



## PRESS RELEASE

### **A APENO anuncia Pós-Graduação de Vinho e Enoturismo inovadora lançada em parceria com prestigiadas instituições de ensino**

**A APENO - Associação Portuguesa de Enoturismo, a Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias e o IPLUSO/ESCAD - Instituto Politécnico de Lusofonia / Escola Superior de Ciências da Administração, trabalharam em conjunto para desenhar uma Pós-Graduação inédita onde, mais do que nunca, a teoria e a prática vão andar de mãos dadas. Do corpo docente fazem parte reconhecidas personalidades do vinho e do enoturismo, e as aulas iniciam em Outubro.**

O Enoturismo é um produto turístico fundamental para o desenvolvimento das regiões vitivinícolas e de toda a indústria relacionada com o mundo do vinho que, ao longo dos anos, alcançou uma notoriedade considerável. Por essa razão, a Universidade Lusófona, o IPLUSO/ESCAD e a APENO firmaram uma parceria para construir de raiz um curso de Pós-Graduação (PG) em Vinho e Enoturismo, com um programa que abrange o mundo do vinho na sua globalidade, desde a enologia à análise sensorial dos vinhos de cada região, assim como às suas tipicidades. A PG fica completa com um conjunto de unidades curriculares que pretendem dotar os participantes de conhecimentos relacionados com a história, as práticas e a gestão do enoturismo. Um programa muito completo onde o vinho e o enoturismo são abordados por um corpo docente muito experiente / diversos e reconhecidos players do mercado, figuras incontornáveis do mundo do vinho e da gastronomia, nomeadamente produtores e enólogos, responsáveis de enoturismo, empresas de distribuição, sommeliers, chefes de cozinha, entre outros. A apadrinhar esta PG, está também a OMET / GWTO - Organização Mundial de Enoturismo / Global Wine Tourism Organization, que organizará juntamente com a APENO um conjunto de webinars relevantes onde se discutirão temas pertinentes do Enoturismo a nível mundial.

**«A ideia surgiu naturalmente. O enoturismo cresceu e ganhou uma enorme visibilidade ao longo dos anos. Por isso desafiámos a APENO a apoiar-nos na missão de construir de raiz esta pós-graduação que será lecionada através de aulas presenciais e em b-learning», afirma Mafalda Patuleia, Diretora de Turismo da Universidade Lusófona. «A adoção duma metodologia mista de**

**ensino, permitirá que as unidades com maior necessidade de contacto sensorial sejam lecionadas em sala de aula, sendo complementadas pelo ensino e colaboração à distância», remata.**

A coordenar a PG está o Sommelier e Docente de Enogastronomia, Arlindo Madeira; e a Jornalista de Vinho e Presidente da APENO, Maria João de Almeida; ambos com grande experiência nos sectores do vinho e do enoturismo. No programa, foram tidas em conta as temáticas mais pertinentes nestes sectores, que vão permitir aos participantes adquirir conhecimentos relacionados com: Práticas e técnicas enológicas; Experimentação e tendências enológicas; Prova sensorial do vinho; Enogastronomia; Serviço do vinho em fine dining; História e desenvolvimento do Enoturismo, a Carta Europeia do Enoturismo; Casos de sucesso e tendências do Enoturismo; Criação de valor através do Enoturismo; Gestão de empresas , produtoras de vinho; Gestão de distribuidoras de vinho; Criação e gestão de marcas de vinho; Criação e gestão de marcas e branding e Criação e gestão de empresas de Enoturismo. **«Com esta PG quisemos ser muito abrangentes. Há gente de Turismo que não percebe de vinho e vice-versa, mas para alguém se dedicar verdadeiramente à área do Enoturismo, é necessário ter formação nas duas áreas de forma a oferecer o melhor serviço possível», Diz Arlindo Madeira. «A PG vai decorrer de Outubro a Janeiro do próximo ano e, pela qualidade das temáticas e dos docentes, temos a certeza que será um sucesso», remata.**

Maria João de Almeida, Presidente da APENO, não podia estar mais de acordo: **«A área da formação sempre foi uma questão de honra para a APENO, por isso, quando surgiu esta oportunidade, foi um prazer desenhar de raiz esta PG que é completamente diferente do que tem sido feito, é uma pedrada no charco. Queremos trazer o mundo real do Vinho e do Enoturismo para dentro da universidade e, para isso, contamos com a experiência de profissionais que trabalham no mundo real», afirma. E graceja: «Este é o tipo de PG que eu gostaria de fazer. Infelizmente não posso, porque a estou a coordenar e também vou lecionar!».**

### **Uma equipa de luxo composta por nomes de referência**

Tal como referem os coordenadores, **«boas lições não vão faltar, assim como debates interessantes no setor do Enoturismo».** Assim será, a ver pelo painel de docentes onde constam, além dos próprios, alguns dos nomes mais sonantes dos sectores do vinho e enoturismo: Frederico Falcão (Presidente da ViniPortugal); Bernardo Gouvêa (Presidente do IVV); Francisco Mateus (Presidente da CVR Alentejo); os enólogos Anselmo Mendes e Paulo Laureano; os produtores Dirk Niepoort e Luís Pato; o Sommelier Gonçalo Patraquim; Paula Sousa (Directora de Enoturismo da Aveleda); Dominic Symington (Presidente do Conselho de Estratégia Comercial da Symington Family Estates); Frederico Mourão (Director de Enoturismo da Symington Family Estates); António Soares Franco (Vice-Presidente da José Maria da Fonseca); Sofia Soares Franco (Directora de Enoturismo da José Maria da Fonseca) Rita Nabeiro (CEO Adega Mayor) ; Bernardo Alves (CEO Adega Mãe); Ana Teixeira (Directora de Enoturismo Global Wines); José Espírito Santo (CEO Vinalda); Bruno Amaral (Director de Distribuição Vinalda); Sérgio Pereira (Sommelier e Director de Vinhos Vinalda); Martim Guedes (CEO Aveleda); Ana Luísa Rebelo (Directora de Enoturismo, Vendas e Marketing Torre de Palma); Alexandre Relvas (CEO Casa Alexandre Relvas); Luísa Amorim (CEO Quinta Nova Nossa Senhora do Carmo); Lídia Monteiro (Directora de Marketing Turismo de Portugal); Nelson Guerreiro (Sommelier e Brand Ambassador Garrafeira Nacional); Paulo Sottomayor (CEO WINTP - Wine

Tourism in Portugal); José Serôdio (CEO Enoteca Clube de Vinhos); Bento Amaral (Director de Serviços Técnicos e de Certificação do IVV); Rubina Vieira (responsável do Gabinete de Ações Educativas do IVBAM); Domingos Soares Franco (Director de Enologia da José Maria da Fonseca); Luís Souto (Empresário e Vice- Presidente da APENO); o Sommelier António Lopes; Bento dos Santos (Produtor de vinhos e Presidente da Academia Portuguesa de Gastronomia); e as duplas Chef de Cozinha / Sommelier João Rodrigues e André Figuiha (do restaurante Feitoria, em Lisboa); e Rui Paula e Carlos Monteiro (da Casa de Chá da Boa Nova, em Leça da Palmeira).

### **Mais informações:**

**Alexandra Oliveira**  
**Universidade Lusófona**

E-mail: [alexandra.oliveira@ulusofona.pt](mailto:alexandra.oliveira@ulusofona.pt)

Telf. 217 515 500



**Luís Souto**  
**Associação Portuguesa de Enoturismo**

E-mail: [lsouto@enoturismodeportugal.pt](mailto:lsouto@enoturismodeportugal.pt)

Telm: 933 431 518



APENO - ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DE ENOTURISMO