

PRÉMIO NACIONAL

26  
PRÉMIO  
DO

# PRÉMIO ENOTURISMO MELHOR SOMMELIER



Entidade Regional de Turismo  
da Região de Lisboa



LOURES  
CÂMARA MUNICIPAL

PRÉMIO ENOTURISMO – MELHOR SOMMELIER.....	2
Andriy Pokryshko – Herdade da Malhadinha Nova.....	3
Carolina Paschoalini D’Angelo – Quinta da Folgosa .....	4
Diogo Cruz – Casa do JOA .....	5
Donatília Vivas – Adega Mayor .....	6
Edgar Alves – Niepoort .....	7
Emanuel Granadeiro – Torre de Palma .....	8
Ivo Peralta – JNCquoi .....	9
João Pedro Reis - L’AND Vineyards.....	10
João Santos – Quinta do Quetzal.....	11
Pedro Bonito – Quinta do Paral .....	12
Pedro Correia – Herdade do Sobroso .....	13
Rui Madeira – Cave Lusa .....	14
Ricardo Santos – ARVAD Wines .....	15
Sandra Reis – Sala de Prova.....	16



Andriy Pokryshko, 36 anos, é o sommelier do Restaurante da Malhadinha – Estrela Verde Michelin onde, com a sua energia contagiante, recebe e guia os nossos clientes numa verdadeira jornada pelo mundo do vinho. A história do Andriy é uma de determinação e paixão. Chegou a Portugal em 2011, sem falar português e sem qualquer experiência na área da hotelaria. Mas isso não o impediu de, no ano seguinte, ingressar na Escola de Hotelaria e Turismo de Portalegre, onde enfrentou os seus primeiros desafios: jantares protocolares para altos dignitários do Estado.

O seu talento começou a destacar-se cedo sendo que, em 2015, venceu o prémio de Melhor Serviço de Vinhos no concurso Vinhos Verdes e Gastronomia. Nesse mesmo ano, o seu percurso cruzou-se com o da Malhadinha Nova, onde começou como empregado de mesa. Hoje, é o sommelier do Restaurante da Malhadinha, combinando o conhecimento técnico com uma paixão inesgotável pelo vinho. A sua jornada é uma prova de que dedicação e aprendizagem contínua são os ingredientes essenciais para a excelência.



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



Diogo Cruz tem vindo a afirmar-se através de um percurso marcado pela competência técnica, pela experiência consistente na prova de vinhos e por uma relação próxima com contextos de avaliação qualitativa exigentes. A sua participação em diversos concursos de vinho permitiu-lhe consolidar uma capacidade crítica apurada, sensibilidade sensorial e uma leitura rigorosa de diferentes perfis vínicos, competências particularmente relevantes no universo da escanção e da valorização do vinho.

Acresce a esta dimensão a sua experiência na prova de vinhos internacionais, elemento distintivo que reforça a amplitude da sua perspetiva e a sua capacidade de comparação entre diferentes origens, estilos e posicionamentos de mercado. Este contacto regular com referências internacionais revela-se especialmente importante para a Casa do JOA, na medida em que contribui para um enquadramento mais exigente e informado dos nossos vinhos, permitindo aferir o seu perfil, o seu potencial de diferenciação e o seu posicionamento num contexto cada vez mais competitivo e global.

No âmbito da sua colaboração com a Casa do JOA, Diogo Cruz tem prestado um contributo de elevado valor, pautado por profissionalismo, dedicação e eficácia. A sua intervenção foi particularmente relevante durante a vindima, nomeadamente na prova diária dos mostos e, posteriormente, dos vinhos, participando com critério e consistência em momentos importantes de avaliação e decisão. O seu apoio na escolha de barricas e na definição de lotes provenientes das diferentes vinhas revelou-se igualmente determinante, contribuindo para um trabalho mais preciso, exigente e alinhado com a identidade qualitativa que a Casa do JOA procura afirmar.



Donátia Vivas é uma profissional apaixonada pelo mundo do vinho e da hospitalidade, com uma carreira sólida construída ao longo de vários anos na área do enoturismo. Atualmente, ocupa um papel de destaque na Adega Mayor, onde lidera iniciativas que combinam excelência no atendimento, enologia e uma experiência memorável para os visitantes.

Reconhecida pelo seu profundo conhecimento sobre vinhos e pela capacidade de criar ligações autênticas entre as pessoas e o território, Donátia já recebeu distinções pela sua dedicação e profissionalismo. Soma ainda competências como sommelier, sendo uma embaixadora da arte de bem receber e do legado cultural e enológico português.

A sua dedicação reflete-se no sucesso das iniciativas que coordena, fazendo da Adega Mayor uma referência no setor e um exemplo de inovação e hospitalidade no enoturismo em Portugal.



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



Emanuel Granadeiro é Head Sommelier do restaurante Torre de Palma, onde concebe experiências vínicas que destacam os vinhos da casa e elevam a harmonização gastronómica. Com quase uma década de percurso no Restaurante do Esporão — distinguido com estrela Michelin — juntou-se em 2026 à Torre de Palma com o objetivo de aprimorar o serviço de vinhos e enriquecer a experiência enogastronómica.



“Uma experiência vínica de excelência” é um selo de qualidade da marca JNcQUOI, liderada agora pelo sommelier Ivo Peralta, Wine Director dos cinco espaços que compõem o grupo: JNcQUOI Avenida, JNcQUOI Asia, JNcQUOI FrouFrou, JNcQUOI Clube e JNcQUOI Comporta. Há 17 anos dedicado à restauração, Ivo Peralta conta já com uma notável trajetória na área. Iniciou a sua atividade num negócio familiar, destacou-se no Fine-Dining e passou ainda por locais de prestígio como o Hotel Fortaleza do Guincho, o Eleven e o Epur – Vincent Farges. A sua mestria como escanção foi reconhecida ao conquistar o primeiro lugar no Concurso Nacional de Escanções 2018 e ao garantir participação no ASI Best World Sommelier 2019, onde alcançou a 48ª posição. Nomeado Sommelier do Ano 2018 pela Revista Grandes Escolhas e agraciado com o Prix au Sommelier 2019 pela Academia Internacional de Gastronomia, Ivo Peralta é um líder na enogastronomia. Tem como residência o Grupo JNcQUOI, desde 2019, onde começou como Head Sommelier do JNcQUOI Club. Em 2024 assume o cargo de Wine Director do Grupo JNcQUOI, Ivo Peralta assume a responsabilidade da gestão e formação da equipa de sommeliers, composta por 16 colaboradores, bem como a coordenação da carta de vinhos do grupo e gestão de eventos vínicos, como é exemplo o emblemático “It’s Friday, it’s Big Bottle Day” do JNcQUOI Avenida ou as várias provas de vinhos que acontecem no JNcQUOI Club, com produtores nacionais e internacionais.



João Pedro Reis, nasceu numa família de hoteleiros, sendo desde cedo influenciado pela cultura gastronómica portuguesa, deu os primeiros passos profissionais na cozinha do restaurante Belcanto a convite do Chef David Jesus. Através dessa experiência, abre caminhos na alta gastronomia, decidindo assim elevar os seus níveis de conhecimento, licenciando-se em Ciências e Artes Gastronómicas no Basque Culinary Center, onde entre outras vertentes, aprofundou o seu conhecimento vínico e enogastronómico. Em 2025, abraçou o desafio de ser Head Sommelier do Restaurante MAPA, instalado no resort L'AND Vineyards Relais & Châteaux. Foi no L'and onde consolidou, a sua conexão com a cultura do vinho, guiando experiências que enaltecem o valor da região, do terroir, do produto e dos produtores. A sua curiosidade é o motor, que aliada à arte de bem servir traz até á mesa de cada cliente histórias e emoções que conduzem a viagem gastronómica criando memórias através do vinho.



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



O Pedro é o sommelier da Quinta do Paral, WSET II, tem todo o seu percurso de vida ligado à Vidigueira e ao apaixonante mundo do vinho. É um defensor das tradições, mas gosta de explorar o Mundo dos vinhos.

Atento aos detalhes, oferece sempre aos nossos hóspedes uma abordagem clara sobre os nossos vinhos, como são feitos desde as vinhas até ao copo. Técnica, bom gosto e simpatia, são os atributos que lhe reconhecem sempre.

A experiência de ter um sommelier como o Pedro é o garante de qualidade no serviço de vinhos em toda a sua plenitude. É ainda um contador das histórias do Alentejo e em particular da Vidigueira e Vila de Frades, com todo o seu historial de muitos e bons anos.



Desde 2023 que Pedro Correia é o responsável de Enoturismo da Herdade Sobroso, papel que acumula com o de sommelier nesta casa alentejana de 1600 hectares. Ele próprio alentejano de Moura, já tinha acumulado a experiência na gestão do seu próprio restaurante, A Taberna dos Quartéis, bem como um total conhecimento da Herdade do Sobroso e dos seus vinhos. É entre eles que vamos encontrar Pedro Correia, um anfitrião simpático, de sorriso fácil e com vontade e paixão em passar os seus conhecimentos a quem o visita.



Com forte ligação ao universo dos vinhos, o sommelier Rui Madeira soma anos de experiência, paixão e vários reconhecimentos, incluindo a nomeação para Sommelier do Ano em 2016. Abraçou o desafio de integrar a equipa Cave Lusa com entusiasmo, garantindo profissionalismo no aconselhamento através de sugestões personalizadas e experiências memoráveis a cada visita.



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



Sandra Reis, certificada pelo WSET Nível III em Londres, é uma sommelier experiente que se destacou no universo do fine-dining e, conseqüentemente, no mundo dos vinhos de luxo, depois de uma vasta caminhada pela produção de vinho. Atualmente, é responsável pela seleção de vinhos em diversas cartas de espaços icônicos por toda a Europa, onde faz chegar e dá destaque aos grandes vinhos portugueses.