

PRÉMIO NACIONAL

26
OCTUBRO
DE

PRÉMIO ENOTURISMO MELHOR ENOTURISMO URBANO



Entidade Regional de Turismo
da Região de Lisboa



LOURES
CÂMARA MUNICIPAL

Melhor Enoturismo Urbano.....	2
Alentejo	3
Bacalhôa – Museu Berardo Estremoz	3
Divinus Gourmet	4
Honrado Vineyards - Adega-Museu Cella Vinaria Antiqua	5
Dão	6
Cave Lusa.....	6
Douro	7
Caves Niepoort, Gaia	7
Sala de Prova	8
Symington Matriarca	9
WOW - The Yeatman	10
Lisboa	11
JNcQUOI	11
Madeira	12
Blandy’s Wine Lodge & Blandy’s Vineyards – Blandy’s Wine COMPANY	12

BACALHÔA – MUSEU BERARDO ESTREMOZ

<https://www.bacalhoa.pt/pt/museu-berardo-estremoz>



Composta por conjuntos azulejares in situ, património integrado na Quinta e Palácio da Bacalhôa (Azeitão) e no Palácio Tocha (Estremoz), e por mais de quatro mil e quinhentos exemplares móveis datados do século XIII ao século XXI, a Coleção Berardo permite percorrer a secular História do Azulejo. Instalado no histórico Palácio Tocha, ele próprio enriquecido por alguns magníficos conjuntos de azulejaria tardo-Barroca e Rococó, o Museu Berardo Estremoz conta as estórias e a História dos últimos oito séculos da azulejaria, através da exposição inaugural, intitulada “800 Anos de História do Azulejo”.



Divinus Gourmet é um espaço dedicado aos apreciadores de Vinhos e Produtos Gourmet, com uma vasta oferta de produtos de qualidade. Posiciona-se como um ponto de Enoturismo urbano, num local histórico. Outrora uma antiga cisterna do Palácio D. Manuel, hoje a loja mais "must-see" da cidade, convertida em WINE SHOP & DELICATESSEN e localizada a passos da conhecida Capela dos Ossos.



No coração de Vila de Frades, a Honrado Vineyards proporciona uma experiência de enoturismo autêntica, que alia história, cultura e tradição. A Adega-Museu Cella Vinaria Antiqua, localizada no centro da vila, permite aos visitantes mergulhar no legado do vinho de talha sem sair do ambiente acolhedor desta localidade alentejana, conhecida como a Capital do Vinho de Talha.

A poucos quilómetros da adega, as vinhas da Honrado Vineyards estendem-se lado a lado com as ruínas romanas de São Cucufate, um testemunho da presença milenar da cultura do vinho nesta região. Esta proximidade oferece uma abordagem imersiva ao enoturismo, onde o passado e o presente se encontram.

Nesta experiência única, os visitantes têm a oportunidade de percorrer as ruas pitorescas da vila, absorver a atmosfera histórica e conhecer o método ancestral de produção do vinho de talha, numa adega onde cada detalhe transporta a herança de séculos de tradição vitivinícola.

CAVE LUSA

www.cavelusa.pt/

A Cave Lusa nasceu em 2011 com o propósito de encontrar soluções diferenciadas no mercado de vinhos e espíritos, procurando responder de forma próxima e consistente às necessidades dos seus clientes, que acompanham o crescimento da empresa desde o primeiro contacto. Com sede em Viseu, afirma-se como um projeto de enoturismo urbano que alia modernidade, dinamismo e profissionalismo.

Enquanto garrafeira urbana, a Cave Lusa apresenta-se como um espaço moderno, arrojado e contemporâneo, de espírito jovem e dinâmico, com um portfólio alargado e diversificado, capaz de responder a diferentes perfis de consumidores e apreciadores de vinho e espíritos.

A dimensão enoturística do projeto é reforçada através da organização regular de eventos que promovem a cultura do vinho em contexto urbano, nomeadamente provas de vinhos comentadas e visitas vínicas a produtores. Estas iniciativas permitem aproximar o consumidor do produtor, valorizando o conhecimento, a partilha e a experiência.

O evento de maior destaque é o Cave Lusa Wines & Spirits, que reúne anualmente mais de 1.000 participantes num único espaço, assumindo-se como um momento de referência para o setor. Este evento confere elevada visibilidade aos produtores nacionais e aos profissionais do vinho, contribuindo de forma significativa para a dinamização do enoturismo urbano e para a promoção da cultura vínica em meio citadino.

CAVES NIEPOORT, GAIA

www.niepoort.pt/

A Niepoort abre as portas do seu “templo” a um número restrito de visitantes, proporcionando uma experiência exclusiva e autêntica. Com 180 anos de história e seis gerações dedicadas à produção de vinho, este espaço mágico reflete a identidade e tradição da família Niepoort.

Desde 2021, a visita ao “templo” é limitada a um máximo de 24 pessoas por dia, garantindo um ambiente intimista onde cada detalhe é pensado para preservar a essência do local. As teias de aranha fazem parte do cenário, os cascos mantêm-se cheios de vinho do Porto e o aroma que se sente é genuíno. O percurso conduz os visitantes através de diferentes espaços, passando pela “casinha” e pelo pequeno laboratório, até chegar ao “cofre”, onde é possível degustar o icónico Niepoort Garrafeira 1987 – uma categoria exclusiva da casa.

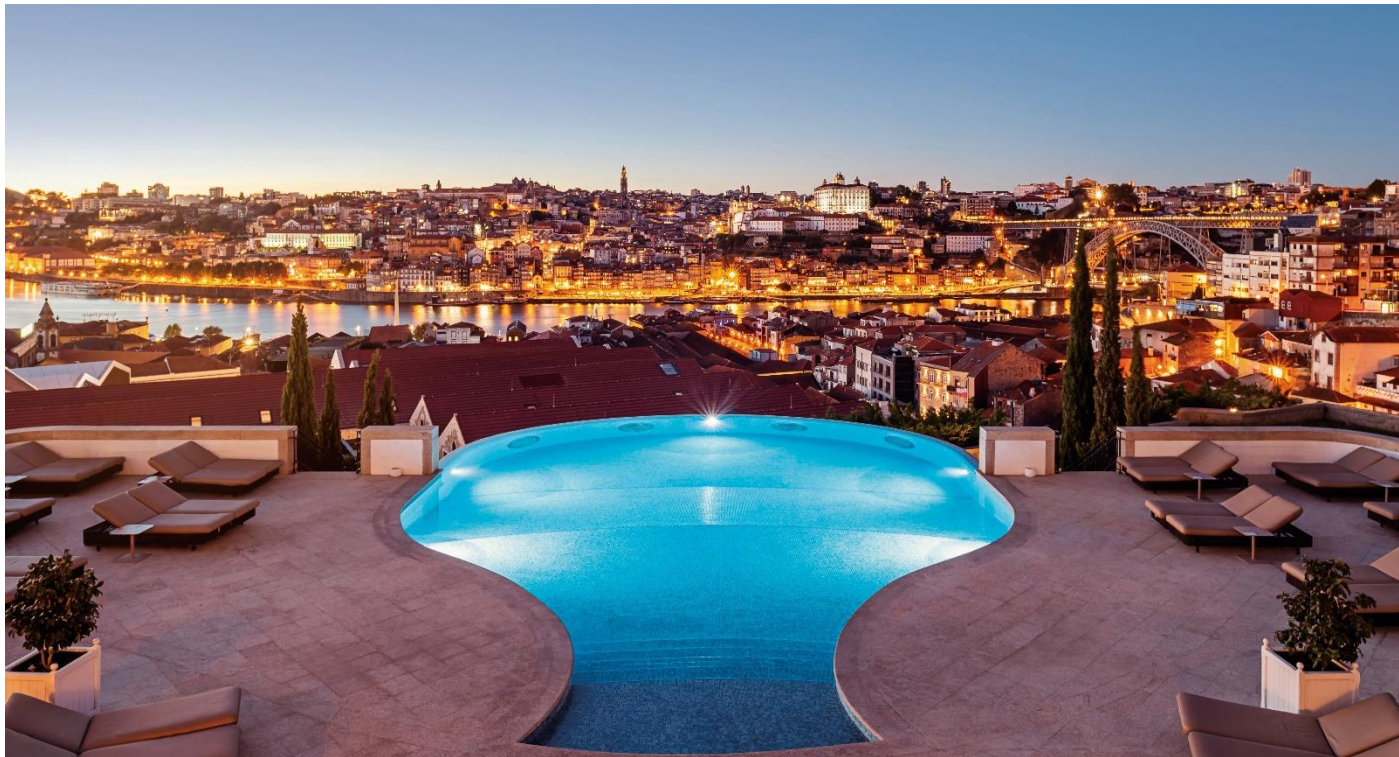
Mais do que turismo, a Niepoort aposta na criação de embaixadores dos vinhos portugueses. O modelo de negócio foca-se na construção de um clube de vinhos exclusivo, no qual cada membro é pessoalmente convidado pela família a fazer parte deste círculo restrito. Aqui, mais do que provar vinhos, os convidados são acolhidos como parte da família Niepoort, partilhando momentos únicos à mesa.



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. 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 vínicas, desde provas de vinhos do Porto e do Douro a eventos exclusivos ligados ao vinho e à gastronomia. Entre eles, destacam-se provas comentadas por enólogos, masterclasses, harmonizações, jantares vínicos e até noites de fado. 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.



O Matriarca afirma-se como um projeto de enoturismo urbano que transporta o universo do vinho para o centro da cidade do Porto. Num espaço contemporâneo e acessível, reúne restauração, wine bar, loja, cocktail bar e experiências vínicas, criando um ponto de encontro entre cultura, gastronomia e vinho. É um lugar onde o enoturismo acontece de forma natural, integrada no ritmo urbano, sem perder profundidade nem autenticidade.



Situado nas encostas sobre o rio Douro, em Vila Nova de Gaia, com vistas desafogantes e panorâmicas sobre Porto, o The Yeatman Hotel afirma-se como uma referência incontornável do enoturismo urbano em Portugal. Enquanto hotel vínico de luxo, conjuga jardins paisagísticos, amplos terraços, duas piscinas infinitas com 109 quartos e suites elegantes, todos dotados de terraço privativo e vistas inspiradoras sobre o centro histórico do Porto e o rio Douro. O The Yeatman Wine Spa tem um espaço de bem-estar holístico e uma carta extensa de tratamentos - um oasis urbano da cidade. Exposições culturais celebram o património português, e as instalações refinadas com padrões irrepreensíveis de limpeza garantem um ambiente acolhedor e seguro para todos os hóspedes, incluindo visitantes que usufruem dos serviços ao longo do ano.

O vinho está no coração da experiência no The Yeatman. Com a maior coleção de vinhos portugueses do mundo e mais de 100 referências disponíveis a copo nos diversos espaços do hotel, o The Yeatman promove uma agenda vínica com provas personalizadas, masterclasses, e jantares vínicos semanais coorganizados por prestigiados produtores parceiros que dão um nome e decoração a cada quarto. Eventos emblemáticos como os Sunset Wine Parties e o Christmas Wine Experience tornaram-se momentos altos da agenda da cidade e todas estas atividades são muito apreciados pelos hóspedes. No The Yeatman Gastronomic Restaurant, distinguido com duas estrelas Michelin, o Chef Ricardo Costa desenha os sabores tradicionais portugueses com uma abordagem contemporânea e criativa, enquanto o The Orangerie e o Dick's Bar & Bistro apresentam alternativas descontraídas e sofisticadas, sempre harmonizadas com vinhos de excelência, proporcionando uma viagem sensorial pela gastronomia portuguesa, pelos vinhos e pela cozinha de autor.

A equipa dedicada do The Yeatman assegura um serviço discreto, experiente e caloroso, antecipando as necessidades dos hóspedes com simpatia e eficiência. A sustentabilidade faz parte integrante do Hotel desde a sua génese, através da recolha de águas pluviais, da monitorização rigorosa do consumo energético e de apostas responsáveis como a utilização de produtos locais e sazonais, e o peixe e marisco da nossa costa. Certificado anualmente pelo seu compromisso ambiental desde 2020, o The Yeatman promove a inclusão, a hospitalidade e a cultura vínica autêntica, criando experiências memoráveis que definem o melhor do enoturismo urbano em Portugal, na Europa e no mundo.

JNCQUOI

www.jncquoi.com/pt/

Com um conceito inovador que cruza gastronomia, moda e hospitalidade, o grupo Amorim Luxury, fundado por Paula Amorim em 2005, posiciona-se como um dos mais emblemáticos projetos de luxo em contexto urbano. A marca JNcQUOI, com os seus quatro espaços localizados na Avenida da Liberdade, em Lisboa, e uma extensão na Comporta (JNcQUOI Beach Club), integra de forma singular o vinho no centro da experiência lifestyle urbana.

A forte aposta no setor vínico é visível na criação de uma equipa especializada de 16 sommeliers liderada por um Wine Director e em iniciativas inéditas como o evento “It’s Friday, It’s Big Bottle Day”, que permite aos clientes provar, a copo, vinhos raros e de grandes formatos, como o Petrus ou o Barca Velha. Em 2023, mais de 120 mil garrafas foram abertas nos restaurantes do grupo.

A experiência vínica estende-se à produção própria de vinhos JNcQUOI, criados em colaboração com prestigiadas quintas como Quinta do Crasto, Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo, Taboadella e Cossart Gordon (Madeira). O portefólio inclui vinhos de edição limitada, com seleção personalizada feita pela equipa de sommeliers, culminando em 2024 com o lançamento de um Rosé de Provence.

Com provas, jantares vínicos e um clube exclusivo (JNcQUOI Club), o grupo afirma-se como um verdadeiro centro de enoturismo de luxo em ambiente urbano, onde o vinho se une à sofisticação e modernidade da cidade de Lisboa, numa abordagem inovadora e envolvente.



O projeto Blandy's Wine Lodge & Blandy's Vineyards, da Madeira Wine Company, representa a convivência entre o dinamismo urbano do Funchal e a tradição vitivinícola que sustenta o Vinho Madeira. Neste contexto, o enoturismo urbano assume-se como um diálogo contínuo entre património histórico e vida cosmopolita.

O centro da experiência encontra-se na Blandy's Wine Lodge, instalada num antigo anexo do Mosteiro de São Francisco, edifício do século XVII localizado no coração da cidade. Este espaço histórico acolhe anualmente mais de 150.000 visitantes, que têm contacto direto com práticas tradicionais como a tanoaria e com o envelhecimento do vinho pelo sistema de canteiro. A adega mantém-se como estrutura ativa de produção e envelhecimento, afirmando o património como elemento vivo e integrado no tecido urbano.

A poucos minutos do centro da cidade, as Blandy's Vineyards, na Quinta de Santa Luzia, introduzem uma dimensão complementar à experiência urbana. Nesta propriedade secular, o visitante pode percorrer vinhas em socalcos de Bual e Verdelho, compreendendo o contexto agrícola e territorial onde se inicia o ciclo do Vinho Madeira, sem sair do perímetro da cidade.

A proposta articula, assim, dois ambientes distintos, mas complementares: a sofisticação de provas realizadas em salas históricas, como a Max Römer ou a Frasqueira, e a tranquilidade de uma vinha integrada no espaço urbano. Esta integração entre adega histórica, produção ativa e vinha urbana estrutura uma experiência que liga cidade, território e tradição vitivinícola numa abordagem coerente e identitária do enoturismo urbano.