

VINHOS PORTUGUESES EM DESTAQUE NO MAIOR PALCO MUNDIAL DE SOMMELLERIE

Lisboa recebe os melhores sommeliers do mundo e a Sogrape apresenta a diversidade, qualidade e autenticidade dos vinhos portugueses a um dos públicos mais influentes do setor.

14 de outubro de 2026 – Lisboa recebe, entre 11 e 17 de outubro, a mais prestigiada competição internacional de sommeliers, reunindo os melhores profissionais do mundo, especialistas, jornalistas e líderes de opinião que desempenham um papel determinante na recomendação e valorização de vinhos nos principais mercados internacionais.

Neste contexto, a Sogrape participa pela primeira vez no ASI Contest Best Sommelier of the World como Gold Event Partner, aproveitando este palco de referência para reforçar a sua estratégia de crescimento no segmento de fine wines e apresentar aos principais embaixadores e prescritores de vinho do mundo uma seleção representativa da riqueza, diversidade e qualidade dos vinhos portugueses.

A participação representa uma oportunidade única para reforçar a notoriedade internacional dos vinhos portugueses e estreitar a ligação a profissionais que desempenham um papel determinante na sua recomendação e valorização nos mercados premium de todo o mundo.

“Portugal tem hoje vinhos extraordinários, reconhecidos e apreciados nos principais mercados do mundo. Estar junto dos melhores sommeliers internacionais é uma oportunidade para continuar a partilhar aquilo que nos distingue enquanto país produtor e para estreitar a ligação a profissionais que ajudam a afirmar o lugar dos vinhos portugueses nos restaurantes, garrafeiras e cartas de vinho mais prestigiados”, destaca Fernando da Cunha Guedes, Presidente da Sogrape.

Para esta ocasião, a Sogrape selecionou um conjunto representativo de vinhos provenientes das suas principais regiões produtoras em Portugal, num percurso que atravessa o Vinho Verde, Douro, Dão, Bucelas e Alentejo. A seleção integra algumas das mais reconhecidas marcas do portefólio da empresa, incluindo Casa Ferreirinha, Sandeman, Porto Ferreira, Quinta de Azevedo, Quinta dos Carvalhais, Quinta da Romeyra, Herdade do Peso, Trinca Bolotas, Série Ímpar e Mateus, refletindo a diversidade de terroirs, castas e estilos que caracterizam Portugal enquanto país produtor.

Ao longo da semana, a Sogrape promove um conjunto de experiências dirigidas aos participantes internacionais, com destaque para a presença no Bar des Sommeliers do evento, onde dinamiza o *The Insider Pour*, uma experiência exclusiva que dá acesso a vinhos raros e edições especiais. A Sogrape Wine Academy irá realizar uma masterclass dedicada à posição única de Portugal no panorama mundial dos vinhos, destacando a diversidade que o torna verdadeiramente distintivo.

A participação no ASI Contest Best Sommelier of the World reforça o compromisso da Sogrape com a afirmação internacional dos vinhos portugueses junto dos principais influenciadores e prescritores da categoria, que contribuem para moldar tendências, recomendações e escolhas nos mercados mais relevantes para o setor.



Sobre a Sogrape

Fundada em 1942 por Fernando Van Zeller Guedes, a Sogrape nasceu para mostrar ao mundo a qualidade dos vinhos portugueses. De uma adega na região do Douro focada na produção de Mateus Rosé, esta empresa familiar tornou-se global, com presença em mais de 120 mercados, detendo hoje mais de 1.600 hectares de vinha distribuídos por Portugal, Espanha, Chile, Argentina e Nova Zelândia. Movidos pelo propósito de trazer Amizade e Felicidade a todos aqueles com quem se relaciona através dos seus grandes vinhos, o espírito familiar e a cultura de equipa de alto desempenho que se vive na Sogrape são chave no caminho de sucesso que há mais de 80 anos tem vindo a construir. Sob a liderança de Fernando da Cunha Guedes, atual Presidente e representante da 3ª geração da família fundadora, a empresa líder em Portugal quer espalhar Sograpiness pelo mundo e afirmar-se como catalisadora de uma mudança social positiva, respeitando os limites do planeta na construção de um futuro mais sustentável e inclusivo.

Para mais informação, por favor contacte:
LLYC
Bruna Pedro – bruna.pedro@lyc.global
Beatriz Freitas-Branco - beatriz.branco@lyc.global



Seja responsável. Beba com moderação.