OPINIÃO



JOANA A. QUINTELA

PROFESSORA AUXILIAR DO DEPARTAMENTO DE TURISMO, PATRIMÓNIO E CULTURA DA UNIVERSIDADE PORTUCALENSE

COORDENADORA DO SHORT MASTER ESCANÇÃO E MERCADO GLOBAL DE VINHOS

A EXCELÊNCIA APRENDE-SE. NO TURISMO, QUALIFICAR É CRIAR VALOR.

O turismo continua a assumir um peso significativo na economia nacional. Segundo os dados do Turismo de Portugal, em 2025, o alojamento turístico em Portugal registou 32,5 milhões de hóspedes e 82 milhões de dormidas. As receitas turísticas atingiram 29,1 mil milhões de euros. Estes resultados reforçam a responsabilidade de preparar o setor para o futuro. Num mercado competitivo, com visitantes cada vez mais informados, crescer exige prestar melhores serviços, valorizar carreiras e criar benefícios para os territórios e as comunidades.

Na hotelaria e na restauração, setores fundamentais da atividade turística, a hospitalidade exige conhecimento especializado para responder às expectativas dos clientes e à competitividade do mercado. Esta necessidade é particularmente evidente no enoturismo, que tem registado uma evolução significativa em Portugal na última década e uma crescente projeção internacional, com os mercados externos a representarem cerca de 61% da procura, entre 2024 e 2025.

A oferta de enoturismo integra visitas guiadas, provas de vinho, experiências gastronómicas e alojamento em propriedades vitivinícolas. Seja num hotel, numa quinta ou num restaurante, a qualidade da experiência resulta da ligação entre o espaço, o serviço e a capacidade de associar o vinho à paisagem, à gastronomia e à identidade dos territórios.

A gastronomia e o vinho afirmam-se como expressões de cultura, transportando memórias, saberes, práticas agrícolas e formas de convivência. Um prato regional e um vinho podem contar a história de um lugar. Valorizá-los exige conhecer e comunicar a sua origem com rigor, aproximando visitantes, produtores e comunidades. A restauração desempenha, por isso, um papel decisivo no enoturismo, prolongando a descoberta do destino à mesa e dando visibilidade aos produtos e às tradições locais. A harmonização entre pratos e vinhos ganha profundidade quando traduz essas ligações e se adapta às preferências de cada cliente.

Neste encontro entre técnica e cultura, destaca-se o papel do escanção, internacionalmente conhecido como *sommelier*. A profissão exige conhecimentos de viticultura, enologia, regiões e mercados vitivinícolas, aliados ao treino sensorial e ao domínio da conservação, do serviço e da harmonização. Integra ainda competências na elaboração de cartas de vinhos, na gestão de *stocks* e no controlo de custos. O conhecimento da gastronomia e a colaboração com a cozinha são essenciais para aconselhar com critério.

A competência do escanção manifesta-se tanto na precisão do serviço como na capacidade de tornar o conhecimento acessível. Neste contexto, a comunicação, identificada pela ONU Turismo como uma das *soft skills* mais relevantes para o futuro do trabalho no setor, assume um papel central na profissão. Comunicar com clareza, adaptar a linguagem e compreender as preferências de cada cliente permite transformar o conhecimento técnico em aconselhamento personalizado e valorizar a experiência de consumo.

A crescente relevância desta profissão na hotelaria e na restauração encontra também expressão no seu reconhecimento internacional. Iniciativas como o concurso *Best Sommelier of the World*, organizado pela *Association de la Sommellerie Internationale* (ASI), cuja 18.ª edição tem Portugal como palco em 2026, contribuem para dar visibilidade à exigência e à diversidade de competências do escanção.

Esta valorização constrói-se também através da formação. É neste contexto que se enquadra o *Short Master* em Escanção e Mercado Global de Vinhos da Universidade Portucalense, promovido pela *Portucalense Business School* em parceria com a Associação de Escanções de Portugal (AEP). A formação articula serviço e aconselhamento com enogastronomia, comercialização e marketing, património e enoturismo, integrando sessões de prova e visitas a quintas vitivinícolas. Alia, assim, conhecimento académico e prática profissional, beneficiando do reconhecimento da AEP através da certificação profissional de Nível Prata, sujeito ao cumprimento dos requisitos de avaliação. O *Short Master* destina-se a profissionais das áreas vitivinícola, da restauração e da hotelaria que pretendam aprofundar conhecimentos, a empreendedores que procurem profissionalizar o seu serviço e a enófilos, unidos pela paixão pelo vinho nas suas diversas dimensões.

A formação constitui um investimento na carreira e uma escolha estratégica para a diferenciação e a competitividade das empresas. Reforçar as competências dos profissionais contribui para melhorar a qualidade do serviço e fidelizar os clientes. A hospitalidade ganha sentido no encontro humano e consistência quando sustentada por conhecimento técnico e especializado. Qualificar quem recebe e aconselha é preparar o setor para criar mais valor e transformar o serviço numa experiência de excelência.