

PRÉMIO NACIONAL

26  
OCTUBRO  
DO

# PRÉMIO ENOTURISMO MELHOR PROFISSIONAL



Entidade Regional de Turismo  
da Região de Lisboa



**LOURES**  
CÂMARA MUNICIPAL

PRÉMIO ENOTURISMO – MELHOR PROFISSIONAL.....	2
Alexandra Leroy Maçanita – Fita Preta .....	4
Alice Tavares - Quinta de Chocopalha .....	4
Ana Clara Silva – Pipadouro .....	5
Ana Coutinho – Adega Coop. Vidigueira .....	5
Ana Reis – Quinta do Sanguinhal .....	6
Ana Rodrigues – Symington.....	6
Ana Teixeira Banha – Tapada de Coelheiros .....	7
Ana Vieira – Casa Relvas.....	7
Ana Vieira Soares – Madeira Wine Company .....	8
Bernardo Alves – AdegaMãe.....	8
Bruno Gomes – Herdade do Rocim.....	9
Carlos Filipe Jesus – Quinta do Pégio .....	9
Dialina Azevedo - A&D Wines.....	10
Diana Caetano – Quinta do Gradil .....	10
Donatília Vivas – Adega Mayor.....	11
Edgar Alendouro Alves - Niepoort.....	11
Eduardo Ferreira – Lavradores de Feitoria .....	12
Elisa Wozniak – Let’s go wine .....	12
Emílio Sousa Magalhães – Palácio da Brejoeira.....	13
Fábio Rocha – Art of Wine .....	13
Filipe Vasconcellos – Morgado do Quintão .....	14
Helena Dimas - ODE Winery .....	14
Hugo Mendes – H.O. Menin .....	15
Isabel BAstos – Quinta Dona Maria – JB .....	15
Joana Freitas – Casa Ermelinda Freitas.....	16
Jorge Campos – Torre de Palma .....	16
Jorge Ortega Afonso – Casa do JOA .....	17
Judith Martin – Azores Wine Company .....	17
Júlio Calhias – Herdade do Sobroso .....	18
Justa Barbosa – Quinta da Folgorosa.....	18
Leonor Andresen Guimarães - Quinta de Cypriano.....	19
Luis Serrano Mira – Herdade das servas .....	19
Madalena Lacerda – Quinta da Boa Esperança .....	20
Mariana Canelas – ARVAD .....	20
Mónia Batista – Quinta da Vacaria .....	21
Olena Cherkashyna – Enoport Wines.....	21

Pedro Carvalho – Quinta dos Termos.....	22
Raquel Ferreira – Quanta Terra.....	22
Reto Frank Jörg – Quinta do Quetzal.....	23
Rosa Nunes – Quinta da Almiara .....	23
Ruben Honrado - Honrado Vineyards .....	24
Rui Santos – Wine & Soul .....	24
Sofia Pinto – Quinta de Santa Cristina .....	25
Sofia Soares Franco – José Maria da Fonseca .....	25
Teresa Grilo – Adega de Palmela .....	26
Tiago Moreira – Quinta da Aveleda.....	26
Vera Magalhães – J. Portugal Ramos.....	27



De nacionalidade francesa, Alexandra Leroy Maçanita cresceu numa família onde as viagens e a descoberta de novas culturas sempre fizeram parte da sua história. Estudou Gestão e Marketing em Paris, seguido de um Mestrado de Management Internacional, durante os dois anos em que andou entre Bordéus e a América Latina. Foi em 2006 que iniciou o seu percurso profissional em Lisboa, com o grande desafio de criar a filial da francesa DMC. Com apenas 24 anos, achou a proposta irrecusável e, a partir daí, nunca mais deixou de ter Portugal como país de residência. Apaixonou-se pelo país e pelo seu trabalho e, em 2007, apaixonou-se também pelo sócio fundador e enólogo da Fitapreta, António Maçanita. Durante cerca de dez anos, manteve a gestão da DMC, a Stratevent Portugal, enquanto metia um pé na Fitapreta, sempre que possível. No final de 2016, quando a Fitapreta adquiriu o Paço do Morgado de Oliveira, Alexandra deixou a sua

DMC para abraçar o projeto de família, com o objetivo de desenvolver o Enoturismo e os Eventos. A Fitapreta abriu oficialmente as suas portas ao público em 2019. Com crescimento rápido e uma oferta cada vez mais ampla de experiências, o Enoturismo da Fitapreta recebeu, em 2023, cerca de 9.000 visitantes e conta hoje com uma equipa de dez pessoas. Mãe de três crianças, Alexandra divide o seu tempo entre as várias frentes de trabalho, sempre bem-disposta e de copo na mão.

---

#### Alice TAVARES - QUINTA DE CHOCAPALHA

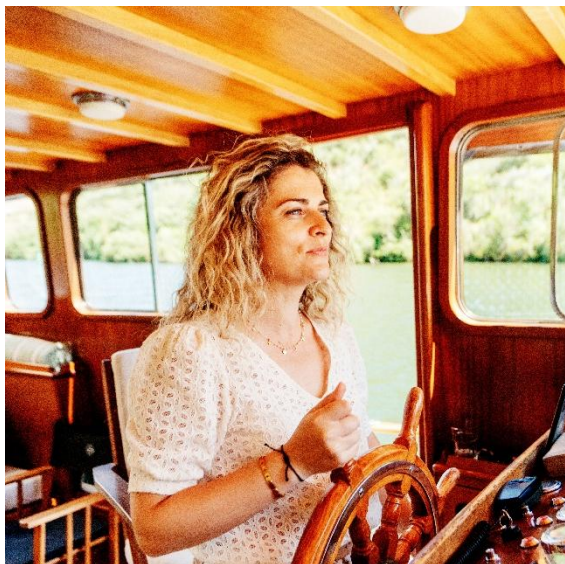
Alice Tavares é a proprietária de Chocapalha, juntamente com o marido, e a responsável pelo enoturismo. Abriu as portas



de sua casa para partilhar com todos os visitantes um ambiente muito familiar, tendo inaugurado ainda as atividades na propriedade. Tem o gosto, a vontade e a felicidade de acolher sempre de braços abertos, conseguindo desde logo criar uma ligação muito forte com os visitantes portugueses a estrangeiros. Não há cliente que não saia da Quinta de Chocapalha com a sensação de pertença a esta família, a este projeto, celebrando emotivamente as conquistas de Chocapalha. Com a sua capacidade de comunicação e simpatia, cativa os visitantes a querer conhecer e aprender mais sobre o mundo do vinho, assim como partilhar o momento vivido na quinta de Chocapalha.

---

## ANA CLARA SILVA – PIPADOURO



Ana Clara Correia da Silva afirma-se como uma das profissionais mais relevantes e diferenciadoras do enoturismo em Portugal, destacando-se pela sua visão estratégica, liderança operacional e contributo ativo para a evolução do setor. Enquanto Diretora de Operações da Pipadouro, operador de turismo fluvial de luxo no Douro, tem sido responsável pela consolidação de um modelo inovador de enoturismo, que integra vinho, território, hospitalidade e serviço personalizado numa experiência de excelência.

Sob a sua liderança, a empresa registou um crescimento sustentado, com reforço da qualidade da oferta, reconhecimento nacional e internacional e posicionamento sólido no segmento premium. A sua atuação distingue-se pela criação de experiências enoturísticas diferenciadoras, pela exigência nos padrões de serviço e pela liderança de equipas orientadas para a excelência e a humanização da experiência turística.

Para além da vertente operacional, contribui ativamente para a reflexão e valorização do enoturismo em Portugal, sendo autora de uma rubrica mensal na TNews e oradora em conferências especializadas do setor. Pelo impacto do seu trabalho, pela capacidade de inovação e pelo contributo consistente para a profissionalização do enoturismo, reúne de forma exemplar os critérios do Prémio Enoturismo – Melhor Profissional.

---

## ANA COUTINHO – ADEGA COOP. VIDIGUEIRA



Nascida e criada na sub-região vitivinícola de Vidigueira, Ana Coutinho sempre nutriu um gosto enorme pela cultura local e, especialmente, pela gastronomia alentejana. Como um lado criativo muito apurado, decidiu licenciar-se em Design Gráfico nas Caldas da Rainha e trabalhou na área durante alguns anos. Em 2016, guiada pelo entusiasmo de um novo projeto na região onde vivia, começou o seu percurso profissional na área do Enoturismo. O interesse mundo dos vinhos foi crescendo, pelo que se seguiram várias formações na área dos vinhos e do enoturismo.

Neste momento, Ana é a responsável de Enoturismo da Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito, coordenando a Casa das Talhas, em Vidigueira, a Taberna dos Arcos, em Vila de Frades e três lojas de vinhos e produtos regionais. O seu trabalho neste Enoturismo pretende dignificar o vinho na região, com especial foco no vinho de talha (vinho produzido em talhas de barro), técnica deixada nesta sub-região pelos romanos no primeiro século. Sob a sua gestão, a Casa das Talhas já foi nomeada para diversos prémios, conquistando o primeiro lugar em dois deles (Prémio Mais Prazeres e Sensações da Revista “Mais Alentejo” e o Prémio Cinco Estrelas Regiões na categoria Enoturismo).



Dinâmica, criativa e comunicativa, Ana Reis faz parte da quarta geração da família fundadora da Quinta do Sanguinhal e é a responsável pelas relações-públicas, pelo enoturismo e organização de eventos. Alma e coração do enoturismo, recebe os visitantes com o orgulho na história desta família, do legado de Abel Pereira da Fonseca. Com uma formação alargada em vinhos, transforma uma prova numa experiência emocional e personalizada, adaptada a cada visitante ou ao grupo de visitantes.



Depois de um longo e diversificado percurso profissional em áreas como as telecomunicações e a moda, Ana Rodrigues embarcou no projeto do enoturismo da Symington, em 2009.

Dotada de um enorme profissionalismo, capacidade de trabalho e paixão pelo que faz, Ana Rodrigues revolucionou o enoturismo da Symington. Quando abraçou o projeto, as Caves Graham's (único centro de visitas da Symington) tinham as suas portas abertas a todos os visitantes em moldes gratuitos ou quase gratuitos, com um enorme volume de visitas por dia e grupos grandes. Ana depressa viu que a qualidade dos vinhos da Graham's mereciam um turismo de qualidade e, a partir desse ponto, nasceu um centro de visitas de excelência, cuja pedra basilar assenta nos melhores profissionais, nos melhores serviços e nas melhores ofertas.

Em 2015, a Symington abriu a Quinta do Bomfim, centro de visitas no Douro, em 2017, renovou as Caves Cockburn's e,

em 2021, inaugurou a Quinta da Fonte Souto no Alentejo, sempre sob a sua coordenação e liderança. Atualmente, é responsável pela gestão de quatro centros de visitas.

É uma líder nata, não esquecendo o lado humano e mantendo as suas equipas motivadas e apaixonadas pelo que fazem, com o seu esforço e dinamismo, pois as mais de 50 pessoas que lidera encontram-se em três diferentes regiões vitivinícolas.

---

## ANA TEIXEIRA BANHA – TAPADA DE COELHEIROS



Ana Banha é atualmente a responsável de Enoturismo na Tapada de Coelheiros. Muitas pessoas a devem conhecer devido aos seus 12 anos de trabalho no Enoturismo da Ervideira, no entanto, está nesta casa - que é a Tapada de Coelheiros -, desde abril de 2023. O “pouco tempo de casa” tende-lhe dado mais força, motivação, mas acima de tudo, determinação para pegar no trabalho já existente dos seus sucessores, continuando assim o legado de Coelheiros, chegando agora enaltecê-lo mais e mais.

Percebeu desde relativamente cedo que pertencia no mundo dos vinhos. Apresenta uma formação vasta nesta área, mas também, no Enoturismo em específico. No entanto, não é o tipo de pessoa que não gosta de estar confortável durante muito tempo no conhecimento que possui, indo sempre à procura de mais e melhor.

Quem conhece a Ana sabe que ela é uma profissional com imensa garra, motivação e uma disciplina de trabalho inigualáveis. Graças à Ana, à sua visão e à sua constante vontade de melhorar, o Enoturismo de Coelheiros tem estado numa das suas melhores fases de crescimento e floração, tendo vindo a alcançar e superar as metas e expetativas colocadas para esta área dentro da empresa.

---

## ANA VIEIRA – CASA RELVAS



Licenciada em Engenharia Agrónomica pelo Instituto Superior de Agronomia, Ana Helena Vieira iniciou o seu percurso em Medicina Veterinária, tendo rapidamente percebido que a agronomia, e em particular Enologia e Viticultura, seriam a sua verdadeira vocação.

Desde 2025, integra a Casa Relvas, onde dá a conhecer todos os dias os Vinhos e Azeites, destacando-se na dinamização do enoturismo, organização de eventos e criação de ligações genuínas com visitantes de todo o mundo.

Leva consigo os valores da Casa Relvas, Família, Alentejo, Sustentabilidade e Tradição, que transmite com autenticidade, proximidade e entusiasmo em cada experiência.



Ana Vieira Soares, nascida na Madeira em 1972, possui uma trajetória excepcional no universo do enoturismo. Sua jornada teve início aos 9 anos de idade, quando iniciou sua formação linguística na Academia de Línguas da Madeira, onde dominou os idiomas inglês, Francês e Alemão. Essa base sólida em línguas estrangeiras acompanhou sua trajetória acadêmica, culminando na frequência do Curso Superior de Turismo no ISAL | Instituto Superior de Administração e Línguas. Desde os 16 anos, Ana trabalhou diretamente com o público em diversas áreas, acumulando uma vasta experiência neste campo. No segundo ano do curso de Turismo, teve a oportunidade de estagiar como guia nas adegas e centro de visitas da Madeira Wine Company, anteriormente denominadas Adegas de S. Francisco. Foi durante esse período que sua paixão pelo vinho se consolidou, além de adquirir um vasto conhecimento sobre a produção e degustação de vinhos. Após o estágio, Ana decidiu permanecer na Madeira Wine Company, inicialmente como assistente de relações públicas, realizando visitas guiadas nas adegas, na área de vinificação e vinhas. Ao longo dos anos, progrediu em sua carreira, tornando-se assistente coordenadora de relações públicas em 1997 e, posteriormente, relações-públicas em 2008. Durante esse percurso, Ana investiu em sua formação nas áreas

comportamentais, marketing e vinhos, acompanhando o desenvolvimento profissional da empresa

Em 2009, Ana obteve os certificados de nível 1 e 2 da WSET, consolidando ainda mais seus conhecimentos sobre vinhos. No ano seguinte, assumiu o cargo de gerente do centro de visitas Blandy's Wine Lodge e da área comercial no aeroporto da Madeira, mantendo as suas atividades no departamento de relações públicas.

Sua jornada na Madeira Wine Company não se resume apenas a uma trajetória profissional, mas sim a uma viagem de evolução pessoal e profissional em uma empresa familiar e secular. Ana orgulha-se de contribuir diariamente para o reconhecimento da empresa, tanto no mundo dos vinhos quanto no reconhecimento pelo caloroso acolhimento, liderando uma equipe excepcional. A sua dedicação e paixão pelo enoturismo são evidentes em cada interação, tornando-a uma candidata notável para o título de melhor profissional do Enoturismo.

---

## BERNARDO ALVES – ADEGAMÃE



Licenciado em Engenharia Civil pela Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias, é um apaixonado por vinhos, arquitetura e desenvolvimento de marcas. Fundiu essas paixões ao assumir o projeto de erguer uma adega que pudesse celebrar a tradição vitivinícola da região Oeste de Portugal, tão presente na família. Antes de ser administrador da Adega Mãe, foi ainda gestor de outras empresas da família, a Riber Alves e a Novo Dias Café. Para se dedicar ao setor vitivinícola, Bernardo Alves viajou por algumas das mais importantes regiões vnicas mundiais, em busca dos exemplos de inspiração para aquilo que é hoje a Adega Mãe, um espaço que conjuga, da melhor forma, a produção de vinho e o enoturismo. Ao mesmo tempo, fez nascer as marcas emblemáticas associadas à casa.

---

## BRUNO GOMES – HERDADE DO ROCIM



Bruno Gomes, considera-se uma pessoa de aroma frutado, com leves notas de madeira, assume-se como um host e ‘entertainer’ vínico, criador de experiências e eventos.

Desde 2011 que desenvolve a sua atividade no setor de eventos e enoturismo, com parcerias com diversas instituições e empresas, tais como a AMPV, a ViniPortugal, CVR do Tejo, CVR da Bairrada, CVR de Lisboa, Grupo Parras - Quinta do Gradil e é, atualmente, coordenador de enoturismo e eventos da Herdade do Rocim.

Entende o enoturismo como uma das atividades turísticas mais completas que agrega património, paisagem, natureza, cultura e gastronomia, potenciando a ligação do consumidor ao vinho. É essa a abordagem e o trabalho que desenvolve junto dos seus parceiros.

---

## CARLOS FILIPE JESUS – QUINTA DO PÉGO



Formado em Direção Hoteleira pela Escola de Hotelaria de Lamego, Carlos Filipe Jesus, 39 anos, conta ainda com o certificado WSET nível II, lecionado pela Direct Wine no Porto.

Hoje é diretor geral do Hotel Rural Quinta do Pégo, com os serviços de alojamento, restauração, loja de vinhos e atividades de enoturismo. Acumula este cargo com o de diretor do wine bar Foz do Távora, propriedade da Quinta do Pégo e que prima por ter uma extensa carta de vinhos a copo, sejam nacionais ou internacionais. Tem ementa dedicada aos vinhos com pequenas tapas e snacks, orientados para prova de vinhos.

É também fundador e diretor do website de venda de vinhos internacionais «Vinho Viajado», com mais de 90 referências diferentes e entrega em todo o território nacional e Espanha. É ainda membro da direção da Associação de Hotéis Rurais de Portugal (AHRP).



a história da família e dos vinhos ali produzidos.

Licenciada em Engenharia Electrotécnica e de Computadores pela FEUP em 1988, gere a sua própria empresa especializada nesta área. Em 2005, criou com o marido, Alexandre Gomes, a sociedade A&D Wines para se dedicar também à atividade vitivinícola na sub-região de Baião, nos Vinhos Verdes, que já vinham desenvolvendo em propriedade familiar.

Pretendendo consolidar conhecimentos na área de comunicação e marketing, fez, em 2014, um Curso Executivo em Marketing e Sales Intelligence pela Universidade Católica do Porto.

Desde o início, Dialina é a responsável pelo desenvolvimento da área do enoturismo na Quinta de Santa Teresa, uma das propriedades da família certificada em agricultura e vinhos biológicos, que é já uma referência na região. Simpática, afável, de personalidade cativante, Dialina é a primeira a entusiasmar-se quando recebe os visitantes de braços abertos, dando a conhecer



Dina Caetano é a Wine Tourism Manager, Sommelier e Responsável pela criação e coordenação de experiências vínicas, visitas guiadas e provas personalizadas na Quinta do Gradil. Com 18 anos de experiência em enoturismo, dispõe de conhecimento técnico e sensibilidade sensorial, garante experiências imersivas que unem património histórico, paisagem e vinhos de excelência, oferecendo um atendimento profissional, próximo e memorável, consolidando a posição da Quinta como referência em enoturismo em Portugal.



Donatília 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, Donatília 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.

EDGAR ALENDOURO ALVES - NIEPOORT



Edgar Alves é um profissional raro, capaz de unir cozinha, vinho e hospitalidade numa linguagem única. O seu percurso confunde-se com a própria visão de serviço que hoje se vive na Niepoort: profundo, atento e sem artifícios.

Desde criança guarda na memória o cheiro do lagar, o pisar das uvas e os cozinhados da mãe. Começou por estudar Gestão e Contabilidade, mas rapidamente percebeu que a felicidade estava noutra parte. Em 2016, o encontro com Vasco Coelho Santos levou-o ao Mugaritz, onde estagiou e aprendeu que a cozinha pode ser pensamento.

De regresso ao Porto, participou na abertura do Euskalduna Studio, onde foi sommelier durante quatro anos, aprofundando o contacto direto com produtores e grandes vinhos. Mais tarde, Dirk Niepoort desafiou-o a criar o The Rolf's Dining Room, um espaço exclusivo para os membros do Clube Rolf and The Collectors.

Hoje, Edgar é muito mais do que chefe ou sommelier: é anfitrião, curador de experiências e guardião de uma forma de estar à mesa que privilegia tempo, escuta e verdade.

Melhor Restaurante

Caves Niepoort, Vila Nova de Gaia

Com apenas 24 lugares, este “restaurante” é um espaço de mistério e intimidade. As paredes de granito, a porta em madeira escura, as garrafas vazias e as gargalhadas em várias línguas criam uma

atmosfera irrepetível. No coração do distrito do Vinho do Porto, o Templo acolhe uma cozinha sazonal e honesta, acompanhada por uma carta de vinhos excepcional.

A Sala do Tesouro, acessível apenas com uma chave especial, reforça a sensação de privilégio silencioso. Aqui, nada é ostensivo, tudo é vivido.



Filho da sua terra, encontra na região onde cresceu a principal fonte de inspiração para o seu percurso profissional. Desde cedo ligado às vinhas, à paisagem e às pessoas, desenvolveu uma visão do enoturismo que vai além da atividade turística, assumindo-o como uma missão de preservação, valorização e partilha da identidade e da alma do território.

Ao longo da sua carreira, tem procurado construir uma estratégia de enoturismo coerente, organizada e orientada para a excelência, assente no bem receber, na criação de relações genuínas e na capacidade de transformar cada visita numa experiência memorável. A sua liderança caracteriza-se pela proximidade, pelo respeito e pelo entusiasmo, promovendo um ambiente de equipa focado na inovação e na melhoria contínua.

Atento às tendências do setor, aposta de forma consistente na formação e na procura de novas abordagens que contribuam para elevar a qualidade do enoturismo que representa. A ousadia, o espírito empreendedor e o profundo compromisso com a região

têm orientado o seu percurso, contribuindo para afirmar o enoturismo do Douro como uma referência distintiva e autêntica.

---

ELISA WOZNIAK – LET'S GO WINE



Elisa Wozniak é a mente criativa por trás da Let's Go Wine, uma apaixonada entusiasta do enoturismo comprometida em proporcionar experiências únicas no mundo do vinho. Como idealizadora e diretora da agência, Elisa destaca-se por sua especialização no setor e sua habilidade em criar experiências memoráveis para os clientes.

Embora recente, a Let's Go Wine está firmemente comprometida com a excelência no enoturismo. Sob a liderança de Elisa, a agência busca constantemente inovar e elevar os padrões do setor, focando na qualidade e satisfação do cliente.

A importância dessas iniciativas segmentadas é crucial para o enoturismo em Portugal. Ao oferecer experiências autênticas e enriquecedoras, essas empresas contribuem para promover a valorização das regiões vinícolas do país, fortalecendo a indústria vitivinícola e impulsionando o turismo nacional. Além disso, ao destacar a diversidade e qualidade dos vinhos portugueses, essas iniciativas contribuem para elevar o perfil internacional de Portugal como um destino enoturístico de destaque.

---

## EMÍLIO SOUSA MAGALHÃES – PALÁCIO DA BREJOEIRA



Exerce há mais de 40 anos nas áreas de direção e administração de empresas no setor da Produção e Distribuição de Vinhos e Derivados. Em 2005, foi convidado para um lugar na administração da sociedade Palácio da Brejoeira Viticultores, S.A., cargo que continua a desempenhar, sendo atualmente o acionista maioritário.

Em 2010, iniciou o seu percurso no enoturismo desta sociedade, abrindo as portas deste ex-libris do Alto Minho para visitas guiadas, com o objetivo de dar a conhecer aos monçanenses e ao público em geral a beleza deste património e de tudo aquilo que lhe é envolvente.

---

## FÁBIO ROCHA – ART OF WINE



Fábio Rocha é enólogo, viticultor e enoguia, fundador do projeto Art of Wine, criado com o propósito de revelar a arte do vinho desde a vinha ao serviço. Engenheiro Alimentar de formação, construiu o seu percurso em várias regiões vitivinícolas nacionais, como Alentejo, Palmela, Setúbal, Douro, Vinhos Verdes e Ilha do Pico, e em contextos internacionais, com campanhas na Austrália, Nova Zelândia e Chile.

Concluiu o Mestrado em Viticultura e Enologia na Universidade de Évora e desempenhou funções de enólogo e responsável de enoturismo na Adega do Vulcão, na Ilha do Pico, aprofundando a sua ligação ao enoturismo e à interpretação do património vitivinícola classificado pela UNESCO. Nesse contexto, fundou a Art of Wine, projeto dedicado à interpretação imersiva da cultura vínica dos Açores, com ligação direta a produtores locais e entidades promotoras de turismo.

Colabora com a Comissão Vitivinícola Regional dos Açores, integrando a câmara de provadores e participando em ações de promoção, feiras, formação e masterclasses de vinhos açorianos. Atualmente, desenvolve também atividades de enoturismo urbano e organiza viagens enoturísticas em todo o território nacional, atuando como guia e consultor especializado.



Filipe Vasconcellos pertence à quarta geração do Morgado do Quintão e é hoje o atual proprietário da herdade. A sua perspetiva global confere um espírito único ao seu compromisso em romper com o status quo e trazer a vinificação de volta às suas raízes regionais. Mudou-se para Boston com a mãe, em 1991, onde completou o ensino regular. Frequentou a universidade em Paris e mudou-se para Nova Iorque, antes de retornar a Portugal, onde decidiu dar continuidade ao legado da família. Tenta imprimir uma nova perspetiva ao vinho algarvio, já que a sua paixão resiliente pela terra e pelo património se fundem com o amor pela história local, pela preservação e pela conservação na sua missão de recuperar a terra que o vinho esqueceu.



Helena Dimas destaca-se como uma profissional de excelência no setor do enoturismo, combinando conhecimento técnico, sensibilidade relacional e uma forte orientação para a experiência do visitante. É uma das principais responsáveis pela construção da identidade de acolhimento da ODE Winery, transformando cada visita num momento diferenciador.

A sua formação inclui Gestão de Luxo pela Universidade Católica Portuguesa, Pós-Graduação em Enoturismo e certificação WSET Nível 2, competências que se refletem numa abordagem profissional, estruturada e alinhada com padrões internacionais de hospitalidade vínica.

Com uma capacidade notável de adaptação a diferentes perfis de público, nacionais e internacionais, Helena Dimas eleva a narrativa do vinho através de experiências personalizadas, promovendo uma ligação emocional entre visitante, marca e território. O seu trabalho contribui diretamente para a fidelização de visitantes e para o reconhecimento da ODE Winery como destino de excelência.



Natural de Vila Real, Hugo Mendes cresceu rodeado pela paisagem que mais tarde aprenderia a contar ao mundo. Licenciado em Turismo pela Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro. Foi em 2017, na Quinta do Vallado que deu os primeiros passos no enoturismo, na realização do seu estágio curricular e onde o vinho e a hospitalidade se tornaram muito mais do que uma escolha profissional: tornaram-se uma vocação.

Passado esse início, partiu para a Islândia, onde durante cerca de um ano trabalhou nos serviços receptivos de grandes grupos turísticos ligados à indústria dos cruzeiros, ganhando uma visão global do turismo, aprendendo a comunicar com viajantes de todo o mundo.

De regresso a Portugal, integrou a equipa da Casa dos Barros, continuando a aprofundar o seu conhecimento do enoturismo e da hospitalidade de excelência. Mas seria em junho de 2024, ao ingressar na Menin Company para a realização de um estágio profissional de nove meses, que o seu percurso ganharia uma nova e decisiva dimensão.

O crescimento de Hugo dentro da Menin Company foi, desde o primeiro momento, verdadeiramente notável. A sua dedicação, o

rigor com que conduz cada experiência, a forma como cativa e envolve cada visitante e a paixão genuína que transmite pelo Douro e pelos seus vinhos falaram por si. Ao ponto de, findo o estágio, a sua integração nos quadros da empresa ser não apenas uma consequência natural, mas um reconhecimento merecido e unânime.

Certificado pelo Wset2, Hugo continuou a investir no seu conhecimento técnico, e as suas aptidões foram crescendo de forma exponencial. Hoje, faz parte do grupo de guias da Menin Company, e é um profissional que transforma cada visita numa memória, cada prova num momento único e cada encontro com o Douro numa experiência verdadeiramente inesquecível.

---

ISABEL BASTOS – QUINTA DONA MARIA – JB



Isabel Bastos começou a explorar o enoturismo da Quinta Dona Maria em 2007. Inicialmente recebia pequenos grupos, pontualmente, e hoje já trabalha com várias agências, maioritariamente americanas, com agendamento anual. Aliás, todos os seus clientes são americanos ou brasileiros. A experiência oferecida nesta Quinta é especial, uma vez que todos os grupos são exclusivos e a visita é sempre acompanhada pela própria Isabel. Os visitantes começam por ser recebidos com um welcome drink à chegada e a visita é feita de copo na mão pelos vários espaços, começando na Capela de Nossa Senhora do Carmo (1752), onde Isabel conta a história da Quinta até à atualidade. Depois, visita-se a sala das talhas, a adega (com lagares em mármore), finalizando-se com uma prova de vinhos, pão e queijo da região. Depois da prova, o almoço é servido na sala de jantar da casa, onde a experiência é única, pela beleza e contexto histórico da Quinta. Afinal, é uma casa apalaçada de 1718, de estilo Barroco Joanino,

fornada a azulejos, rica em mármore e decorada à época. Isabel trata sempre de todos os detalhes, desde a decoração da mesa, com toalhas de renda antiga, aos talheres em prata, serviços antigos, flores e velas (os jantares são sempre à luz das velas). Os grupos admiram a beleza do local, e a simpatia de Isabel, que tem um orgulho enorme em mostrar a beleza do melhor que há em Portugal, desde os azulejos de época, às pratas portuguesas, aos serviços da Vista Alegre, aos tapetes de Arraiolos. Por outro lado, os visitantes sentem-se em casa, uma vez que se sentam à mesa com a proprietária e a conversa flui naturalmente. Após a refeição, os grupos podem ainda passear pelos jardins históricos, cujo ponto alto é o antigo tanque de rega, hoje piscina, onde se encontra uma estátua de Neptuno em mármore branco, dominando uma nereida de monstros marinhos.



Joana Freitas representa a quinta geração da ‘gestão no feminino’ da Casa Ermelinda Freitas que, em 2020, assinalou o primeiro centenário de atividade. Licenciada em Gestão de Empresas e também com uma pós-graduação em Enologia e Marketing, Joana está desde sempre ligada ao mundo rural. Primeiro, pela paixão que sentia desde criança quando, influenciada pela avó Ermelinda Freitas, corria por entre as cepas nas vinhas da família. E depois, desde há 12 anos, quando integrou a equipa de gestão da Casa Ermelinda Freitas.

Começou por desempenhar tarefas que lhe permitiram conhecer as várias áreas de funcionamento da empresa e, atualmente, é nas áreas de marketing e exportação que mais tem dedicado a sua atividade, o que a tem levado a inúmeras viagens um pouco por todo o mundo, participando em eventos e/ou no contacto com os importadores. Desta experiência internacional, resultou uma melhor perceção do contributo que o enoturismo pode prestar na promoção internacional – e

também nacional – promovendo um conjunto de ações de valorização do espaço, nomeadamente a «Casa de Memórias e Afetos», um espaço museológico da família que integra o percurso visitável pelos enoturistas. Por isso é dela também a área de enoturismo, que cada vez mais se evidencia.



Jorge Fonseca Campos é Diretor Comercial dos vinhos Torre de Palma, onde lidera a estratégia de desenvolvimento e posicionamento da marca, promovendo relações estratégicas com a distribuição nacional e internacional. Alentejano de gema, está na equipa Torre de Palma há quase uma década e é hoje ele também rosto da marca.

---

## JORGE ORTEGA AFONSO – CASA DO JOA



O criador deste projeto é um homem dos sete ofícios. Já foi servente de pedreiro, taxista em Lisboa, animador de casamentos.... Licenciou-se e é consultor de Sistemas de Informação, mas como uma paixão nunca vem só, acumulou e aprofundou também os seus conhecimentos enológicos. Completou o mestrado de Viticultura e Enologia no ISA e, mais tarde, a pós-graduação em Wine Business no ISEG. Na área do enoturismo, com o objetivo de se destacar pela criatividade, diferença e inovação, criou a experiência única «Um Dia com o Enólogo» e, inspirado noutras experiências já existentes, deu o seu toque pessoal para aumentar o leque de oferta das experiências disponíveis na Casa do JOA. Comunicador e de personalidade afável, Jorge gosta de receber o visitante como se estivesse a receber um amigo, criando assim momento únicos.

---

## JUDITH MARTIN – AZORES WINE COMPANY



Judith Martin é licenciada em Psicopedagogia, mas grande parte de sua trajetória profissional foi ligada à organização de eventos desportivos, culturais, educativos e de desenvolvimento comunitário. Aterrou nos Açores em 2017 e, desde aí, está vinculada à Azores Wine Company. Começou por participar no projeto de construção da Adega, em que fazia o acompanhamento das candidaturas até à logística, passando pela decoração de interiores, entre outras funções. A partir de 2021, quando abriu o Enoturismo da Azores Wine Company, assumiu as funções de diretora, com o papel de levar os Açores ao mundo, através de um trabalho de divulgação e de coordenação com os diferentes agentes sociais e económicos, tanto da região dos Açores como de outras regiões. No âmbito mais regional, Judith faz ainda parte do Comité de Ação Local ECOTUR, trabalhando estratégias de desenvolvimento comunitário e de melhoria em todas as áreas que tenham que ver com os enoturismos e produtores de vinho da Ilha do Pico.

---

## JÚLIO CALHIAS – HERDADE DO SOBROSO



Desde 2016 que Júlio Calhias é o gerente do boutique hotel da Herdade do Sobroso e tem a enorme responsabilidade de manter esta casa alentejana no top das unidades de Enoturismo em Portugal. Não faltam a Júlio atributos para isso. É muito focado nos detalhes que definem a experiência de todos os hóspedes e visitantes que chegam à Herdade do Sobroso Wine & Luxury Boutique Hotel. A simpatia, aliada à arte de bem receber, fazem com que os visitantes se sintam naturalmente em casa. Com uma vasta experiência no mundo da hotelaria, Júlio formou-se como técnico superior de Turismo na Universidade de Évora.

---

## JUSTA BARBOSA – QUINTA DA FOLGOROSA



Uma mulher natural do Norte, mas há 15 anos transplantada para a beleza serena do Oeste, Justa Barbosa é uma verdadeira contadora de histórias. O seu percurso académico passou pela Comunicação, mas a sua trajetória de vida levou-a por caminhos tão diversos quanto fascinantes. Sempre foi uma apaixonada pelas reviravoltas da existência, valorizando cada curva do caminho como uma oportunidade para aprender e crescer. Com um paladar refinado e uma alma curiosa, Justa descobriu no mundo dos vinhos não apenas uma paixão, mas uma vocação. Desde então, entregou-se de corpo e alma a explorar as nuances e os sabores que esta arte milenar tem para oferecer. A sua jornada nesse universo encantado conduziu-a à Quinta da Folgorosa, onde encontrou um lar para compartilhar o seu amor pelos vinhos com os visitantes que têm a sorte de se atravessar no seu caminho. É nesse cenário idílico que Justa encontra a plenitude, entre as vinhas que testemunham histórias antigas e modernas. Para Justa Barbosa, cada gole é uma viagem sensorial, e cada visita à Quinta da Folgorosa é uma oportunidade de transmitir o seu amor e conhecimento, enriquecendo

as experiências daqueles que se aventuram a explorar os segredos do vinho.

---

## LEONOR ANDRESEN GUIMARÃES - QUINTA DE CYPRIANO



Com um percurso profissional multifacetado que se iniciou nas Artes e Antiguidades, Leonor Andresen Guimarães consolidou a sua paixão pela "arte de bem receber" no exigente mundo da gastronomia internacional, com passagens por restaurantes de referência como o D.O.M. de Alex Atala, em São Paulo. Em 2015, movida por uma visão empreendedora e pelo desejo de honrar o legado familiar, assumiu o desafio estratégico de revitalizar economicamente a Quinta de Cypriano, em Ponte da Barca, através de um projeto de enoturismo distintivo.

Demonstrando um compromisso exemplar com a profissionalização do setor, Leonor investiu na sua especialização técnica através do curso de Expertise Wine Management no ISAG, no Porto. A sua atuação profissional caracteriza-se por um envolvimento direto e transversal: desde a reestruturação estética e produtiva das vinhas, onde implementou uma gestão minuciosa e humanizada, até à criação da marca de vinhos própria. Em 2020, liderou a recuperação de métodos ancestrais de vinificação, resultando em vinhos de nicho, como o Loureiro de Curtimenta, produzidos através da pisa a pé em lagares de granito seculares. Como Diretora de Enoturismo, Leonor personifica os critérios de excelência da categoria ao definir uma estratégia que une história, cultura e sofisticação. Em 2024, concretizou o projeto Quinta de Cypriano Wine & Nature, uma unidade de alojamento de 6 quartos que se destaca pela hospitalidade de proximidade e pela capacidade de transformar provas de vinho em experiências imersivas de storytelling. Pela sua ousadia em transitar de áreas distintas para o coração da vitivinicultura e pela sua liderança orientada para a humanização do serviço, Leonor Andresen Guimarães afirma-se como uma profissional que contribui ativamente para a dignificação e inovação do enoturismo nacional.

---

## LUIS SERRANO MIRA – HERDADE DAS SERVAS



A Herdade das Servas orgulha-se de ter um líder com visão e paixão pelo universo vitivinícola.

Luís Serrano Mira nasceu no seio de uma família de produtores com forte ligação à propriedade rural e ao vinho. Cresceu a observar as suas práticas e a ouvir, com orgulho e atenção, os ensinamentos que bisavós, avós e pais lhe transmitiram.

Especializado em Marketing de Vinhos e Enologia, é determinado, curioso e um verdadeiro viajante em busca de inspiração.

Acredita que dedicação e entrega são fatores-chave para a qualidade e consistência de um projeto, elevados ao expoente máximo quando há uma simbiose entre as aprendizagens herdadas e as inovações introduzidas no presente. Considera que esta será a marca do seu tempo e o legado que está a deixar às gerações vindouras.



Madalena Lacerda, 34 anos, começou a trabalhar com o segmento de bebidas na Diageo como brand ambassador, foi depois formadora do grupo Bacardi, no departamento de Global Travel Retail em ambas as empresas. Após a pandemia, tirou o curso WSET, finalizando o nível 1 e 2 de vinhos. Passou pelo Casal de Santa Maria e Empor Spirits na área comercial, até ter de encontrar o seu caminho na Quinta da Boa Esperança. Aqui, abraçou o projeto de Enoturismo da Quinta, desde 2022. Após um ano, é com clareza que hoje vê que este é o seu caminho, onde o contacto com cliente final é muito valorizado e gerido ao detalhe, que ali passa para conhecer o modo de vida daquela Quinta na Zibreira.



Mariana Canelas, natural de Portimão e formada em Belas Artes- Pintura, pela Universidade de Lisboa. Mudou-se em 2008 para os Emirados Árabes Unidos onde trabalhou durante 11 anos como tripulante de bordo na companhia aérea Emirates. Uma vez promovida a chefe de cabine, ficou responsável por fazer o serviço de vinhos das cabines Premium. Esta nova atividade juntamente com as formações vínicas/workshops que fazia de tempos a tempos despertaram o interesse pelo tema, aproveitando as viagens pelo mundo para provar diferentes estilos e visitar várias adegas. Em 2019 decidiu abandonar a aviação e dedicar-se a esta nova paixão, mudando-se para o Peru onde tirou o curso de Sommelier, no Instituto Le Cordon Bleu. No Verão de 2020 regressou a Portugal, fez estágio de Vindima na Adega Cabrita, e foi convidada para começar o projeto Arvad. Atualmente desempenha a função de diretora Comercial, do Vinho e do Enoturismo.

---

## MÓNIA BATISTA – QUINTA DA VACARIA



Com uma história caracterizada pela devoção e qualidade no enoturismo, Mónia Batista destaca-se como uma referência indiscutível no campo, contribuindo de forma significativa para a valorização e divulgação do setor. O seu amor e paixão pelas vinhas e pelo vinho, junto a uma abordagem estratégica e inovadora, tem possibilitado a criação de experiências enoturísticas singulares, aumentando a visibilidade da região e do universo da Quinta da Vacaria. Durante a sua trajetória profissional, Mónia destacou-se pelo compromisso em desenvolver projetos que combinam tradição, acolhimento e inovação, oferecendo aos visitantes experiências autênticas e inesquecíveis. O seu conhecimento extensivo sobre vinhos e enoturismo, combinado com a habilidade de estabelecer vínculos autênticos entre o produtor, os seus vinhos e apreciadores de vinho, torna Mónia Batista uma profissional de destaque, com um efeito concreto e duradouro no desenvolvimento do enoturismo em Portugal.

Na Quinta da Vacaria, cada pormenor evidencia a devoção de uma equipa entusiasta, tornando a experiência memorável.

---

## OLENA CHERKASHYNA – ENOPORT WINES



Extrovertida e comunicativa, Olena apaixonou-se por Portugal há mais de 20 anos e por aqui ficou. Nos seus planos, tinha o enorme desejo de aprender mais sobre vinho, algo que foi cumprindo com mentores que conheceu na área do vinho e do Enoturismo. Quando acumulou experiência, também ela começou a ensinar a saborear um copo de vinho. À medida que Portugal se tornou cada vez mais popular entre os turistas, com novos projetos vitivinícolas, e jornalistas a falarem cada vez mais sobre Enoturismo, chegou a vez de se lançar na área. A partir de 2011, foi responsável pelo enoturismo da Companhia das Lezírias e, pouco depois, tirou uma pós-graduação em Wine Marketing, Eventos & Enoturismo no ISLA, Santarém. Aventureira e confiante, foi das primeiras a inovar em provas de vinhos de 14 regiões vitivinícolas com queijos de 14 regiões DOP de Portugal. O passo seguinte foi ter o seu próprio projeto. No início de 2020, juntamente com uma amiga, abriu uma loja boutique de vinhos e queijos em Cascais que, devido à pandemia, passou apenas a funcionar online. Entretanto, recebeu uma oferta da Enoport Wines para desenvolver o projeto de enoturismo. Agora, o próximo desafio é restaurar o passado e a história desta empresa familiar através da sua paixão pelo vinho e pela sua profissão. Além de tudo isto, é ainda cofundadora da Confraria de Enoturismo de Portugal, uma comunidade apaixonada por explorar

e celebrar a riqueza vitivinícola de Portugal.

---

## PEDRO CARVALHO – QUINTA DOS TERMOS



Pedro Carvalho nasceu e cresceu na Beira Interior. Com seis anos de idade viu os seus pais, Lurdes e João Carvalho, plantarem as primeiras vinhas na Quinta dos Termos, enquanto recuperaram as vinhas velhas desta propriedade familiar. De certa forma, cresceu ao mesmo tempo que viu crescer a Quinta dos Termos. Com uma licenciatura em Economia na Nova School of Business and Economics (Universidade Nova de Lisboa), onde também fez o mestrado em Gestão, fez depois uma pós-graduação em Wine Business pelo ISEG, na qual recebeu o prémio de melhor aluno, ou não fosse ele um apaixonado pelo mundo dos vinhos. Após três anos a trabalhar numa empresa fora do âmbito familiar, em 2016 regressou a casa com sentido de missão, envolvendo-se nas áreas de Marketing, Comercial e Enoturismo da Quinta dos Termos. Quis depois aprofundar os seus conhecimentos na produção de vinho e fez uma pós-graduação em Engenharia de Viticultura e Enologia pela Faculdade de Ciências da Universidade do Porto,

enquanto integrou a Câmara de Provedores da Comissão Vitivinícola da Beira Interior. Nos últimos anos, em conjunto com os pais e com o enólogo consultor Virgílio Loureiro, aceitou o desafio de fazer vinificações com uma forte vertente experimentalista, das quais têm resultado alguns vinhos de identidade marcada e intergeracionais.

---

## RAQUEL FERREIRA – QUANTA TERRA



Raquel Ferreira nasceu e cresceu no coração da região do Douro, onde desenvolveu desde cedo uma forte ligação à vitivinicultura, área na qual mantém também um projeto pessoal. Profissional de enoturismo com sólida experiência no setor do turismo e hotelaria de luxo, dedica-se à criação de experiências vínicas memoráveis para clientes nacionais e internacionais. Atualmente exerce funções como Guia e Técnica de Turismo na Quanta Terra, onde realiza visitas guiadas e provas de vinhos especializadas, assegurando também a gestão integral da loja, controlo de stock, expedição e faturação. Ao longo do seu percurso, desenvolveu uma forte vertente comercial, participando ativamente na criação de parcerias e na promoção de unidades hoteleiras em feiras de turismo. Conta ainda com experiência consolidada em funções de chefia e receção em hotéis de prestígio, garantindo elevados padrões de serviço no segmento de luxo. Destaca-se pelo conhecimento da vitivinicultura na região do Douro, pelo domínio avançado de Inglês, Francês e Castelhana, e pela proficiência em

sistemas de gestão hoteleira. É licenciada em Assessoria e Tradução pelo ISCAP.

---

## RETO FRANK JÖRG – QUINTA DO QUETZAL



Filho de pai suíço e mãe austríaca, Reto Jorg nasceu na Holanda e é poliglota (fala sete línguas). Em 1970 mudou-se com a sua família para a Suíça, onde completou a escolaridade obrigatória. Ainda adolescente, foi para Inglaterra onde iniciou a sua formação na área agrícola, terminada mais tarde na Suíça. Profissionalmente, passou pela América do Sul como gerente de explorações agrícolas, foi comando de montanha na Suíça, trabalhou como conselheiro comercial na Timac, até que veio para Portugal para trabalhar numa exploração agrícola, no Alentejo, onde acabou por ficar. Em 1988, fundou a Nora Green, uma empresa de gestão agrícola, importação de gado e equipamento e, mais recentemente, aventurou-se em atividades imobiliárias e consultoria agrícola, que presta a nível nacional e internacional. Há 18 anos, a convite dos amigos e proprietários da Quinta do Quetzal, trabalha na propriedade como administrador do projeto até hoje, e ainda é o grande impulsionador e dinamizador do enoturismo da

adeega, mas também da região, sendo ele, por exemplo, um dos elementos organizadores do Festival Évora Wines.

---

## ROSA NUNES – QUINTA DA ALMIARA



Rosa Nunes iniciou o seu percurso académico com uma licenciatura em História, na Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, mas foi apenas quando decidiu ingressar no mestrado em Turismo, Território e Patrimónios pela Faculdade de Letras na Universidade de Coimbra que descobriu a sua verdadeira paixão pelo enoturismo e pelo mundo dos vinhos. Extrovertida, comunicativa e com particular gosto pelo contacto com o público, Rosa teve a sua primeira experiência na área do turismo através de um estágio curricular na Câmara Municipal de Torres Vedras. Durante esse estágio, em 2018, teve a oportunidade de fazer parte da criação de uma rede colaborativa local, com o intuito de desenvolver uma estratégia para o desenvolvimento do enoturismo nos territórios de Torres Vedras e Alenquer (detentores do título Cidade Europeia do Vinho no ano de 2018). Foi a partir daí que decidiu dedicar-se por completo à área do enoturismo, enquanto técnica de enoturismo na Quinta da Chocapalha. Mais tarde, foi convidada para se juntar à equipa de Turismo da Câmara Municipal de Torres Vedras, desempenhando várias funções, algumas delas ligadas também ao enoturismo. Anos mais tarde, em 2022, recebeu uma proposta para

coordenar e gerir o enoturismo e os eventos na Quinta da Almiara, funções que acolhe com muito gosto e dedicação. Este

projeto permite conciliar o que mais gosta, desenvolver novos projetos, fazer visitas guiadas e partilhar histórias e conhecimentos com visitantes de todas as partes do mundo.

---

## RUBEN HONRADO - HONRADO VINEYARDS



A visão e dedicação de Ruben Honrado foram essenciais para transformar a Adega-Museu Cella Vinaria Antiqua num verdadeiro destino de enoturismo. Partindo do zero, criou um departamento de enoturismo estruturado, que hoje oferece mais de 30 atividades para visitantes individuais, grupos e empresas. Desde provas de vinho de talha, passando por harmonização de gastronomia alentejana com vinho de talha ao som de cante alentejano, e terminando em experiências imersivas de vindima e de abertura das talhas, cada detalhe foi pensado para tornar este espaço num local vivo, onde a tradição se partilha de forma autêntica.

Graças ao seu trabalho, a adega deixou de ser apenas um local de produção para se tornar num ponto de encontro para amantes do vinho e da cultura. Com parcerias nacionais e internacionais, a oferta cresceu, e hoje a Honrado Vineyards tem portas abertas 7 dias por semana, um feito ainda pouco visto no enoturismo alentejano. Esta dedicação constante fez com que o projeto não se destacasse só no Alentejo, mas também levasse o nome do vinho de talha além-fronteiras.

---

## RUI SANTOS – WINE & SOUL



Rui Santos, de 34 anos, é um profissional português com sólida experiência nas áreas de enoturismo e turismo cultural. Casado e pai de uma filha de 10 meses, valoriza profundamente a família, a autenticidade e as experiências que aproximam as pessoas da cultura, da história e do vinho.

Ao longo de vários anos, trabalhou como guia turístico, desenvolvendo conhecimento sobre vinhos, territórios vitivinícolas e tradições locais. Neste percurso, teve a oportunidade de acompanhar visitantes de diferentes partes do mundo, partilhando não apenas informações sobre vinhos, mas também histórias, paisagens e o património cultural das regiões.

Atualmente, trabalha na Wine & Soul, localizada no Douro, onde tem vindo a aprofundar ainda mais o seu conhecimento no universo do enoturismo e do vinho. Neste contexto, consolidou a sua experiência no contacto direto com visitantes, na interpretação do território e na partilha da identidade vitivinícola da região.

Rui Santos procura sempre proporcionar experiências autênticas e memoráveis, aliando conhecimento, proximidade e paixão pela cultura portuguesa e pelo vinho.

Fora do âmbito profissional, dedica grande parte do seu tempo à

família.



Sofia Pinto, Responsável pelo Enoturismo na Quinta de Santa Cristina, desde agosto de 2022 que tem sido uma figura essencial no crescimento e dinamização do nosso departamento de enoturismo. Com uma abordagem inovadora e apaixonada, impulsionou significativamente o setor, implementando estratégias eficazes de marketing e publicidade, reforçando a presença da marca nas redes sociais e organizando eventos temáticos mensais que enriqueceram a experiência dos visitantes.

Para além do seu talento estratégico, em visitas distingue-se pela sua simpatia e dedicação, constantemente elogiadas pelos visitantes, que destacam o seu vasto conhecimento sobre vinhos, a sua capacidade de envolver e cativar o público, e o seu profissionalismo exemplar.

O seu compromisso vai muito além da simples apresentação dos nossos produtos. Com um verdadeiro amor pela cultura e história vitivinícola, promove as tradições que tornam o nosso património tão único. Esta dedicação tem sido decisiva para o sucesso do departamento e para a consolidação da nossa identidade.

---

SOFIA SOARES FRANCO – JOSÉ MARIA DA FONSECA



Sofia Soares Franco é uma das representantes da 7ª geração da família que há mais de 190 anos se dedica ao negócio do vinho e é a única mulher da sua geração pelo que quando a empresa decidiu profissionalizar o seu Enoturismo o perfil da Sofia e o seu background em relações institucionais pareceram os mais indicados para desenvolver esta área.

Sofia é há quase 19 anos responsável de Enoturismo e Eventos da José Maria da Fonseca e desde 2010 acumulou também a função de responsável de Comunicação Institucional.

O Enoturismo da José Maria da Fonseca conta atualmente com dois centros de visitas: a Casa-Museu José Maria da Fonseca em Azeitão e a Adega José de Sousa em Reguengos de Monsaraz e terminou o ano de 2024 com mais de 38.000 visitantes de mais de 70 países, tendo em 2021 aberto também um restaurante na sua Casa-Museu, o Wine Corner by José Maria da Fonseca confirmando-se numa aposta para a empresa.



A Teresa Grilo, Responsável do Enoturismo, destaca-se pelo profissionalismo, dedicação e excelência no acolhimento ao visitante, sendo uma referência no Enoturismo da Adega de Palmela e em Palmela. O seu trabalho é amplamente reconhecido pelo público, refletido nas avaliações e comentários extremamente positivos nas plataformas digitais, nomeadamente no Google e TripAdvisor, onde os visitantes elogiam de forma recorrente a simpatia, o conhecimento, a capacidade de comunicação e a experiência diferenciadora proporcionada em cada visita.



Tiago Moreira é Coordenador de Enoturismo de Villa Alvor e Gestor de Projetos da Aveleda. Em Villa Alvor, definiu e implementou uma estratégia clara para posicionar o enoturismo como ativo estratégico da marca no Algarve. Uma região altamente competitiva e sazonal. Acredita que o enoturismo não é um complemento ao vinho, é a forma mais direta de o tornar memorável. O seu contributo passa por transformar marca em experiência e visitantes em embaixadores. Enquanto Gestor de Projetos, contribui para a expansão e modernização do enoturismo da empresa, participando na abertura de novas lojas e na otimização de processos internos. O seu percurso demonstra ousadia e capacidade de execução: evoluiu da operação para a estratégia, construindo estrutura onde antes havia potencial. O seu compromisso é claro: desenvolver um enoturismo estruturado, profissional e memorável, que acrescente valor sustentável à Aveleda e ao setor em Portugal.

Tiago Moreira desempenha as funções de Coordenador de Enoturismo da Villa Alvor e de Gestor de Projetos na Aveleda. Na Villa Alvor, foi responsável por definir e implementar uma estratégia bem delineada que posicionou o enoturismo como um ativo estratégico da marca no Algarve, uma região reconhecida pela elevada competitividade e forte sazonalidade. Defende que o enoturismo não deve ser encarado apenas como um complemento ao vinho, mas sim como a forma mais direta de o tornar inesquecível. O seu contributo reflete-se na transformação da

marca em experiências autênticas e na capacidade de converter visitantes em verdadeiros embaixadores. Enquanto Gestor de Projetos, tem sido peça-chave na expansão e modernização do enoturismo da empresa, participando na abertura de novas lojas e na otimização dos processos internos. O seu percurso profissional evidencia ousadia e uma forte capacidade de execução, tendo evoluído da vertente operacional para a estratégica, construindo uma estrutura sólida onde anteriormente existia apenas potencial. O seu compromisso passa pelo desenvolvimento de um enoturismo estruturado, profissional e memorável, que contribua para acrescentar valor sustentável à Aveleda e ao setor em Portugal.



Vera Magalhães, formada em Comunicação Social e Marketing lidera o departamento de Comunicação Institucional e Enoturismo na J. Portugal Ramos Vinhos desde 2009. Profissional dedicada, dinâmica e apaixonado pelo seu trabalho. “O Enoturismo vai, ou deve ir, muito além de uma simples visita às caves seguida de uma prova de vinhos, e é por isso que hoje todos nós os que abrimos as portas das nossas adegas, convidamos os visitantes a vivenciar a cultura e a tradição de cada região. As experiências que se oferecem já vão bem para lá da visita e prova ou da simples aprendizagem do processo de produção da uva ou do conhecimento das etapas do processo produtivo do vinho, dos seus aromas e sabores. A autenticidade das experiências e das vivências no local são primordiais na valorização das regiões e culturas locais. Os turistas de hoje, procuram experiências únicas. Querem conhecer o modo de vida dos habitantes locais, vivenciar as tradições com um toque de inovação, querem ter acesso a lugares que não sejam os “habituais”. É com esta filosofia em

mente que transmitimos a nossa paixão aos outros.”