

CONCURSO INTERNACIONAL “BEST OF” TURISMO VITIVINÍCOLA DE MENDOZA 2027

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 tiene validez desde julio de 2026 hasta agosto de 2027 o fecha de próxima premiación, establecida por la Red GWC.

1. COMITÉ GWC MENDOZA / COMISIÓN ORGANIZADORA

Ente Mendoza Turismo y ProMendoza.

2. JURADO EVALUADOR

La evaluación de las postulaciones será realizada por un Jurado conformado por referentes idóneos, seleccionados por la Comisión Organizadora, que deberán ajustarse a los parámetros que establece este reglamento de bases y condiciones. Profesionales destacados que representen a instituciones educativas, intermedias de empresarios vinculados y medios de comunicación. 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, además de analizar la documentación presentada por los postulantes, el Jurado calificará un coloquio y defensa de las presentaciones realizadas, por parte de los participantes.

2.1 CONFORMACIÓN DE JURADO:

El jurado se conformará en ocho (8) comisiones para evaluar las siguientes categorías:

- Alojamiento
- Arte y Cultura
- Servicios relacionados al turismo vitivinícola
- Arquitectura, parques y jardines
- Pequeñas Bodegas (categoría local)
- Restaurante
- Experiencia Innovadora
- Prácticas sustentables del turismo vitivinícola

El quórum del Jurado 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 evaluación.

Los proyectos serán evaluados con la información acompañada al momento de la postulación, formulario digital completo, vídeo de hasta 3 minutos, texto de hasta 5 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 número 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: Lunes 6 de abril, 2026
- Cierre de Postulaciones: Jueves 28 de mayo, 2026
- Presentación y defensa de proyectos: del 6 al 13 de julio según categoría inscripta y cantidad de inscriptos

Lugar: Enoteca. Hora de 10:00 hs a 19:00 hs. El horario y día de presentación de cada proyecto será informado posterior al cierre de postulaciones

- Ceremonia de premiación: viernes 31 de julio, 2026

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/CvYhfbMLlqceYdS67>

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 5 carillas tamaño A4, explicando la postulación 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.
- Una vez cumplimentados todos los ítems arriba mencionados, los postulantes deberán participar de 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. El incumplimiento total o parcial de cualquiera de los requisitos establecidos para la postulación, implicará la no admisión de la presentación, la cual no será considerada en el proceso de evaluación, sin perjuicio de la facultad del Jurado Evaluador de requerir aclaraciones o documentación adicional cuando así lo estime necesario.

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 el coloquio de forma presencial, para lo cual 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 plenarias 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.

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. La Comisión Organizadora 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 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.

El Ente Mendoza Turismo no asume la obligación ni la responsabilidad de abonar, total ni parcialmente, gastos de traslados, viáticos o cualquier otro tipo de costo asociado a la asistencia de los ganadores a galas de premiación u otros eventos; dichos gastos serán a cargo exclusivo de los beneficiarios, salvo acuerdo expreso y por escrito en contrario.

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" (cabe aclarar que se llena un formulario por cada categoría)

10.1. ALOJAMIENTO: dirigida a bodegas que ofrezcan, dentro de su establecimiento, servicios de alojamiento con características propias de hotel, motel, posada, bed and breakfast y/o cabañas. Asimismo, quedan comprendidas aquellas empresas que, aun no encontrándose emplazadas en bodegas, brinden servicios de alojamiento con temática y/o ambientación vinculada al turismo del vino, contribuyendo a la identidad, pertenencia y promoción de dicha actividad.

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 empresaria 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 de uso residencial, comercial y/o productivo que presenten elementos o características de diseño arquitectónico distintivo, ya sean de valor histórico o de concepción contemporánea, incluyendo el diseño de parques, jardines y/o entornos con vistas panorámicas que, en su conjunto, configuren una experiencia significativa para el visitante. Asimismo, podrán participar aquellos espacios que, integrados a la actividad vitivinícola, promuevan la vinculación del visitante con la historia, el proceso productivo o la experiencia enoturística asociada a la industria del vino

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. En caso de no respetar el anonimato que implica ser jurado de los Best Of, la comisión organizadora puede remover al jurado.

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:

Carolina Meli Marzo +54 9 2615432984
Camila Gutierrez +54 9 261629701



gwcbestofmendoza@gmail.com