

BASES Y CONDICIONES

CONCURSO INTERNACIONAL "BEST OF" TURISMO VITIVINÍCOLA DE MENDOZA 2025



CONCURSO INTERNACIONAL

“BEST OF” TURISMO VITIVINÍCOLA DE MENDOZA 2025 BASES Y CONDICIONES:

Las presentes Bases y Condiciones establecen los requerimientos que deberán cumplir los concursantes y la metodología para la selección y premiación del Best Of Mendoza's Wine Tourism, distinción que se exhibe desde septiembre de 2024 hasta septiembre de 2025 o fecha de próxima premiación.

1. COMITÉ GWC MENDOZA / COMISIÓN ORGANIZADORA

Ente Mendoza Turismo y ProMendoza.

Con colaboración de Wines of Argentina, Fondo Vitivinícola y Corporación Vitivinícola Argentina (CO.VI.AR) y Bodegas de Argentina.

2. JURADO EVALUADOR

La evaluación de las postulaciones será realizada por un Jurado Evaluador, conformado por un máximo de 15 referentes idóneos, seleccionados por la Comisión Organizadora, según los antecedentes y experiencia de los mismos, priorizando aquellos que sean miembros de organizaciones, instituciones y posean formación relevante a las categorías. En ningún caso los miembros del jurado podrán representar a instituciones que integran la Comisión Organizadora. Se designará idéntica cantidad de miembros titulares y suplentes. El suplente reemplazará al titular en los supuestos de imposibilidad de participar.

Para realizar la evaluación de las postulaciones, el Jurado invitará a los concursantes a que expongan en un coloquio y defiendan las presentaciones realizadas.

2.1 CONFORMACIÓN DE JURADO:

El jurado se conformará en tres (3) comisiones de cinco (5) personas cada una para evaluar las siguientes categorías:

Comisión 1:

Alojamiento
Restaurante
Servicios relacionados al turismo vitivinícola

Comisión 2:

Arquitectura, parques y jardines
Arte y Cultura
Pequeñas Bodegas (categoría local)

Comisión 3:

Experiencia Innovadora
Prácticas sustentables del turismo vitivinícola

El quórum para sesionar es de la mitad más uno del total de sus integrantes. Las decisiones serán adoptadas por simple mayoría de votos presentes. Los miembros podrán abstenerse de votar mediante justificación escrita. La decisión adoptada y comunicada es inapelable. La nómina de miembros del Jurado Evaluador será anónima hasta la fecha de entrega de distinciones.

Los proyectos serán evaluados con la información acompañada al momento de la postulación, formulario digital completo, video de 3 minutos, texto de hasta 3 carillas A4 explicando la postulación y fotos. Artículos periodísticos, publicaciones o certificaciones pueden ser sumados. No se aceptará posterior rectificación o envío de información adicional, salvo que la misma fuera solicitada por cualquier miembro del Jurado Evaluador.

Estarán a disposición de los postulantes, las actas de las votaciones y justificaciones e informes realizados en el momento de las evaluaciones.

3. POSTULANTES HABILITADOS

Podrán participar las empresas, emprendimientos e instituciones radicadas en la provincia de Mendoza, cuya actividad principal se relacione con el turismo del vino, según cada categoría, debidamente inscriptos (o en trámite) en el Ente Mendoza Turismo, presentando el n° de expediente correspondiente o Resolución de Inscripción. El presente concurso es gratuito, no implicando pago alguno para el postulante.

4. FECHAS RELEVANTES:

- **Lanzamiento e Inicio de las postulaciones:** Miércoles 22 de mayo, 2024
- **Cierre de Postulaciones:** Viernes 2 de agosto, 2024
- **Presentación y defensa de proyectos:**

Comisión 1: lunes 12 de agosto, 2024

Comisión 2: martes 13 de agosto, 2024

Comisión 3: miércoles 14 de agosto, 2024

Lugar: Enoteca. Hora de 14:00 hs a 19:00 hs

- **Ceremonia de premiación:** jueves 5 de septiembre, 2024

5. CONSULTAS DE BASES Y CONDICIONES:

Las consultas y acceso a las bases y condiciones serán sin cargo y el formulario de inscripción debe completarse en el siguiente link:

<https://forms.gle/TgRtq6Sw5SyZnXKT6>

6. DOCUMENTACIÓN:

El formulario digital debe estar completo en su totalidad y el material anexo debe ser enviado correctamente a: gwcbestofmendoza@gmail.com

- Formulario digital completo.

- Video hasta 3 minutos.

- Texto en formato PDF, hasta 3 carillas tamaño A4, explicando la postulación y fotos. Notas periodísticas, publicaciones o certificaciones pueden ser sumados. No se aceptará posterior rectificación o envío de información adicional, salvo que la misma fuera solicitada por cualquier miembro del Jurado Evaluador.

- Voucher para tres (3) personas Los mismos serán destinados a un miembro del jurado y un acompañante para vivir experiencia y el tercero para un representante del EMETUR. El jurado realizará una visita al establecimiento y así contar con más herramientas al momento de la ponderación.

- Una vez cumplimentados todos los ítems arriba mencionados, los postulantes serán invitados a un

coloquio con los miembros del jurado para defender su proyecto (Explicado en punto 5).

La recepción del material mencionado en el párrafo superior no implica la aceptación automática del postulante. En caso de no cumplir con todos los requerimientos, el jurado podrá descartar dicha inscripción, dejando constancia por escrito de las razones.

7. EVALUACIÓN:

El proceso iniciará con la presentación de las postulaciones a todos los miembros del Jurado, quienes leerán y verán el material enviado. Posteriormente, se realizará la visita al emprendimiento, para que el jurado pueda vivir la experiencia. Finalmente se realizará el coloquio de forma presencial. En este último caso será debidamente notificado. El jurado evaluará integralmente cada proyecto, y tomará en cuenta -mediante una ficha de evaluación- la opinión de cada uno de sus miembros y los informes que se pudieran agregar. Podrá resolver la realización de cuantas reuniones plenarios virtuales estime necesarias. Analizará si los concursantes y proyectos cumplimentan los requisitos, descalificando a aquellos que no los cumplan. Podrá declarar desierto el concurso en la categoría completa o en alguno de los premios a otorgar, si lo considera pertinente. Una vez asignados los puntajes parciales y totales, se labrará un acta con el orden de mérito asignado. En caso de empate, el desempate será resuelto con información adicional solicitada a los postulantes. El Jurado Evaluador podrá resolver su concurrencia personal a las instalaciones del postulante (si las condiciones estuvieran dadas) a fin de verificar la información presentada.

Los miembros de la Comisión Evaluadora se comprometen a mantener en reserva las deliberaciones y evaluaciones, así como la nómina final de ganadores, la cual solo se dará a conocer el día de las premiaciones.

8. ELECCIÓN DE GANADORES:

El Jurado, una vez finalizada cada sesión, enviará al coordinador, las planillas con la votación de cada uno. El coordinador llevará el conteo de todas las postulaciones y votos, y presentará en el momento de la ceremonia de premiación un sobre cerrado con un acta firmada por el escribano General de la Provincia, conteniendo la selección de ganadores del concurso. En ella deberá detallarse el orden de méritos de las postulaciones, así como de los premios a otorgar según las categorías. Sólo se darán a conocer los ganadores en el acto de premiación.

9. PREMIOS y RECONOCIMIENTOS:

El Comité Organizador, a sugerencia del Jurado Evaluador, otorgará a nivel local y para cada categoría concursada, los siguientes reconocimientos: PREMIO ORO / PREMIO PLATA / PREMIO BRONCE. Los ganadores del PREMIO ORO a nivel local tienen la posibilidad de participar de las acciones de promoción que el Ente Mendoza Turismo diseñe en su programación anual de actividades.

Los ganadores del PREMIO ORO a nivel local tendrán la posibilidad de participar de las presentaciones, ferias u otras actividades de promoción del destino Mendoza que el Ente Mendoza Turismo -por sí mismo y/o en colaboración con otras instituciones de promoción- desarrolle a nivel nacional e internacional.

El Comité Organizador desarrollará, en común acuerdo con los galardonados de cada categoría, distintos eventos y/o elementos promocionales y/o de difusión para ser comunicados a nivel local, nacional e internacional.

Para la participación de diversos eventos y ferias, los galardonados con el PREMIO ORO podrán coordinar con el Ente Mendoza Turismo la entrega de vino, vouchers de servicios y/o elementos promocionales y folletos a fin de garantizar la mayor difusión del concurso y sus ganadores, así como publicaciones en las redes sociales del EMETUR.

10. CATEGORÍAS CONCURSADAS:

Los interesados podrán postularse hasta en 2 (dos) de las 8 categorías propuestas para el concurso "BEST OF MENDOZA'S WINE TOURISM AWARDS 2025"

10.1. ALOJAMIENTO: dirigida a bodegas que provean una experiencia de alojamiento en su establecimiento con las características de hotel, motel, posada, bed and breakfast y/o cabañas. Incluye a aquellas empresas que no estén localizadas en bodegas, pero que ofrezcan servicios de alojamiento con temática y/o ambientación que apoye la identidad, pertenencia y promoción del turismo del vino.

10.2. EXPERIENCIAS CULINARIAS: orientada a bodegas que posean servicio de comidas y bebidas en sus instalaciones, proveyendo una experiencia de calidad empleando productos locales o regionales. La categoría también está abierta a restaurantes fuera del ámbito de una bodega, que demuestren una significativa participación en el turismo del vino mendocino a partir de ambientación temática, utilización de insumos autóctonos, personal capacitado, vinculación con bodegas y asociados, permitiendo potenciar el patrimonio local de turismo del vino. También pueden participar eventos culinarios, experiencias gastronómicas innovadoras que conecten gastronomía y vino

10.3. PRÁCTICAS SUSTENTABLES: contempla a bodegas y emprendimientos turísticos relacionados, que hayan implementado prácticas que favorezcan la responsabilidad social empresarial y/o la conservación del ambiente. Incluye innovaciones y desarrollos sustentables en alguna o varias de las etapas del cultivo, elaboración y/o comercialización de sus productos. Se valorará la creación de conciencia acerca del desarrollo económico acompañado de condiciones sociales y ecológicas perdurables en el tiempo y que resulte, además, en un mejoramiento de la experiencia para el visitante. Asimismo, a experiencias que fomenten la inclusión a través del desarrollo del enoturismo local accesible a diferentes perfiles de visitantes.

10.4. ARQUITECTURA y PAISAJES: dirigida a bodegas que posean edificios residenciales y/o comerciales y/o de trabajo que tengan elementos y/o características de diseño arquitectónicos especiales, ya sean históricos o contemporáneos, incluyendo diseño de parques, jardines y vistas panorámicas que compongan una experiencia significativa para el visitante. También pueden ser espacios que vinculen a los visitantes con la historia o la experiencia del enoturismo.

10.5. ARTE y CULTURA: destinada a bodegas que albergan museos, exposiciones y/o galerías, temporarias o permanentes, relacionadas con el arte y la cultura. Incluye bodegas, emprendimientos e instituciones que ofrezcan acontecimientos o eventos específicos ligados al arte y al turismo del vino como: conciertos, juegos, talleres artísticos, etc. Asimismo se incluye a aquellos desarrollos impresos y/o audiovisuales que promuevan el turismo del vino en Mendoza.

10.6. EXPERIENCIAS INNOVADORAS: podrán participar aquellas bodegas, emprendimientos e instituciones que ofrezcan actividades complementarias al turismo del vino, incluyendo experiencias educativas y/o de recreación que sean consideradas diferentes, innovadoras o especiales para los visitantes y al mismo tiempo vinculadas con el vino. Incluye a bodegas e instituciones que implementen acciones en conjunto con otras empresas relacionadas o no al mundo del vino y que constituyan una experiencia superadora para el visitante, desarrollando un programa en común o basado en una temática específica. Incluye a bodegas que desarrollan acciones e infraestructura para conferencias, reuniones comerciales, congresos y convenciones.

10.7. SERVICIOS RELACIONADOS: dirigida a operadores de turismo, empresas, instituciones, agencias de comunicación, que provean servicios relacionados al turismo del vino. Se excluye de esta categoría a las bodegas.

10.8. PEQUEÑAS BODEGAS: dirigida a emprendimientos vitivinícolas que ofrezcan servicios a visitantes, que posean una elaboración propia de hasta 1.000.000 lts. – lo que deberán certificar vía Instituto Nacional de Vitivinicultura- y la composición societaria. Dentro de esta categoría el Jurado evaluará la cantidad y calidad de servicios ofrecidos, que aporten a la diversidad de propuestas turísticas en los siguientes ítems: **ALOJAMIENTO, RESTAURANTE PRÁCTICAS SUSTENTABLES, ARQUITECTURA y PAISAJES, ARTE y CULTURA, EXPERIENCIAS INNOVADORAS y SERVICIOS RELACIONADOS.** La presente categoría es de premiación exclusivamente local y no participa de la instancia internacional del concurso.

11. GANADORES:

Las empresas, emprendimientos e instituciones galardonados con algún PREMIO autorizan al Comité Organizador a difundir sus nombres comerciales o razón social, fotos del evento y/o diversos elementos presentados en la postulación, con fines exclusivamente promocionales, por los medios de comunicación que crea convenientes, sin derecho a requerir compensación de ninguna especie.

12. RESERVAS:

El Comité Organizador se reserva el derecho de modificar estas bases y condiciones y/o el cronograma del Concurso, cuando lo considere oportuno. Si hubiera modificaciones, serán comunicadas fehacientemente con anticipación y por los mismos medios de la convocatoria original.

13. CONFIDENCIALIDAD:

El Comité Organizador y el Jurado Evaluador se comprometen a utilizar la información presentada en las postulaciones con fines exclusivos de evaluación y selección de ganadores, garantizando su confidencialidad.

14. RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS:

Cualquier instancia no prevista en las presentes Bases y Condiciones será resuelta por el Ente Mendoza Turismo, así como por el Comité Organizador y/o el Jurado Evaluador, según corresponda, siendo inapelable la resolución. Las mismas serán comunicadas por escrito a las partes.

PARA MAYOR INFORMACIÓN:

Franco Parisi Garnica +54 9 261 5072063

Carolina Meli Marzo +54 9 2615432984

gwcbestofmendoza@gmail.com