

PRÉMIO NACIONAL

26
ANOS
DE
MELHOR
DO

PRÉMIO ENOTURISMO MELHOR HOSPITALIDADE



Entidade Regional de Turismo
da Região de Lisboa



LOURES
CÂMARA MUNICIPAL

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

Quinta Madre de Água	35
Douro	36
Alves de Sousa	36
Lavradores de Feitoria	37
H.O. MENIN Douro Estates	38
Niepoort - Quinta de Nápoles	39
Pipadouro.....	40
Quanta Terra	41
Quinta da Côrte	42
Quinta da Pedra Alta	43
Quinta da Vacaria	44
Quinta do Crasto	45
Quinta do Pôpa	46
Quinta do Vallado	47
Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo - Winery House Relais et Châteaux.....	48
Sala de Provas – Blue Target	49
Ventozelo Hotel & Quinta	50
Wine & Soul	51
WOW - The Vintage House.....	52
Lisboa	53
AdegaMãe	53
Cas’Amaro	54
Enoport	55
JnCQuoi	56
Quinta da Almiara	57
Quinta da Boa Esperança	58
Quinta da Folgosa	59
Quinta de Chocapalha	60
Quinta de Sant’Ana	61
Quinta do Gradil	62
Quinta do Sanguinhal.....	63
Vila das Rainhas	64
Madeira	65
Madeira Wine Company	65
Península de Setúbal	66
A Serenada	66
Adega de Palmela	67
Casa Ermelinda Freitas	68

Herdade do Perú	69
Quinta do Piloto	70
Tejo	71
Ode Winery.....	71
Quinta da Lagoalva	72
Trás-os-Montes	73
Casa do Joa	73
Vinhos Verdes	74
A&D Wines	74
Anselmo Mendes – Quinta da Torre	75
Casa Lata	76
Monverde Wine Experience Hotel - Quinta da Lixa.....	77
Quinta da Avelada.....	78
Quinta de Cypriano	79
Quinta de Maderne	80
Quinta de Santa Cristina	81



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.



Uma equipa simpática e acolhedora é o que se pode encontrar na adegas 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 adegas Mayor: a arte de bem receber.



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.



Na Casa Museu Interativa de Borba, a hospitalidade é entendida como muito mais do que o simples ato de receber. Cada visitante é envolvido na história e na memória do lugar, promovendo a criação de uma ligação emocional através de experiências pessoais, memórias partilhadas e identificação com as narrativas que marcam esta casa e a sua adega.

O percurso pela Casa Museu convida o visitante a imaginar os cheiros, as conversas e os trabalhos que fizeram parte do quotidiano da adega ao longo do tempo. Ao longo dos corredores, são partilhadas as histórias de Esmeralda e Mariano, avós que marcaram profundamente a identidade do espaço e cujas vivências foram transmitidas de geração em geração, mantendo o calor humano e autenticidade das palavras originais.

A hospitalidade é encarada como um processo abrangente, que vai desde o acolhimento inicial até à partilha de experiências culturais e identitárias. O bem receber é o fio condutor de toda a visita, criando uma atmosfera acolhedora e familiar que permite ao visitante vivenciar os costumes e a cultura local como se estivesse em sua própria casa.

Na Casa Museu Interativa de Borba, a hospitalidade manifesta-se na atenção ao detalhe, na proximidade humana e na autenticidade da experiência, permitindo que cada visitante deixe um pouco de si e leve consigo um pouco da história, da memória e da emoção deste lugar.



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.



Na Fita Preta, a hospitalidade é mais do que um gesto – é um compromisso com a autenticidade e a excelência. Localizada numa histórica adega medieval no coração do Alentejo, esta propriedade proporciona uma receção calorosa e personalizada, onde cada visitante é convidado a mergulhar no mundo dos vinhos de António Maçanita.

A equipa de enoturismo destaca-se pela proximidade e dedicação, garantindo que cada experiência seja única e memorável. As visitas são conduzidas de forma envolvente, combinando conhecimento técnico com a descontração de quem sabe que o vinho se aprecia melhor quando partilhado. As provas comentadas acontecem num ambiente acolhedor, rodeado pela paisagem alentejana, permitindo aos visitantes descobrir os vinhos Fita Preta enquanto se sentem em casa.

Mais do que um destino enoturístico, a Fita Preta é um espaço de encontro e celebração, onde a tradição e a inovação se cruzam para proporcionar momentos inesquecíveis. Aqui, cada detalhe reflete a paixão pelo vinho e pela arte de bem receber, tornando a experiência autêntica e verdadeiramente diferenciadora.



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.



Combinando aromas únicos, vinhas próprias e castas raras no Alentejo, a adega produz vinhos de excelência que são uma experiência para o paladar. Mas não é só o sabor que os destaca. Enquanto membros de um programa de sustentabilidade de vinhos do Alentejo, têm a componente social enraizada na sua cultura e contratam pessoas de diferentes partes do mundo, criando um ambiente diverso e inclusivo.

Encorajam a equipa a ir além das expectativas dos seus hóspedes, oferecendo uma experiência única e personalizada. Dispõem de 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 seus vinhos. Além disso, a Herdade das Servas oferece vistas deslumbrantes e tipicidade do Alentejo.

A hospitalidade e qualidade dos vinhos da adega são reflexos da paixão pelo que fazem.



Na Herdade do Freixo, a hospitalidade é um compromisso diário, refletido na forma calorosa e genuína como cada visitante é recebido. A equipa de Enoturismo dedica-se a proporcionar experiências memoráveis, acolhendo todos com sorrisos e entusiasmo, partilhando com paixão a história e singularidade deste projeto.

Cada visita é uma oportunidade para criar momentos inesquecíveis, onde a atenção ao detalhe e o conhecimento sobre o vinho se aliam a um ambiente acolhedor e autêntico. Na Herdade do Freixo, a hospitalidade vai além do serviço – é um reflexo da dedicação e do prazer em partilhar um projeto único, tornando cada experiência verdadeiramente especial.



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.



Na Honrado Vineyards, a hospitalidade não é apenas um serviço, é a essência do que fazem. Sendo um projeto familiar, cada visitante é recebido na Adega-Museu Cella Vinaria Antiqua como quem recebe amigos em casa. Criam experiências personalizadas, onde cada detalhe é pensado para que o hóspede se sinta especial. Desde a recepção calorosa até à partilha das histórias por trás dos vinhos de talha, o objetivo é proporcionar momentos autênticos e inesquecíveis. Apostam num atendimento próximo e genuíno, onde o tempo desacelera e a qualidade da experiência se sobrepõe à quantidade de visitantes. Ali, cada pessoa tem um nome e uma história que querem conhecer. A atenção ao detalhe e a paixão pelo que fazem refletem-se na forma como acolhem, garantindo que quem os visita leva não apenas um bom vinho, mas também uma memória única e um desejo de regressar.



Na Adega Vila Santa, hospitalidade é criar memórias que ficam. Cada visitante é recebido com calor, atenção e genuína proximidade, vivendo experiências autênticas que combinam vinho, tradição e histórias da nossa terra.

O contacto direto com a equipa transforma a visita numa experiência única, onde se sente o cuidado e a paixão que colocamos em cada detalhe. Aqui, cada momento emociona e cria laços duradouros, deixando marcas que se levam para a vida.



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.



No L'AND Vineyards acreditamos na simplicidade e na tranquilidade como pilares fundamentais da verdadeira hospitalidade. Tal como as pessoas que lhe dão vida, o L'AND reflete a autenticidade dos seus fundadores, das suas equipas, dos seus hóspedes e da região que o envolve. As nossas pessoas e o nosso território estão na essência de tudo o que fazemos. Procuramos criar e gerir projetos de hospitalidade excecionais, em pequena escala, onde cada detalhe é pensado com intenção e significado. Acreditamos que a dimensão humana é o que permite oferecer uma experiência genuína, próxima e memorável. O nosso compromisso é gerar valor económico, social e ambiental, partilhando esse valor com a comunidade local e contribuindo de forma positiva para a região onde estamos inseridos. A sustentabilidade faz parte da nossa visão de hospitalidade responsável. Assumimos um compromisso ambiental transversal a toda a operação, procurando integrar práticas conscientes e consistentes em todos os aspetos da nossa atividade. Para nós, hospitalidade é também cuidar do território e garantir que o impacto da nossa presença é construtivo e duradouro. O serviço L'AND assenta numa ideia simples e intemporal: tratar os nossos hóspedes da mesma forma que gostaríamos de ser tratados em circunstâncias semelhantes. Esta filosofia traduz-se num serviço personalizado, atento e cuidado, onde cada hóspede é reconhecido como único. Valorizamos a escuta, a antecipação das necessidades e a criação de momentos autênticos, sem formalismos excessivos. A nossa hospitalidade deve estar sempre presente, mas nunca ser intrusiva. É discreta, elegante e natural. Está nos gestos subtis, nos detalhes personalizados, na capacidade de criar uma atmosfera onde o hóspede se sente verdadeiramente em casa, mas elevado por uma experiência de excelência.



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.



Quinta do Paral, The Wine Hotel - Membro da LHW - The Leading Hotels of the World

A Quinta do Paral dispõe de 22 alojamentos num complexo que convida ao relaxamento e à plenitude. A propriedade conta com quartos contemporâneos, um apartamento de charme, majestosas suites e a beleza intemporal de uma casa senhorial.

Desfrute das paisagens que a quinta oferece, caminhe pelos vastos jardins acompanhando as sucessivas quedas de água e passeie pelos mais de 30 hectares de vinha.

Uma propriedade que combina a serenidade do Alentejo e o requinte dos vinhos produzidos na Quinta do Paral. Um projeto etéreo desenvolvido para partilhar o estilo de vida alentejano de paz, tranquilidade e tempo de qualidade inestimável.

A Quinta do Paral disponibiliza 6 tipos de alojamentos equipados com todo o tipo de comodidades para desfrutar da sua estadia.



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 passageiro, 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.



Na Tiago Cabaço Winery, a hospitalidade é vivida de forma genuína, próxima e atenta ao detalhe. Cada visitante é recebido como se estivesse em casa, num ambiente onde o tempo abranda e a partilha acontece de forma natural.

Cada experiência é acompanhada de forma personalizada, sendo a visita adaptada aos interesses e curiosidades de quem procura a adega. Mais do que apresentar vinhos, estabelece-se um diálogo aberto entre o vinho, a terra que lhe dá origem e as pessoas que lhe dão vida — partilham-se histórias, revelam-se processos e transmitem-se emoções.

Mais do que receber bem, a Tiago Cabaço Winery procura criar memórias — momentos autênticos, marcados pela simplicidade, simpatia e espírito alentejano, que fazem com que quem visita se sinta verdadeiramente bem-vindo e queira voltar.



Este compromisso com a excelência reflete-se em cada detalhe, desde a recepção calorosa até à personalização de cada experiência. Os hóspedes são recebidos com atenção e simpatia, num ambiente onde o conforto e a autenticidade se aliam para criar momentos verdadeiramente memoráveis.

Na Torre de Palma, cada visitante é único, e a hospitalidade vai além das expectativas. A equipa dedica-se a proporcionar experiências exclusivas, garantindo que cada estadia seja enriquecida por sugestões personalizadas, degustações vnicas e um serviço atento e discreto. O objetivo é criar uma atmosfera de bem-estar, onde os hóspedes se sintam parte da história e do encanto deste lugar especial.

A fusão entre tradição e sofisticação torna a Torre de Palma um destino de referência no enoturismo, onde o luxo se traduz no detalhe e na forma genuína de receber. Seja para uma estadia prolongada ou uma visita para desfrutar do vinho e da gastronomia, aqui, a hospitalidade transforma-se numa arte, tornando cada experiência inesquecível.



Localizado em pleno Alentejo, perto de Beja, o Vila Galé Alentejo Vineyards & Olive oferece uma experiência única que combina turismo rural, enoturismo e ecoturismo, proporcionando aos seus hóspedes uma vivência autêntica e inesquecível.

Com 81 quartos e suítes amplos, o hotel alia a tradição alentejana à modernidade, oferecendo diversas comodidades como piscina, spa, ginásio, restaurante com comida típica e atividades ao ar livre, incluindo caminhadas, passeios a cavalo, jeep safaris, e até mesmo voos de balão.

A integração da quinta e da horta pedagógica encanta os mais pequenos, enquanto o enoturismo, com visitas à Adega e Lagar Santa Vitória, revela a arte de produzir vinhos e azeites, oferecendo experiências exclusivas como as vindimas.

A hospitalidade do Vila Galé Alentejo Vineyards & Olive é um reflexo da autenticidade da região e da dedicação da equipa, que proporciona a cada hóspede uma estadia memorável em harmonia com a natureza e a cultura alentejana.

ALIANÇA UNDERGROUND MUSEUM – BACALHÔA

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



Com um profundo respeito pelas tradições e pela identidade local, a equipa de enoturismo do Aliança Underground Museum oferece um acolhimento caloroso e genuíno, garantindo que cada visitante se sinta especial desde o primeiro momento. A hospitalidade alia-se ao conhecimento, proporcionando uma experiência imersiva que combina arte, história e a riqueza do mundo vínico.

Cada visita é guiada com dedicação e entusiasmo, revelando os segredos dos espumantes, vinhos e aguardentes que aqui estagiam, bem como a impressionante coleção de arte que torna este espaço único. A atenção ao detalhe e a disponibilidade da equipa fazem com que cada experiência seja memorável, promovendo não apenas a degustação de vinhos excepcionais, mas também um verdadeiro encontro com a cultura da Bairrada.

No Aliança Underground Museum, a hospitalidade reflete a paixão pelo enoturismo, tornando cada visita num momento de descoberta, partilha e emoção, onde os visitantes são recebidos não apenas como convidados, mas como parte de uma história que se pretende perpetuar.

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.



Num edifício cuidadosamente restaurado, as Caves da Churchill's aliam a elegância contemporânea à tradição do Vinho do Porto, proporcionando um ambiente intimista e acolhedor.

As visitas permitem descobrir a história da casa e conhecer o processo de produção do Vinho do Porto, com acesso às caves históricas onde os vinhos envelhecem. Não sendo um museu, nas Caves da Churchill's os visitantes sentem o aroma dos vinhos envelhecidos, observam empilhadores, mangas e toda a atividade típica da indústria. No final, é possível participar em provas guiadas de vinhos do Porto e Douro, explorando as características de cada estilo, do White ao Ruby, passando pelos Tawny até aos vinhos do Douro de terroir, produzidos exclusivamente com uvas da Quinta da Gricha, propriedade da Churchill's no Douro.

Entre as experiências exclusivas destacam-se as Tawny Blender's Sessions, onde os participantes aprofundam o conhecimento sobre a produção e envelhecimento do vinho do Porto Tawny, podendo criar o seu próprio Porto Tawny 20 anos. Há ainda duas experiências de enoteca — a Johnny's Private Cellar e "Two Decades of Ricardo: Winemaker's selection" — que permitem explorar e provar vinhos guardados e colheitas especiais diretamente do acervo histórico da casa.

No Lodge da Churchill's, cada visita é uma imersão autêntica no universo do Vinho do Porto, conjugando história, tradição e uma experiência sensorial, permitindo aos visitantes conhecer a filosofia da casa: mínima intervenção, vinhos elegantes e a prioridade às pessoas e ao planeta.



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, sintá-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 sintam como se estivessem 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.



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.



A hospitalidade, entendida como a arte de bem receber, manifesta-se de forma elaborada ou simples através de afetos, gargalhadas espontâneas ou até de um simples olhar, que conseguem cativar a alma de quem chega.

O arquiteto António Belém Lima foi o responsável pela conceção da adega Alves de Sousa, um espaço projetado para ser funcional e perfeitamente integrado nas rotinas da produção vitivinícola e do enoturismo. A equipa de enoturismo proporciona visitas informativas, permitindo aos visitantes compreender, de modo natural, as diferentes fases da produção de vinho e a filosofia dos produtores. O percurso, com duração de uma hora e meia, inclui uma passagem pela vinha, onde se abordam temas como o xisto, as vinhas velhas, a exposição solar e a geografia singular que confere frescura aos vinhos. Tudo isto ocorre num ambiente familiar, hospitaleiro e atento. Destaca-se a excelência da hospitalidade, não só pela equipa de enoturismo, mas também pelo sorriso aberto e genuíno de todos os trabalhadores, que diariamente cativam quem visita a adega. O ambiente familiar saudável é reflexo da autenticidade, simplicidade e afabilidade que caracterizam o local.

Um sorriso franco é sempre a chave que abre o momento da partilha. Num espírito de união, os colaboradores da Lavradores de Feitoria interagem com os visitantes com cordialidade, simpatia e empatia, proporcionando-lhes um acolhimento amigável.



Na Horta Osório, a hospitalidade expressa-se através de provas comentadas que unem os vinhos H.O. aos sabores autênticos da região. Cada experiência é pensada como um encontro entre vinho, gastronomia e território, onde cada vinho encontra o seu par à mesa, revelando a identidade, a paisagem e a tradição do Douro num ambiente de proximidade, autenticidade e partilha.



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.



A Pipadouro distingue-se no enoturismo português pela sua abordagem diferenciadora à hospitalidade, entendida como uma experiência contínua de cuidado, atenção e antecipação das necessidades do visitante, antes, durante e após a vivência no território. Especializada em turismo fluvial de luxo no Douro, desenvolveu um modelo profundamente centrado no cliente, assente na personalização absoluta da experiência e na proximidade da equipa.

Cada programa é desenhado à medida, tendo em conta o perfil, interesses e expectativas de quem visita a região, promovendo uma relação humana, genuína e emocionalmente envolvente. A hospitalidade manifesta-se em decisões operacionais concretas, como o lançamento, em 2025, do Pipadouro Excellence, um serviço premium que eleva a experiência a bordo através de acompanhamento personalizado, serviços de bem-estar, babysitting e propostas sensoriais diferenciadoras, garantindo conforto, harmonia e atenção permanente ao visitante.

A integração cuidada do vinho, da gastronomia, da paisagem e do território do Douro é assegurada por uma equipa preparada para receber, informar e criar ligações emocionais, oferecendo não apenas um serviço, mas tempo, escuta e presença. Esta filosofia estende-se também à criação das Exclusive Nights, experiências noturnas intimistas que combinam música ao vivo, vinhos de excelência e gastronomia local, respondendo de forma inovadora à necessidade de prolongar a vivência enoturística da região de forma qualificada e acolhedora.

A aposta contínua na formação e valorização da equipa reforça uma cultura interna baseada no profissionalismo, na empatia e no orgulho em representar o Douro enquanto destino de excelência. A atenção personalizada, a inovação aplicada à hospitalidade e a forma como transforma cada experiência num momento único de ligação ao território, ao vinho e às pessoas.



Na Quanta Terra, a hospitalidade não se mede apenas pela qualidade do serviço, mas pela forma como cada pessoa que os visita se sente à vontade, sem pressa e sem distâncias formais. Por essa razão, quem chega até lá é visitante e não cliente, e cada reserva é uma experiência exclusiva. Acreditam que hospitalidade é criar um espaço onde todos se sentem bem, sem forçar protocolos ou formalismos. Quem chega entra num espaço aberto, onde a conversa acontece naturalmente, onde o tempo não se impõe e onde o vinho se prova sem pressa, como se estivessem entre amigos.



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 despreziosos, 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.



Na Quinta da Pedra Alta, o conceito formal de “cliente” é totalmente abdicado em favor de um acolhimento genuíno, onde cada visitante é recebido como um convidado especial. O projeto substitui o turismo convencional por uma experiência privada e imersiva, permitindo que quem os visita integre o círculo íntimo da equipa e participe na rotina orgânica da casa. O acesso às diversas áreas da propriedade é feito com originalidade num veículo clássico UMM, reforçando o carácter autêntico e aventureiro da visita.

Este percurso exclusivo pelas vinhas permite aos convidados a experiência sensorial de tocar nos marcos pombalinos e sentir as variações de altitude que definem o carácter dos vinhos da propriedade. Num ambiente descontraído, muitas vezes acompanhado pelos carismáticos colaboradores de quatro patas — o Pedra e o Rio —, os convidados têm acesso direto a áreas de trabalho críticas, como a adega e as caves, onde podem observar e privar com a equipa de enologia sem quaisquer barreiras formais.

As provas de vinhos são reservadas e desenrolam-se num ambiente de total privacidade, onde o silêncio, a arte e a paisagem dos socalcos se fundem para proporcionar paz e exclusividade. Ao oferecer uma experiência fora do roteiro comum, focada na hospitalidade humana e personalizada, a Quinta da Pedra Alta afirma-se como um destino de eleição para quem procura a essência do Douro num serviço exemplar que convida ao regresso.



O Torel Quinta da Vacaria é um destino único, onde os hóspedes vivem uma experiência personalizada, imersa na cultura, tradição e beleza do Douro. Destacamo-nos pela excelência do enoturismo, oferecendo a oportunidade de degustar vinhos de qualidade, saborear experiências gastronómicas autênticas e relaxar no conforto dos nossos quartos e spa.

No cerne da nossa identidade está a profunda ligação humana com cada hóspede. Mais do que uma estadia, queremos proporcionar momentos que deixam uma marca duradoura. Desde o serviço personalizado até à atmosfera envolvente, cada momento connosco é pensado para garantir uma experiência memorável, fazendo da sua estadia algo extraordinário. Consideramo-nos, verdadeiramente, "artesãos de memórias".

A nossa equipe seleciona atividades envolventes, como cruzeiros no Douro, passeios pelas vinhas e degustações exclusivas de vinhos e azeites da Quinta. Esta equipe jovem, dinâmica e acolhedora oferece um serviço atento e personalizado, com um toque pessoal que reflete os gostos e preferências de cada hóspede, fazendo com que todos se sintam em casa.

Adicionalmente, celebramos a portugalidade através do design único de cada quarto, não havendo dois iguais, o que reflete a nossa essência de criar experiências singulares e individuais. O Torel Quinta da Vacaria não é apenas um destino; é a porta de entrada para uma experiência única, onde a hospitalidade, o vinho e a natureza unem-se em perfeita harmonia. Cada detalhe é celebrado com paixão e dedicação, proporcionando uma experiência enoturística diferenciadora e verdadeiramente inesquecível para todos os nossos hóspedes.



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.



Na Quinta do Pôpa, a hospitalidade é pensada como uma experiência vivida com tempo, autenticidade e atenção ao detalhe. Mais do que receber visitantes, o objetivo é criar ligações genuínas ao território, às vinhas e à história da família que dá nome à quinta, permitindo que cada pessoa descubra o Douro de forma tranquila e memorável.

Desde 2012, quando o enoturismo abriu com a receção feita pelos próprios irmãos Vanessa e Stéphanie Ferreira, o projeto desenvolveu uma abordagem de hospitalidade próxima e personalizada. Hoje, com uma equipa dedicada, a Quinta recebe visitantes durante todo o ano, mantendo uma escala humana e um serviço consistente que privilegia a proximidade, a partilha de conhecimento e o respeito pelo ritmo de quem visita.

As experiências foram desenhadas para ligar diretamente o território ao vinho. Programas como aDOURO, FEEL THE TRUE SENSE OF PLACE e 1932 – Especial Vinhas Velhas convidam os visitantes a percorrer a vinha, compreender a origem dos vinhos e provar o Douro no seu contexto natural. Realizadas em pequenos grupos e com capacidade limitada, estas experiências valorizam o tempo, a atenção individual e a autenticidade do momento.

A hospitalidade da Quinta do Pôpa assenta também numa organização rigorosa que garante consistência e qualidade no serviço, com formação contínua da equipa e procedimentos operacionais que asseguram um acolhimento responsável, inclusivo e transparente.

A experiência completa-se com a ligação ao território e aos seus sabores: azeite da propriedade, produtos regionais, horta própria e propostas gastronómicas que refletem a identidade da quinta. Integrada numa paisagem viva de vinhas, olivais e pomares, a Quinta do Pôpa apresenta-se como uma *petit farm* duriense, onde biodiversidade, agricultura e hospitalidade se encontram.

Assim, a hospitalidade na Quinta do Pôpa traduz-se numa combinação de humanidade, rigor e autenticidade, oferecendo a cada visitante aquilo que o Douro tem de mais valioso: tempo, paisagem e uma experiência verdadeira



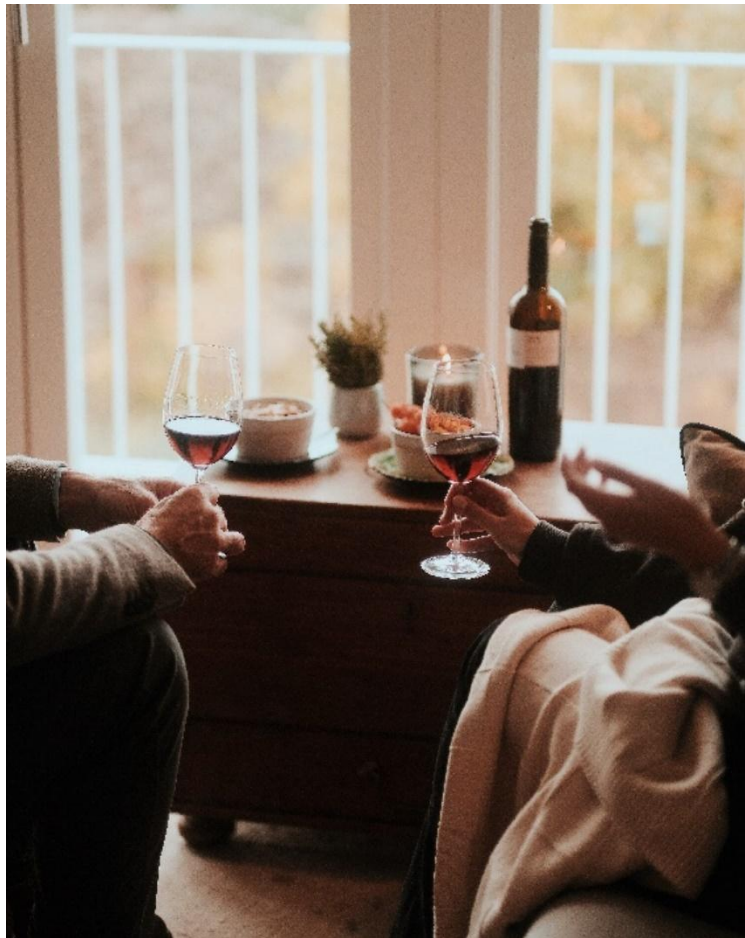
A hospitalidade na Quinta do Vallado é mais do que um serviço: é um compromisso com a satisfação e bem-estar dos nossos visitantes. Desde a calorosa receção até à atenção personalizada em cada momento da estadia, cada hóspede sente-se especial e valorizado. Os nossos colaboradores, garantem um atendimento familiar, sempre com um sorriso e uma vontade genuína de proporcionar momentos inesquecíveis.



Com uma história bicentenária, a Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo localiza-se na sub região do Cima Corgo e abraça a margem direita do rio Douro ao longo de 1,5 km, com uma mancha única de 85 hectares de vinha enquadrada no património mundial da UNESCO. Cercada por uma paisagem deslumbrante, o charme histórico da propriedade é marcado pelo edifício da adega, datado de 1764, um dos mais antigos da região, e pelos diversos espaços que se distribuem harmoniosamente nas colinas, incluindo uma pequena capela (1795), que reforça a alma autêntica da Quinta. A Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo é a primeira quinta no Douro a abrir, em 2005, o seu projeto de enoturismo, integrando um hotel vínico com uma oferta exclusiva na região. Desde a abertura deste espaço que aqui se celebra a “art de vivre”, num compromisso permanente com a hospitalidade autêntica, onde cada hóspede é acolhido com atenção genuína, num ambiente que privilegia o contacto de pessoas para pessoas. Ser hóspede na Quinta Nova Winery House Relais & Châteaux é sentir o espírito acolhedor de uma casa de família portuguesa, onde o conforto e a tradição se unem à paisagem deslumbrante do Douro. A atmosfera sofisticada e hospitaleira da casa senhorial reflete-se nos espaços comuns, cuidadosamente pensados para que os hóspedes se sintam em casa. Aqui, cada visitante é recebido com um serviço atento e personalizado, num ambiente onde o tempo abranda para que se possa saborear a vida ao ritmo do Douro. Seja para desfrutar de um grande vinho, apreciar a paisagem ou saborear a gastronomia autêntica do restaurante Terraçu’s, onde a excelência do atendimento faz toda a diferença, cada experiência é vivida com prazer e tranquilidade.



A Sala de Prova, localizada no Time Out Market Porto, na estação de S. Bento, ocupa o topo da torre desenhada pelo arquiteto Souto Moura. Um espaço privilegiado, a 21 metros de altitude, com uma vista inigualável para a cidade do Porto e com um ambiente descontraído contribuem para criar uma experiência única para os visitantes. Dedicada essencialmente aos vinhos da região do Douro e do Porto, conta com uma carta cuidadosamente selecionada pelo enólogo Bento Amaral, composta por mais de 120 referências. A Sala de Prova proporciona diversas experiências vnicas, desde provas de vinhos do Porto e do Douro a eventos exclusivos ligados ao vinho acompanhados por sommelier, Na vertente gastronómica, dispõe de uma ementa concebida pelo Chef Luís Américo, com propostas cuidadosamente pensadas para criar as melhores harmonizações com a seleção de vinhos. Tem uma equipa altamente qualificada, com sommeliers e staff dedicado, conseguindo garantir que cada cliente tenha uma experiência única, onde o conhecimento, a atenção ao detalhe e a personalização são sempre prioridades.



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 Seródio 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.



Nas margens do rio Douro, em Pinhão, no coração do Vale do Douro, classificado como Património Mundial pela UNESCO, o The Vintage House hotel oferece uma experiência de hospitalidade profundamente enraizada na identidade da região. Antiga adega de Vinho do Porto transformada num elegante hotel de charme, preserva a sua arquitetura clássica e uma ligação autêntica à história duriense. Rodeado por jardins cuidados, com vista desafogada para o rio e para as encostas cobertas de vinhas em socalcos, o hotel proporciona um ambiente sereno e acolhedor, onde cada hóspede é recebido com atenção genuína e um serviço personalizado desde o primeiro momento.

Os seus quartos e suites, todos voltados a sul e com varanda ou terraço sobre o Douro, combinam conforto, luminosidade e uma decoração clássica em tons suaves que convida ao descanso. A experiência prolonga-se nos espaços comuns, como o elegante Library Bar e o acolhedor e clássico Rabelo Restaurant, onde a gastronomia portuguesa, de raiz regional, é apresentada com uma abordagem contemporânea e servida com requinte e proximidade. A carta de vinhos, cuidadosamente selecionada, destaca grandes referências do Douro, e a equipa acompanha cada sugestão com conhecimento e entusiasmo, criando momentos de verdadeira partilha à mesa. No próprio hotel, as provas de vinhos, harmonizadas com tábuas de queijos e enchidos ou com chocolate, proporcionam experiências sensoriais diferenciadoras. Os programas de alojamento, cuidadosamente concebidos, acrescentam valor à estadia com propostas acolhedoras e experiências pensadas ao detalhe, tornando cada visita ainda mais memorável.

Para além do conforto e da excelência no serviço, o The Vintage House distingue-se pela forma como a equipa de receção e concierge envolve os seus hóspedes na vida e na cultura do Douro. A equipa organiza visitas, provas, refeições e piqueniques nas vinhas em quintas históricas com paisagens deslumbrantes, como a Quinta da Roêda e a Quinta do Panascal, da Fonseca e Croft Port, bem como passeios de barco que partem do pontão em frente ao hotel, permitindo descobrir a região a partir do rio. Durante as vindimas, é possível viver a tradição da pisa da uva em lagares de granito nas quintas, reforçando a ligação autêntica ao território. Nos jardins, para além da encantadora piscina exterior com vista para as vinhas, os hóspedes podem desfrutar de um campo de ténis e de amplos espaços ao ar livre que convidam ao descanso ou à atividade física. Seja num momento de lazer, numa prova comentada ou na organização cuidada de um evento no Salão do Rio ou nos extensos terraços e jardins, cada experiência é marcada por profissionalismo, dedicação e calor humano. É esta combinação de cenário idílico, autenticidade, atenção ao detalhe e genuíno espírito de bem-receber que faz do The Vintage House hotel um forte candidato ao prémio de Melhor Hospitalidade.

ADEGAMÃE

www.adegamae.pt/

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 melhores práticas e produtos, no serviço de vinhos e gastronomia; e o domínio do mundo do vinho, democratizando-o para todos os tipos de consumidores.



Na Cas' Amaro, a hospitalidade é entendida como um gesto genuíno e consciente de bem receber. Cada visitante é acolhido de forma próxima e personalizada, na sua língua, num ambiente onde o vinho, a conversa, a música, a arte e a gastronomia funcionam como elementos de ligação humana e criadores de memórias duradouras.

Os programas enoturísticos são conduzidos por profissionais diretamente ligados ao projeto, com disponibilidade para explicar, escutar e partilhar, colocando sempre o visitante no centro da experiência. A hospitalidade manifesta-se na atenção ao detalhe, no ritmo calmo das visitas e na criação de um ambiente confortável, despretensioso e verdadeiramente acolhedor.



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 no mercado de luxo em Portugal. Com o conceito "Food meets Fashion meets Hospitality", proporciona experiências exclusivas que integram moda, gastronomia e, em breve, hotelaria, com a inauguração do JNcQUOI House, em Lisboa.

O universo JNcQUOI inclui os restaurantes JNcQUOI Avenida, JNcQUOI Asia, JNcQUOI Club e JNcQUOI FrouFrou, todos na exclusiva Avenida da Liberdade, em Lisboa, e o JNcQUOI Beach Club, na Comporta. O grupo tem apostado fortemente na área vínica, duplicando a equipa de sommeliers para 16 profissionais e criando a posição de Wine Director, atualmente ocupada por Ivo Peralta.

Entre as suas iniciativas de destaque está o icónico evento "It's Friday, It's Big Bottle Day", que permite aos clientes provar, a copo, vinhos raros e exclusivos de grandes formatos, incluindo Barca Velha 2000 e Legado 2015. O JNcQUOI Club também acolhe provas vínicas e jantares com produtores nacionais e internacionais. No total, os restaurantes do grupo abrem mais de 120 mil garrafas por ano.

O grupo expandiu-se para a produção própria de vinhos, lançando seis vinhos exclusivos em colaboração com produtores de renome. Em 2021, apresentou os primeiros vinhos JNcQUOI em parceria com a Quinta do Crasto, seguindo-se o JNcQUOI Grand Branco e Grand Tinto, em conjunto com a Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo. A gama inclui ainda um Vinho Madeira Bual 2008, produzido com a Cossart Gordon, e um Rosé de Provence, criado com Liam Stevenson MW. Com um forte compromisso na excelência e inovação, o Grupo Amorim Luxury e o JNcQUOI continuam a elevar os padrões da hospitalidade e do enoturismo em Portugal.



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 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 aos 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.



Na centenária Quinta de Sant'Ana as portas da casa Frost abrem-se diariamente para receber inúmeros visitantes, desde uma breve passagem para admirar a história do local até uma união de fato, inúmeras são as razões dos visitantes. Independentemente da distância que viajam, seja milhares de quilómetros ou vinte metros rua acima, prezamo-nos em receber todos como se fossem família, sem pressa, com simpatia e generosidade. A Quinta é um local onde diferentes culturas se juntam para partilhar histórias, onde harmonizam ao som da natureza e do telintar de copos de vinho.



A Quinta do Gradil destaca-se pela excelência da sua hospitalidade, assente num acolhimento personalizado, atenção ao detalhe e forte sentido de autenticidade. Enquadrada por um património histórico único, ligado ao legado dos Marqueses de Pombal, a experiência do visitante é marcada pela elegância dos espaços recuperados e por um serviço próximo, profissional e memorável. Casamentos, Atividades Corporate e Familiares constam da arte de bem receber da Quinta do Gradil. Entre o vinho, a gastronomia e a paisagem, cada momento é pensado para criar ligações emocionais e duradouras, posicionando a Quinta como uma referência na arte de bem receber em Portugal.



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 vnicas 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.



A Vila das Rainhas distingue-se pela hospitalidade calorosa e autêntica, refletindo a essência dos seus produtos. Tal como a ginja que produz, a experiência proporcionada aos visitantes é envolvente, apetitosa e memorável.

A equipa que recebe cada visitante transmite otimismo e alegria, combinando conhecimento técnico com uma apresentação transparente e cativante dos processos de produção. A paixão com que partilha cada detalhe cria um ambiente acolhedor e genuíno, tornando cada visita uma experiência única.

Comprometida com a promoção de Portugal e da sua tradição, a Vila das Rainhas não só inova na oferta de produtos, mas também na forma como estes são apresentados e experienciados. Cada interação reflete um profundo respeito pelo visitante, elevando a arte do bem receber a um novo patamar.



A Blandy's Wine Lodge, situada no centro do Funchal, assume-se como a Casa do Vinho Madeira, integrando hospitalidade, património e produção ativa num edifício histórico do século XVII. Mais do que um espaço de visita, funciona como um local de acolhimento onde, anualmente, cerca de 150.000 visitantes são recebidos num ambiente que privilegia proximidade e autenticidade.

A operação, embora de grande escala, é estruturada de forma a garantir um atendimento personalizado e atento, sustentado por equipas que desempenham o papel de anfitriões e intérpretes da cultura do Vinho Madeira. Este compromisso com a qualidade do serviço foi reconhecido internacionalmente com a atribuição do TripAdvisor Travelers' Choice Awards 2025, distinção que posiciona o espaço entre o top 10% dos estabelecimentos a nível global, com base nas avaliações dos próprios visitantes.

A hospitalidade praticada na Blandy's Wine Lodge assenta numa tradição que atravessa sete gerações, conciliando o dinamismo de uma adega urbana ativa com um ambiente acolhedor e inclusivo. O atendimento procura adaptar-se ao perfil e conhecimento de cada visitante, promovendo uma experiência acessível, informativa e envolvente.

Neste contexto, a hospitalidade é entendida como parte integrante da identidade do projeto, traduzindo-se na capacidade de receber, informar e integrar cada visitante numa narrativa histórica que permanece viva no centro da cidade.

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 Equipa de Enoturismo da Adega de Palmela destaca-se pela hospitalidade autêntica e pela proximidade com cada visitante, proporcionando experiências genuínas que refletem a essência e a identidade vinícola da região de Palmela. Este reconhecimento é confirmado pelas críticas e comentários dos visitantes, que salientam de forma consistente o acolhimento caloroso, a disponibilidade da equipa, a excelente organização das atividades e a elevada qualidade do serviço prestado.

Mais do que um simples serviço, na Adega de Palmela a hospitalidade transforma-se numa verdadeira experiência de proximidade e partilha. A equipa dedica-se a criar momentos envolventes e memoráveis, recebendo cada visitante com autenticidade e atenção, num ambiente acolhedor que valoriza o espírito da região e da sua tradição vitivinícola.

Guiados pela convicção de que os visitantes são parte fundamental da jornada do vinho, a Adega de Palmela encara cada encontro como uma oportunidade única de partilhar o seu legado. Das visitas guiadas às provas de vinho cuidadosamente preparadas, cada detalhe é pensado para que todos se sintam especiais, compreendam o processo de vinificação e vivam a paixão que a Adega dedica aos seus vinhos.

O atendimento personalizado, a atenção aos pormenores e o calor humano com que cada pessoa é recebida fazem da Adega de Palmela um verdadeiro exemplo de hospitalidade, onde cada visitante passa a integrar a família vinícola da região, tornando-se parte viva desta tradição.



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.



Na Herdade do Perú, a hospitalidade é vivida de forma genuína e pessoal, refletindo o espírito de acolhimento que sempre caracterizou a propriedade. Mais do que receber visitantes, a herdade procura criar uma relação de proximidade com cada pessoa que chega, fazendo com que todos se sintam verdadeiramente em casa.

Um dos momentos mais especiais desta hospitalidade acontece nos almoços e jantares privados, em que o proprietário, João Brito e Cunha, abre as portas da sua própria casa para receber os hóspedes. À volta da sua mesa de jantar privada, os visitantes são convidados a partilhar uma refeição num ambiente íntimo e acolhedor, onde o vinho, a gastronomia e a conversa fluem naturalmente.

Este gesto de partilha revela a essência da Herdade do Perú: uma hospitalidade autêntica, marcada pela generosidade, pela atenção aos detalhes e pelo prazer de receber. Mais do que uma experiência gastronómica, trata-se de um momento de convivência que permite aos visitantes conhecer de perto a história da herdade, a paixão pela terra e a ligação familiar que sustenta o projeto.

É nesta combinação entre proximidade, autenticidade e cuidado personalizado que a Herdade do Perú constrói uma experiência de hospitalidade única, onde cada visitante é recebido não apenas como hóspede, mas como convidado.



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.



A hospitalidade na ODE Winery assenta numa filosofia de acolhimento personalizado, onde o visitante é colocado no centro da experiência. A equipa privilegia a proximidade, a atenção ao detalhe e a antecipação de necessidades, criando um ambiente simultaneamente sofisticado e genuíno.

Este compromisso reflete-se nas avaliações consistentemente elevadas atribuídas pelos visitantes nas principais plataformas digitais, evidenciando níveis excecionais de satisfação, recomendação e fidelização.

O equilíbrio entre profissionalismo, autenticidade e cuidado humano traduz-se numa experiência memorável, reforçando a reputação da ODE Winery como referência nacional em hospitalidade enoturística.



A hospitalidade da Quinta da Lagoalva distingue-se pela combinação entre profissionalismo, proximidade e genuíno espírito de casa de família. A equipa especializada de Enoturismo e enologia trabalha de forma integrada na criação de experiências à medida, desde provas comentadas a workshops vínicos personalizados, adaptados a diferentes perfis de visitantes. Adimensão equestre da propriedade reforça esta experiência de acolhimento, com a equipa da Coudelaria da Lagoalva a desempenhar um papel ativo no contacto com os visitantes, através de demonstrações de dressage com Cavalos Puro Lusitanos. Este conjunto de pessoas, saberes e práticas cria uma forma de receber que é memorável, humana e autêntica e que convida naturalmente o visitante a regressar.

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.



Na Quinta da Torre, a hospitalidade assenta na proximidade, no respeito pelo visitante e na partilha genuína de uma história vivida. Cada pessoa é acolhida num espaço onde o tempo abranda e onde o vinho, o território e a memória se unem para criar uma experiência envolvente e memorável.

O visitante é convidado a percorrer um lugar carregado de história e significado, sentindo-se parte de um percurso que começa na terra, passa pela vinha e culmina no vinho. A atenção ao detalhe, a tranquilidade do espaço e a forma cuidada como cada experiência é conduzida refletem uma hospitalidade autêntica, sem artifícios, marcada pela verdade do lugar e das pessoas.

A prova de vinhos decorre num ambiente de exceção, rodeado pelas vinhas que lhes dão origem, promovendo uma ligação direta entre o visitante e o território. A Quinta da Torre distingue-se pela forma humana e calorosa de receber, criando experiências que permanecem na memória e despertam o desejo de regressar, refletindo plenamente o conceito de bem receber que define a melhor hospitalidade em enoturismo.



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.



Em Monverde, a sofisticação, elegância, comodidade, acessos fáceis, serviços e infraestruturas distinguem-se. Porém, muitas vezes, o que torna uma estadia inesquecível é a simpatia e a proximidade com que os hóspedes são recebidos. A hospitalidade é a alma do negócio, o que leva os visitantes a querer voltar. O desafio diário do hotel é antecipar as expectativas dos hóspedes com a maior precisão possível, satisfazê-las e, se possível, excedê-las.

O projeto de Monverde, desde a sua génese, procura beneficiar a comunidade onde se insere através da cativação e angariação de colaboradores e residentes locais. Isso proporciona uma vantagem competitiva, gerada pela presença de turistas e pela consequente procura de artigos e serviços típicos da região, pela interação social entre residentes e visitantes, pela melhoria da qualidade de vida da população local e pelo auxílio no desenvolvimento local e regional.

O atual projeto reveste-se de fundamental importância para a região, sendo que os benefícios identificados contribuem para reduzir a migração dos residentes para áreas mais urbanas. Isso permite que a população se envolva em atividades crescentemente mais diversificadas e qualificadas, resultando em melhores rendimentos globais. Com isso, ganha-se em autenticidade e entrega de um serviço cuidado mas verdadeiramente genuíno, providenciado por pessoas que assumem o papel de anfitriões e que, como especialistas na arte de bem-receber, se afirmam na inovação e criatividade das experiências proporcionadas aos visitantes.

Não importa o tipo de local escolhido, tudo corre bem quando a cordialidade marca presença.



Na Quinta da Aveleda, o acolhimento dos visitantes é considerado uma verdadeira arte, cultivada ao longo de gerações. Cada pessoa é recebida como parte da família, com atenção, simpatia e cuidado, proporcionando uma experiência calorosa. O serviço distingue-se pela humanização, rigor e excelência, complementando-se com experiências familiares, como workshops de pão na antiga cozinha, programas sazonais, incluindo a caça aos ovos da Páscoa, e atividades que envolvem tanto crianças como adultos. Estas iniciativas fortalecem o vínculo com a quinta e tornam cada visita participativa e única. O carinho e a atenção da equipa, evidenciados nas avaliações positivas, garantem que cada momento é vivido de forma genuína e acolhedora, levando os clientes a querer regressar sempre.



Na Quinta de Cypriano, a hospitalidade tem um significado especial porque nasce de uma recepção familiar, feita diretamente pelos anfitriões da própria família Andresen Guimarães. Desde o primeiro momento, quem chega é recebido não por um serviço impessoal, mas por pessoas que conhecem a casa e a terra como ninguém e que partilham a história e a essência do lugar, com orgulho e proximidade, tornando cada estadia e visita diferente e memorável.

Leonor Andresen Guimarães vive na Quinta e esta presença da família faz toda a diferença. O acolhimento é caloroso, atento e verdadeiro, marcado por conversas genuínas, recomendações e sugestões personalizadas de passeios e atividades que ela, uma apaixonada pela natureza e pelo nosso território, já experienciou e feitas com o coração e uma disponibilidade constante, com vontade sincera de proporcionar momentos únicos. Cada hóspede ou visitante é tratado como um convidado especial, respeitando o seu ritmo, mas sempre com a sensação de estar em casa de amigos, criando uma sensação imediata de conforto e pertença que é rara de encontrar.

É esta hospitalidade familiar, passada de geração em geração, que torna a Quinta de Cypriano única e eleva a experiência a outro nível. Na Quinta de Cypriano, nada é impessoal. Cada gesto reflete o orgulho em partilhar a casa. Mais do que um lugar para ficar, é um lugar onde se é recebido pela família, onde se criam laços e onde a estadia se transforma numa memória afetiva. Aqui, receber bem não é um serviço, é uma forma de estar. Cada hóspede ou visitante é acolhido com atenção, tempo e cuidado, como se fosse alguém da família ou um amigo que nos vem visitar.



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. Uma simples visita a locais onde clientes podem deixar o próprio feedback demonstra que não é incomum encontrar comentários onde estes mencionam os colaboradores pelo próprio nome, sempre elogiando a hospitalidade calorosa, simpatia, disponibilidade, conhecimento e paixão dos membros da nossa equipa que reflete a paixão secular da família pela produção de vinho.