueses, as regiões vinícolas portuguesas ou vinhos do mundo. A Escola leciona ainda os reconhecidos cursos WSET, em português e em inglês. Como fator diferenciador, a The Wine School criou o PWS, ou seja, o “Portuguese Wine Specialist”, projetado para ser um complemento à certificação do WSET, 100% direcionado para o vinho em Portugal e sob a mesma metodologia didática aplicada aos programas WSET. Isto vem colmatar a “lacuna formativa” do programa WSET sobre os vinhos portugueses em geral. A escola proporciona ainda provas privadas e totalmente personalizadas, com a necessidade de marcação de apenas 24h. Em toda esta oferta letiva, a equipa da The Wine School incentiva a descoberta de todas as regiões portuguesas, do continente às ilhas, e seleciona produtores e vinhos que representam todas as regiões, de forma a ilustrar a diversidade dos vinhos portugueses. Trabalha, por isso, em colaboração com os produtores nacionais, sejam eles de pequena ou grande dimensão, da mesma forma como convida enólogos, viticultores, académicos, entre outras figuras que possam acrescentar valor em masterclasses abertas ao público, trazendo o “terroir” à escola. Por outro lado, a equipa da

escola estimula, sempre que possível, a visita às regiões vitivinícolas mais próximas: Douro, Trás-os-Montes, Região dos Vinhos Verdes, Dão e Bairrada. Todas estas regiões produzem estilos de vinho distintos e estão a pouco mais de 1h de carro de distância do Porto, reforçando o carácter absolutamente ímpar do destino. Neste sentido, a escola desenvolveu um conjunto de tours que encurtam o caminho até ao “terroir” e aperfeiçoam os laços com as regiões mais próximas. Neste trabalho, o objetivo passa sempre por trabalhar com as quintas e adegas já presentes no território, estabelecendo parcerias e trabalhos em rede – e, sublinhe-se, trabalhando de forma isenta, com parceiros externos ao grupo The Fladgate Partnership. Quanto à parte técnica, a escola tem três ambientes distintos de prova e formação: Sala de Aula, Sala Privada e Sala de Prova. Todos os espaços têm sistemas e condutas de ar condicionado e circulação de ar independentes por sala. Têm ainda um sistema de insuflação da sala com cerca de 4000m³ de ar por hora, criando um sistema de pressão positiva que previne a contaminação do ar da sala com aromas exteriores ou interiores trazidos pelos visitantes. O ambiente da sala de aula é neutro graças à utilização de mesas e paredes brancas para não influenciar a análise durante as provas. Há igualmente uma especial atenção à iluminação, que é tão intensa quanto confortável. Encontramos um equilíbrio com uma luz amarela mais fria, de forma a evitar a interferência na análise da cor em prova.

A Escola inclui ainda duas zonas técnicas/copas. Uma é apenas destinada a copos e vinhos, com 8 arcas frigoríficas a diferentes temperaturas e uma máquina de lavar copos com tecnologia de osmose inversa. Isto evita o excesso de manuseamento dos copos e a necessidade de os polir manualmente. Na segunda copa, existe outra zona de lavagem com máquina e banca, e um armário refrigerado para bens alimentares e perecíveis. Com zona separada para manuseamento e processamento alimentar. Relativamente aos copos, a Escola tem uma parceria com a Riedel que fornece todos os copos e decanters necessários às diferentes provas e formações da escola. Através desta parceria, realiza sessões de prova e testes dos diferentes modelos disponíveis, escolhendo os modelos mais adequados para as diferentes utilizações. É resultado de uma estreita parceria entre a The Wine School e a Riedel Portugal.

CASAL DE STA. MARIA

www.casalstamaria.pt/pt-pt/



A sala de provas, com espaço para receber desde o casal ao pequeno grupo que está de visita à região de Sintra, é muito acolhedora. Encontra-se situada no piso térreo da casa da quinta, sobre uns arcos envidraçados e onde no interior decorrem as provas de vinhos.



A história das Caves Velhas é verdadeiramente fascinante e indissociável da visão e determinação de João Camillo Alves, um dos empresários vinícolas mais prósperos e visionários de Portugal na sua época. Correndo riscos e implementando medidas vanguardistas, deixou um legado duradouro que perdura até os dias de hoje. Tudo começou em 1881, quando João Camillo Alves fundou as Adeegas Camillo Alves, empresa pioneira na comercialização de marcas de vinho de qualidade em Portugal. A sua visão e o compromisso com a excelência, rapidamente fizeram dele uma figura proeminente no mundo do vinho. No entanto, foi o seu neto, João Júlio Camillo Alves, que, em 1939, fundou a marca Caves Velhas, elevando ainda mais o legado da família. Não perpetuou apenas a tradição de qualidade estabelecida pelo avô, como também ousou expandir o negócio através da introdução de vinhos da marca, escrevendo um novo capítulo na história da empresa. O histórico edifício das Caves Velhas, situado no coração de Bucelas, capital do Arinto, é um testemunho vivo desse legado. O edifício é um local emblemático para visitas, degustações e eventos vínicos, onde os visitantes poderão mergulhar na rica história da vinícola e desfrutar de vinhos que contam histórias e evocam memórias. Caves Velhas é um santuário para os amantes do vinho e da história, onde cada garrafa é um elo entre o passado e o presente, entre tradição e inovação. Venha descobrir a magia das Caves Velhas e deixe-se encantar por uma experiência única e memorável.



Inspirada no mundo da vinha e do vinho, a Sala de Provas da Quinta da Almiara apresenta uma simbiose entre a sua arquitetura contemporânea com uma decoração oitocentista, que nos remete à origem do projeto. Esta combinação reflete a história da Quinta da Almiara e da segunda propriedade, adquirida pelo fundador José Constantino em 2008. A propriedade do Casal do Vale é uma propriedade do séc. XVIII que, durante várias gerações, pertenceu à mesma família, preservando sempre os elementos decorativos da época. Repleto de história e de simbolismo, este espaço combina elementos modernos que aludem ao mundo do vinho e da vinha, através das suas paredes em forma de barrica, e de outros elementos decorativos que nos transportam ao século XVIII. Por isso, este é o espaço ideal para visitas únicas num ambiente onde as tradições, a história e a paisagem nunca são esquecidas.



Com vista privilegiada para as vinhas e para a Serra de Montejunto, é na Destilaria da Quinta do Gradil que decorrem as provas de vinhos, e onde também podem conhecer toda a gama de vinhos. O espaço está ainda preparado com mesas e cadeiras, e cozinha de apoio, para receber pequenos eventos.



Esta sala de provas na Quinta da Boa Esperança data de 1914, onde inicialmente era a adega antiga da Quinta, deixando de o ser só em 2014, quando Artur Gama decide comprar a mesma. Todas as vindimas, até então, eram ali feitas. Atualmente, é ali que se fazem a maioria de provas e será o local mais carismático da Quinta, dado ao seu aspeto rústico e muito acolhedor.



A sala de provas da Quinta da Folgorosa é um lugar aconchegante que recebe os visitantes de forma descontraída. A ideia é sempre proporcionar uma experiência única, seja com o correto controlo da temperatura ambiente, a escolha do arranjo de flores, uso luz de velas e até a seleção de músicas ambiente. Dos queijos aos enchidos, todos foram testados para harmonizar e evidenciar na perfeição os vinhos da Quinta. Esta sala foi pensada para receber tanto poucas pessoas como grandes grupos. Dependendo do tipo de evento e condições climáticas, a quinta é versátil, podendo organizar também provas no moinho de vento, na adega, na esplanada com vista para as vinhas ou até à beira da piscina. É nesta sala que visitantes também encontram a loja que apresenta toda a gama de vinhos do grupo LW - Lindeborg Wines, sendo a Quinta da Folgorosa uma das suas quatro marcas. (As restantes são Cortém, Vale do Armo e Herdade da Cabeceira).



A Sala de Provas da Casa Romana Vini encontra-se localizada na nossa Quinta do Porto Nogueira. É nesta Sala, com vista para as vinhas, que se realizam todas as provas e eventos relacionados com os vinhos, bem como recebem a maioria dos clientes. Os programas incluem Winery Tours e Wine Tastings, onde transmitem e mostram os processos agrícolas e produtivos a quem os visita, bem como as melhores práticas que introduzem na produção dos seus vinhos. A Sala de Provas, decorada de uma forma autêntica e em sintonia com a natureza, procura uma interligação profunda entre a natureza observada pelas suas janelas e a sofisticação e o conforto necessários para conceder aos clientes as melhores condições para uma tarde única e inesquecível. Na Casa Romana Vini o foco está na produção de Vinhos de grande qualidade, e não em quantidade.



Com sete lagares de pedra, datada de 1871, a “Sala das Varas” exhibe um impressionante conjunto de Prensas de Vara e Fuso. Nesta sala fizeram-se vinhos durante décadas, com um sistema criado pelos Gregos há milhares de anos e trazido para Portugal ainda pelos Romanos. É um espaço único no país, que conta também com uma prensa “tic-tac” e uma prensa hidráulica igualmente preservadas à época e capazes de demonstrar a evolução técnica e histórica na forma de se fazer vinho. Juntas, enaltecem ainda mais a experiência de sentir e desvendar o potencial dos vinhos da Companhia Agrícola do Sanguinhal e compõem um ambiente totalmente alinhado à história da família Pereira da Fonseca, a ponto de envolver aqueles que a visitam de forma muito acolhedora e instrutiva.

MADEIRA WINE COMPANY - SALA FRASQUEIRA

www.blandyswinelodge.com/pt/as-nossas-lojas/



Localizada no coração da Blandy's Wine Lodge, a Sala Frasqueira ou Vintage é verdadeiramente a joia da coroa dos Vinhos Madeira mais raros e antigos da empresa. Alguns desses tesouros remontam ao século XVIII, proporcionando uma experiência única e incomparável aos visitantes. Aqui, os apreciadores têm o privilégio de degustar vinhos do início do século XX, como o lendário Blandy's Bual 1920.

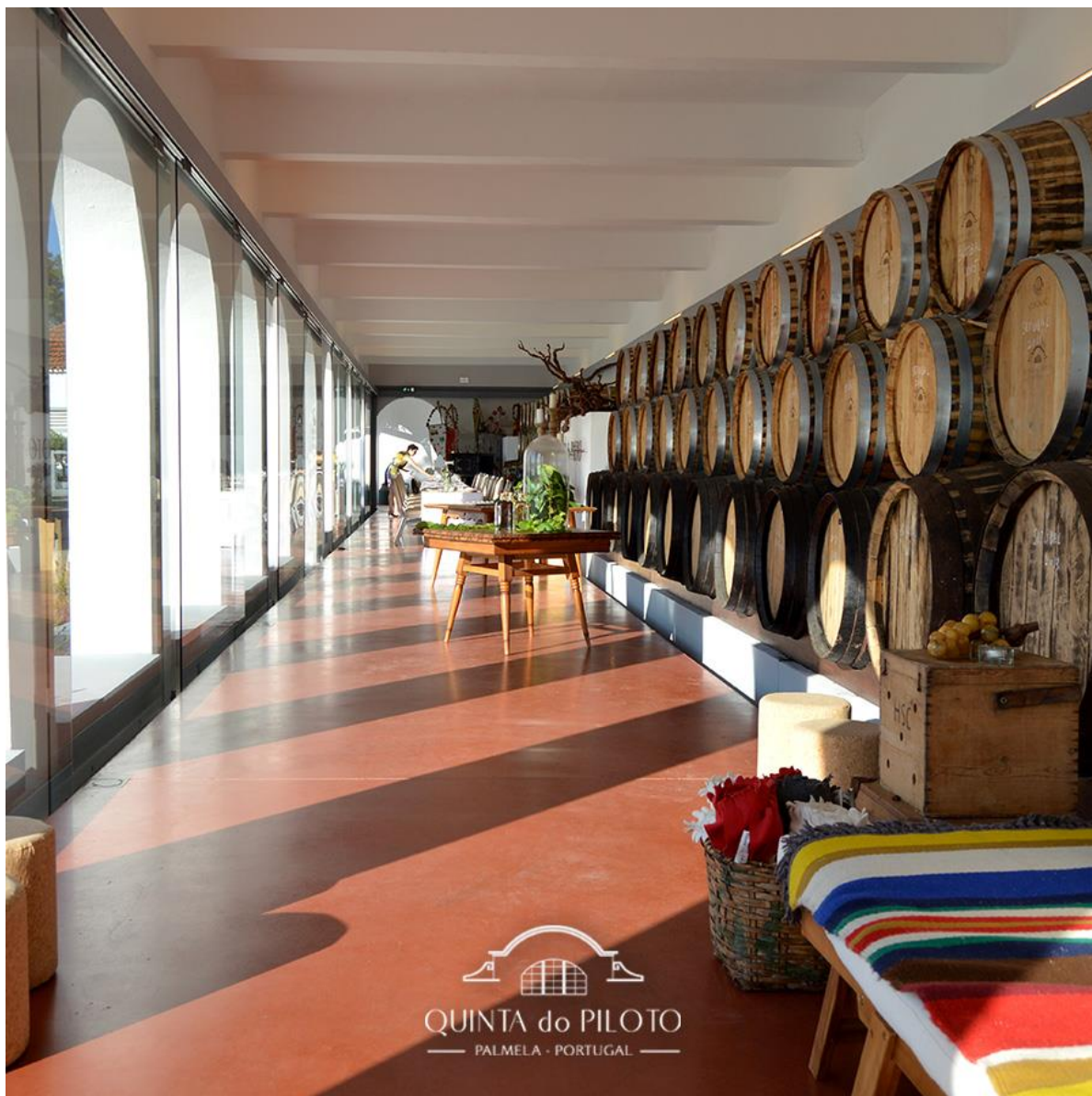
Esta sala emblemática é mais do que uma simples sala de provas; é uma catedral do vinho, com suas paredes revestidas de armários antigos de madeira, cada um contendo relíquias que contam histórias fascinantes. Um ambiente exclusivo, dedicado inteiramente às Frasqueiras e aos vinhos Madeira Vintage, onde os visitantes podem explorar a coleção, adquirir uma garrafa única ou degustar um dos nossos vinhos datados.



A Barbeito é uma adega familiar que já vai na terceira geração. A visita à adega termina na sala de provas, onde se faz a prova de vinhos, que pode passar pelos famosos Madeira, mas também pela originalidade do vinho branco elaborado por este produtor de referência. O espaço é simples e discreto, iluminado pelas grandes vidraças por onde entram os raios de sol, onde existem algumas mesas, cadeiras e estantes repletas de vinho.

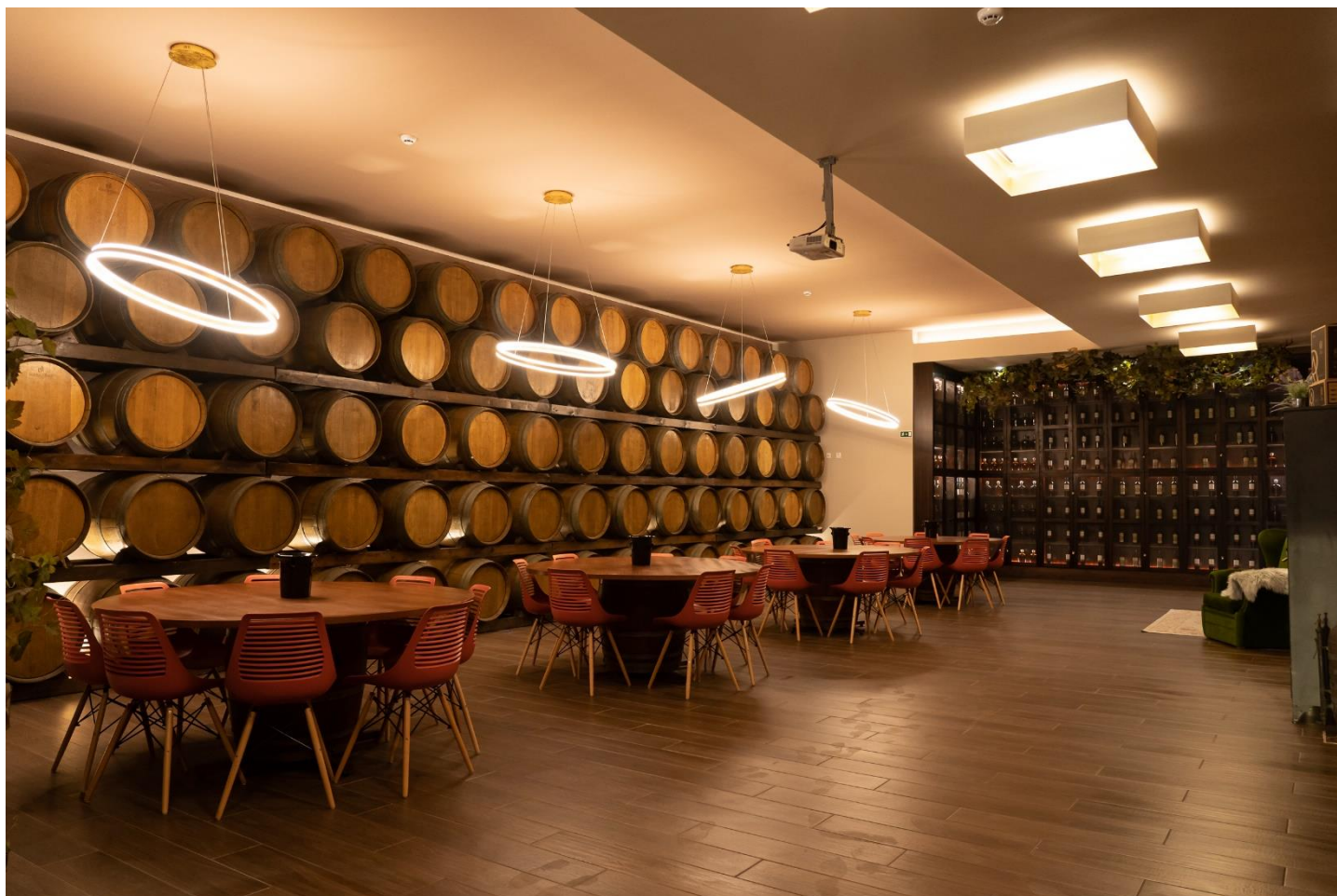
QUINTA DO PILOTO

www.quintadopiloto.pt/



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. É na nossa Sala de Provas, Sala dos Pios, recuperada recentemente para oferecer uma experiência única, que os nossos clientes podem desfrutar dos nossos vinhos, enquanto saboreiam a vista.

QUINTA DA ATELA

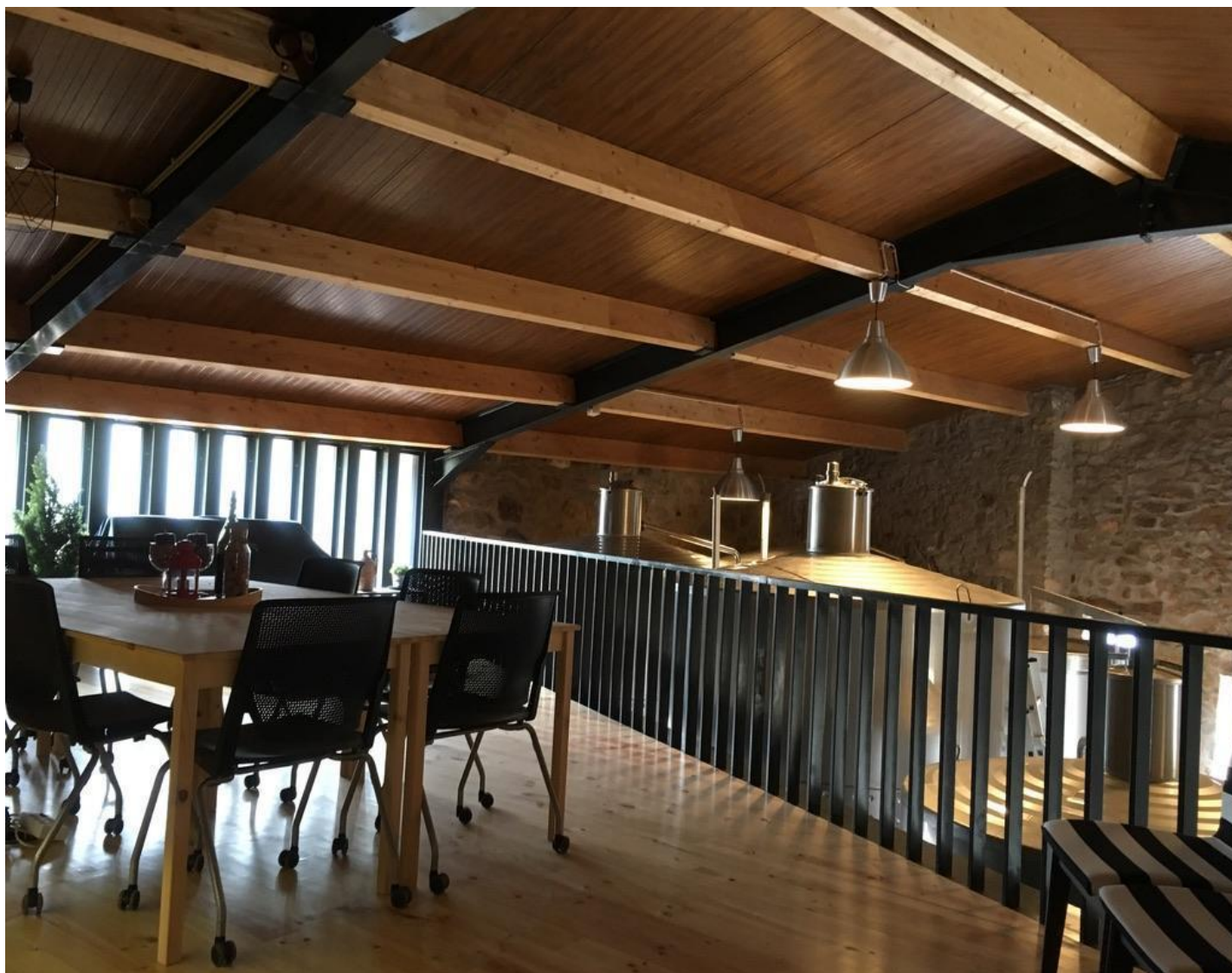
www.quintadaatela.pt/

Em linha com a remodelação de luxo executada em toda a quinta pelos atuais proprietários, a principal Sala de Provas da Quinta da Atela é um espaço que consegue ser acolhedor e amplo em simultâneo, tendo sido pensada tanto para grupos pequenos como grandes. A cozinha adjacente proporciona um rápido serviço dos vinhos e dos petiscos regionais, incluídos nas provas de vinho (mediante reserva prévia).



A Sala de Provas do Palácio da Quinta da Lagoalva tem uma atmosfera harmoniosa, elegante, carregada de história e de tradições. É um local perfeito para uma experiência sensorial única onde cada vinho pode ser apreciado na sua plenitude.

Os Visitantes podem também aqui disfrutar de degustação de produtos regionais, ou fazer a sua refeição.



A Sala de Provas da Casa do Jôa encontra-se instalada numa mezzanine que sobrevoa toda a Adega. Dali, os visitantes conseguem ver a Sala de vinificação, o lado tecnológico e a Sala de estágio, o lado tradicional. Na decoração estão incluídos alguns objetos de tributo à cultura portuguesa quer da música, quer do cinema. Existem também algumas peças típicas da região para completar o espaço.



Com vista panorâmica sobre Baião e o vale do rio Douro a sala de provas da Quinta de Santa Teresa está localizada a 250m de altitude permitindo uma excelente compreensão do contexto geográfico e do terroir envolvente. Edificada sobre a piscina da quinta e rodeada por jardins e vinha, este espaço prima pelo conforto e requinte assim como pelo enquadramento da arquitetura com as zonas envolventes. A total transparência do edifício permite aos visitantes desfrutar da experiência num diálogo constante com a natureza e paisagem envolvente.



A Sala de Provas localiza-se no átrio de um edifício do século XIX, onde outrora eram as Cavalariças. Numa das alas ainda hoje é possível ver em exposição um Landau do séc. XIX, um tipo de carruagem antiga.

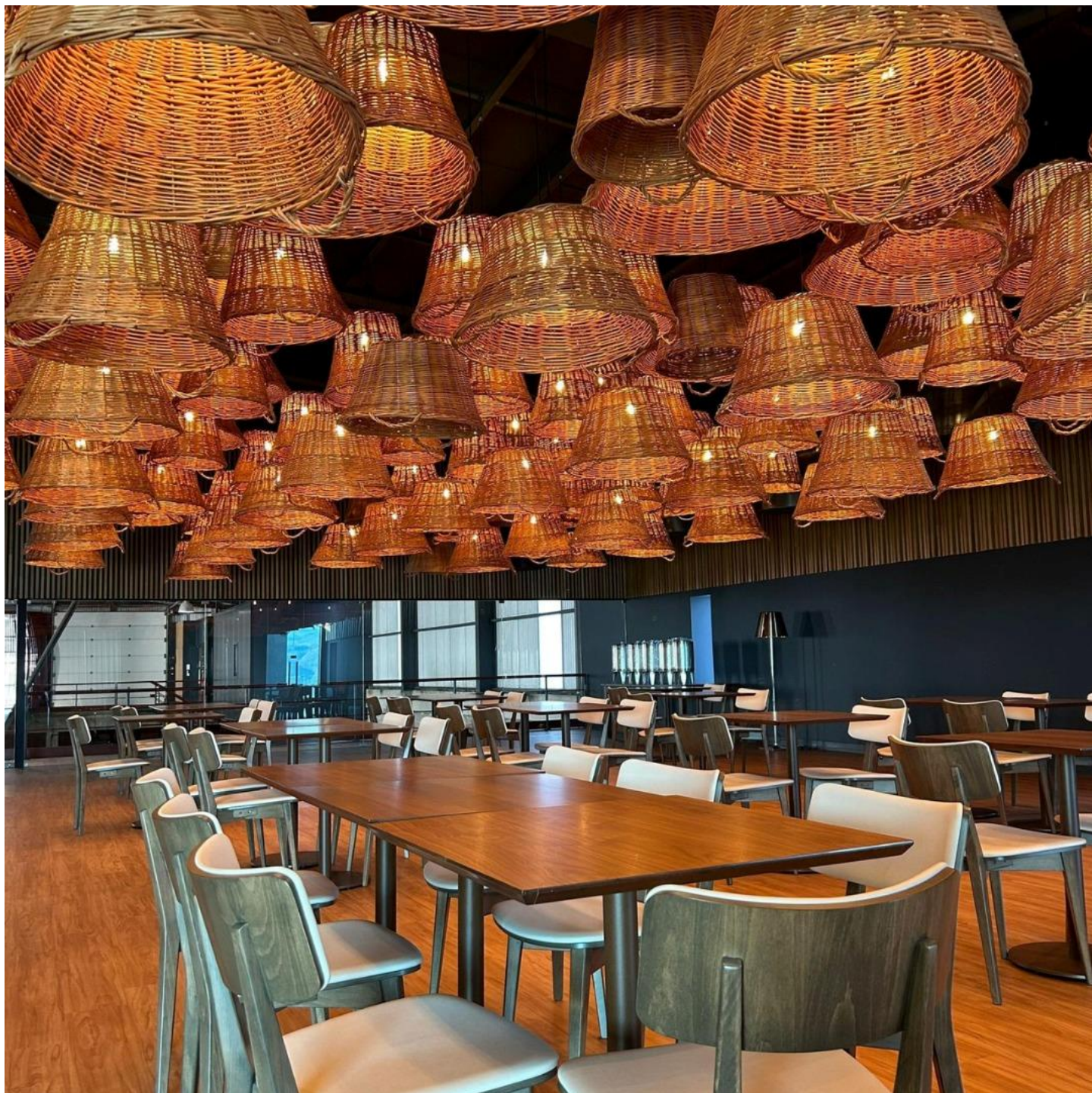
Neste edifício, encontra-se atualmente localizada a 'Casa das Artes', Sala de Provas, Loja e Recepção de Visitantes. A degustação de todos os Produtos Palácio da Brejoeira pode ser isolada ou juntamente com as visitas guiadas.



Construída no coração da Quinta da Aveleda, de frente para a Eira, onde outrora palpitava, ao ritmo do ciclo das culturas, a atividade agrícola, a Sala de Provas e a Loja resultam da recuperação de um antigo armazém de cereais, testemunho dos mais de 300 anos da propriedade. A sua recuperação, já por diversas vezes premiada, ficou a cargo do Arquiteto Diogo Aguiar. O espaço, com o seu impactante teto de asnas, preserva a estrutura original, mas foi dividido em várias áreas funcionais: Sala de provas, uma Vinoteca, Mezzanine e Loja. Com um conceito de mesas comunitárias, na sala de provas, os visitantes podem juntar-se e conviver, enquanto fazem uma prova de vinhos harmonizada com produtos locais, como os queijos e compotas da Aveleda. Este é um espaço polivalente onde se realizam, além dos vários formatos de provas, atividades diversas, como tertúlias, workshops, reuniões e formações entre outras atividades. Inserida no edifício da Loja de vinhos e contígua à Sala de Provas, a mezzanine está disponível para provas de vinho privadas. É um espaço muito acolhedor e exclusivo, dividido em duas alas, onde se assegura o ambiente tranquilo para uma degustação personalizada.



Sala de provas inserida em um edifício recente, com 2 anos, com uma vista panorâmica para a vinha, Serras do Marão e Alvão. Arquitetura transmite o passado e o presente no mesmo espaço.



Dispomos de uma sala de provas com capacidade para receber 150 pessoas. Decorado com candeeiros feitos de cestos de vindima, o nosso salão proporciona um ambiente intimista e rústico, onde de um lado se pode usufruir de uma vista para o interior da nossa adega e do outro de todo um horizonte preenchido pela Serra do Marão. Dispomos ainda de uma sala de provas privada com capacidade para 16 pessoas com uma mesa de Nogueira Portuguesa (feita a partir de uma árvore envelhecida que se encontrava dentro da nossa propriedade) como figura central. Esta Sala também fornece de uma vista deslumbrante para a Serra do Marão, Serra do Alvão e ainda para a bonita Senhora da Graça, um ícone da nossa região e um ótimo ponto turístico.