

PRÉMIO

NACIONAL

CONCORSO



DO TURISMO

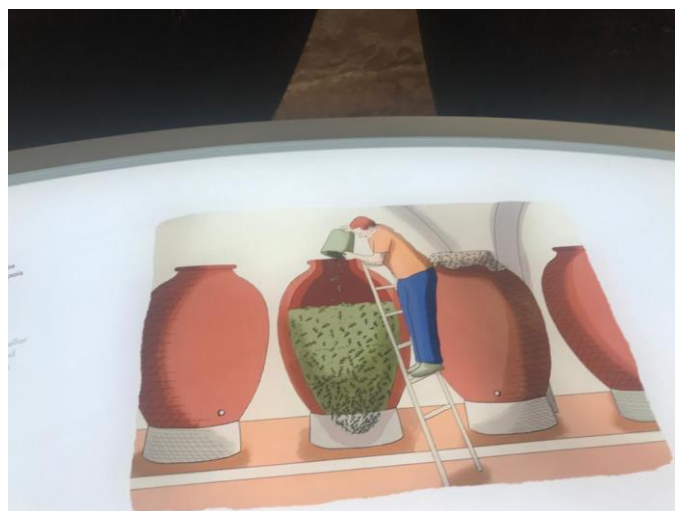
PRÉMIO ENOTURISMO MELHOR INOVAÇÃO E TECNOLOGIA



'24

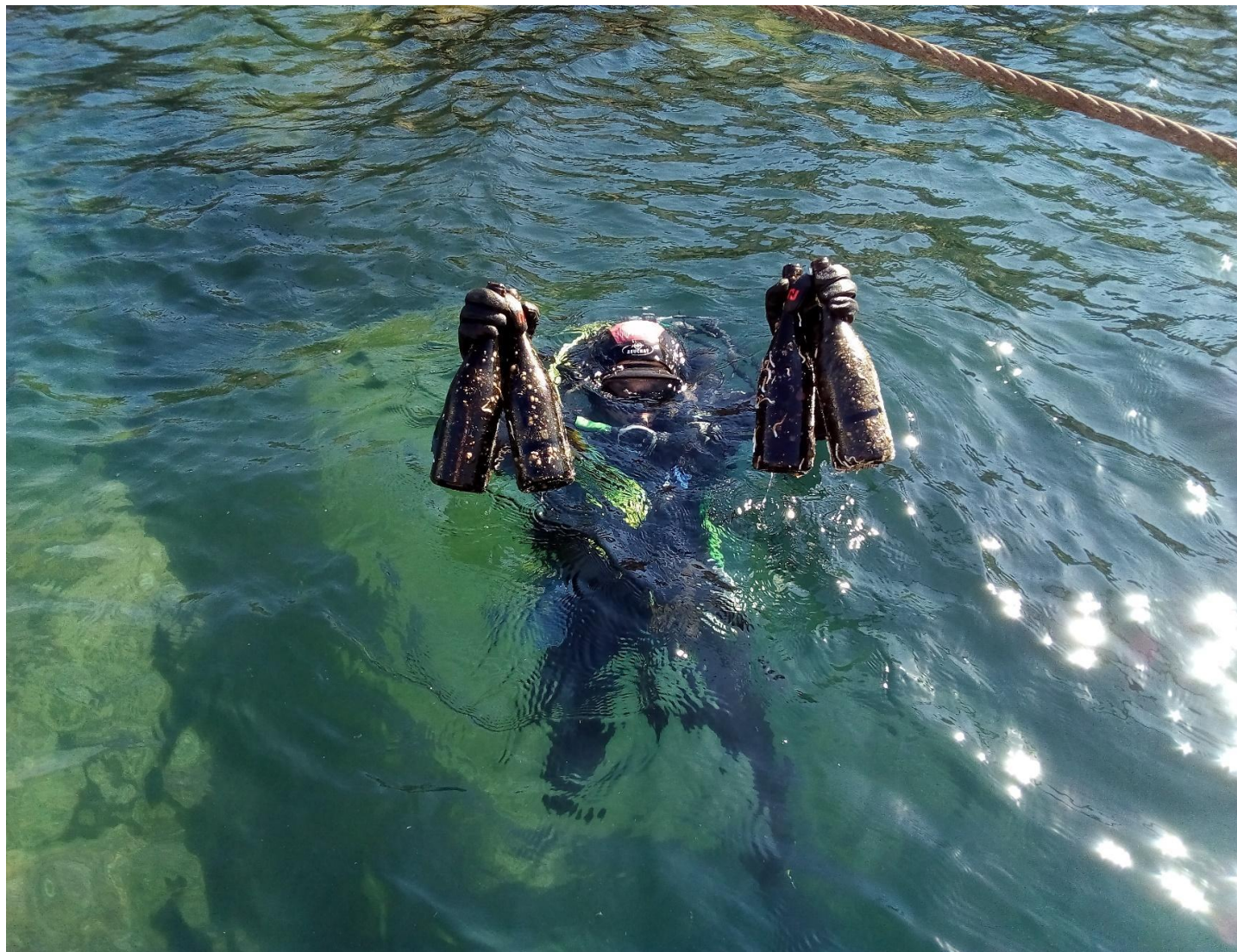


PRÉMIO ENOTURISMO – MELHOR INOVAÇÃO E TECNOLOGIA	2
Alentejo	3
Casa Museu Interativa de Borba	3
Ecoalga	4
Torre de Palma - Projeto Torre de Palma 360º	5
Wine XP	6
Douro	7
YON WINE	7
Lisboa	8
Vila das Rainhas	8
Península de Setúbal	9
TRYPOR	9
Trás-os-Montes	10
Casa do Jôa	10



Designa-se Realidade Aumentada (RA ou AR) a integração de elementos ou informações virtuais a visualizações do mundo real através de uma câmara e com o uso de sensores de movimento. O uso mais popular da realidade aumentada é o entretenimento através dos filtros para fotos em aplicativos móveis de redes sociais e jogos.

Na Casa Museu Interativa de Borba utiliza a realidade aumentada para permitir vivenciar a experiência da Produção de Vinho de Talha.

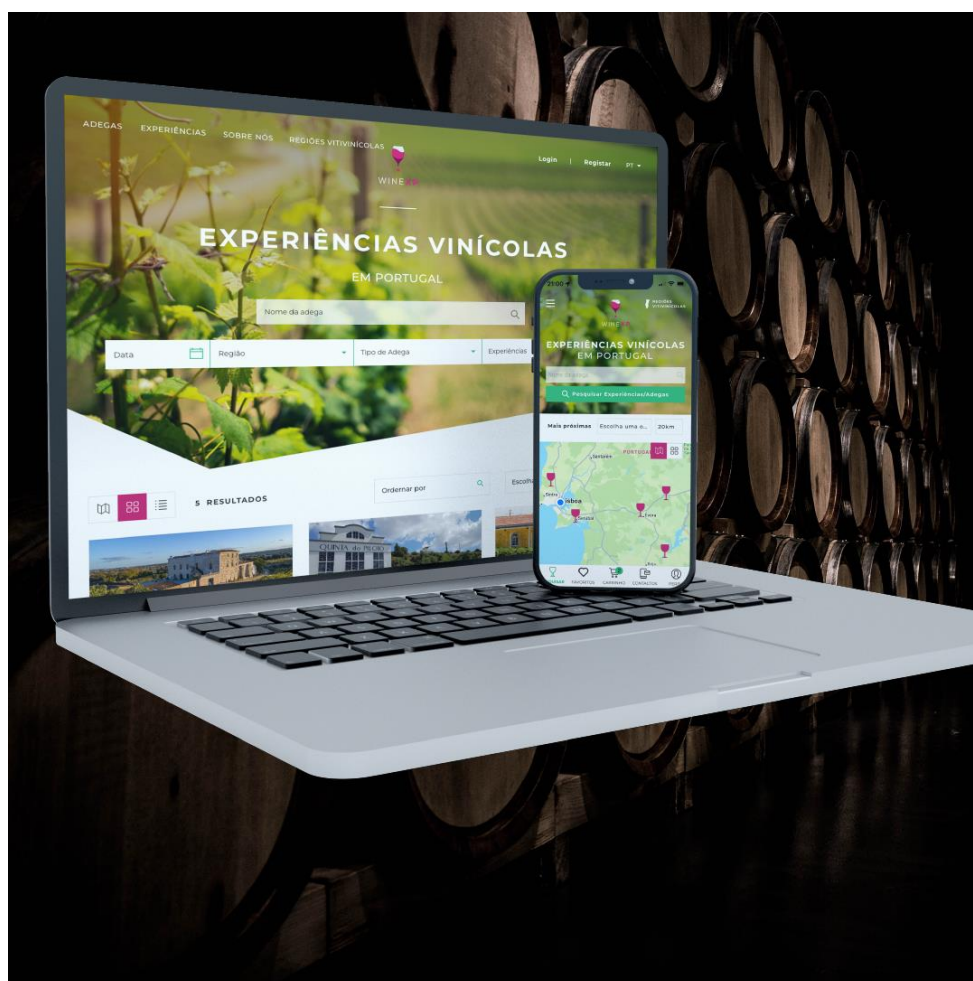


Desde que nasceu, em 2000, a Ecoalga tem um carácter científico e inovador, com o objetivo de produzir biomassa através da exploração de macroalgas marinhas. A passagem para as atividades de animação turística surgiu da orientação e necessidade de divulgar o conhecimento sobre os oceanos e a costa alentejana, onde a empresa está sediada, aproximando as gentes do mar. Uma iniciativa que permitiu através de mergulhadores certificados dar a conhecer a costa entre Sines e Porto Covo.

Joaquim Parrinha, o proprietário desta empresa, é engenheiro agrónomo e um reconhecido mergulhador nacional. Aliando as duas profissões, lançou recentemente o serviço de mergulhar e envelhecer o vinho no mar, o que permite aos vinhos dos produtores seus clientes ficarem prontos mais cedo, com os taninos menos agressivos. Além da originalidade, Joaquim Parrinha foi também o primeiro a afundar vinhos no mar (há quem tenha lançado em barragens ou em rios) que é um elemento mais agitado, com características únicas que estão a ser estudadas para perceber melhor a sua influência no vinho. Assim, este é um dos seus mais dinâmicos e inovadores negócios, mas também a base da sua tese de doutoramento, que envolve uma aprofundada investigação que permitirá conhecer porque é que este fenómeno acontece.



O projeto Torre de Palma 360° permite que pessoas de todo o mundo sejam transportadas para a Torre de Palma em segundos, através da realidade virtual, e tenham acesso a todos os espaços da propriedade. Este foi um projeto pioneiro no enoturismo em Portugal, desenvolvido com a CRITEC.



A Wine XP é uma plataforma digital de reservas, que liga diretamente os produtores de vinho Portugueses (adegas na Wine XP) aos clientes locais/nacionais e internacionais. A sua tecnologia de fácil acesso, tanto no site como na App, permitem procurar, encontrar, reservar imediatamente e pagar as experiências vnicas/de enoturismo à escolha com simplicidade e rapidez. Através da Wine XP, é possível visitar propriedades vitivinícolas e enoturismos incríveis de norte a sul de Portugal, e descobrir os vinhos fabulosos que este país tem para oferecer.

A Wine XP guia o cliente pelas regiões vitivinícolas de Portugal, pelas suas adegas e pelas inúmeras experiências que cada uma oferece. Estas experiências elevam o enoturismo a um outro patamar, disponibilizando todo o tipo de oferta para os visitantes portugueses ou estrangeiros em cada propriedade. O cliente que compra na plataforma pode adquirir experiências desde: uma visita cultural e histórica, tanto como passeios a pé/charrete, um workshop prático para criar vinhos numa adega urbana, ou almoços para descobrir a gastronomia local e seus vinhos.

No site e na APP, pode-se pesquisar por produtor de vinho (adeaga na Wine XP), por tipo de adeaga, por experiência, ou simplesmente por região ou área de Portugal, podendo restringir-se a busca ao gosto do cliente. O pagamento é feito online, e a confirmação por parte da adeaga é enviada nas 24 horas seguintes.

YON WINE

www.yonwine.com/

Vantagens para o Utilizador

- Viaje Mais Leve
- Compras Agregadas
- Todos os Custos Incluídos
- Valor Final Transparente
- Pagamento Simplificado

Yon WINE

Vantagens para o Parceiro

- Entrega para + 50 Países
- Canal de Vendas Direto
- Sem Taxa de Adesão
- Sem Back-Office
- Cross-Selling e Up-Selling Inteligente

QR Code: Saiba mais em: yonwine.com

The intelligent wine aggregated app

Faça o Download

GET IT ON Google Play | Available on the App Store

A Yon Wine é uma plataforma de logística e-commerce que funciona como um serviço complementar para o setor do enoturismo, tanto na vertente do produtor, como do consumidor.

Nos últimos anos, Portugal assistiu a um aumento da afluência de estrangeiros que procuram experiências vínicas no nosso país, originando uma necessidade de melhor responder às preocupações específicas dos produtores e turistas.

A Yon Wine procura ultrapassar todos os constrangimentos causados pelo processo de expedição, fazendo a completa gestão de todo o processo de compra do vinho na quinta, até à sua entrega no país de origem do turista.

Através da Yon Wine, o turista pode agrupar, numa só encomenda, todos os vinhos experienciados nas diferentes quintas visitadas, durante a sua estadia, de uma forma cómoda, rápida, transparente, para mais de 50 países e com todos os custos incluídos.

A Yon Wine vai posteriormente utilizar estratégias de Up-selling e Cross-selling focadas no perfil individual de cada cliente, aumentando assim o seu lifetime value para todos os nossos parceiros.

Potenciamos o enoturismo, alargando a oferta da quinta e melhorando a experiência do turista.

Yon Wine: “The Intelligent Wine Aggregated App”



Lançou o conceito de Licoturismo by Vila das Rainhas, uma ideia inovadora e pioneira, pois acredita que Portugal se tem de destacar do resto da Europa na forma como se apresenta, não pode ser apenas só mais um, mas sim o único. Abriu as portas aos turistas e concretizou parcerias com empresas locais para que a oferta seja mais vasta. Encara a sustentabilidade social como outro grande estímulo.

De forma corajosa e destemida lançou uma nova bebida completamente inovadora, uma bebida espirituosa de ginja sem açúcares adicionados, o Bitter King. Além de ser o primeiro e genuíno Bitter de ginja português, crê ser o único Bitter do mundo feito a partir da fruta ginja. Além disso, é a primeira marca da empresa que na embalagem não contém elementos plásticos.

Dinâmica, inovadora e atenta ao consumidor, a equipa da Ginja Vila das Rainhas está sempre pronta para novos desafios. Por isso, deixou-se encantar pela gastronomia molecular, desenvolvendo, produzindo e comercializando o Caviar de Ginja Vila das Rainhas.

TRYPOR

www.trypor.pt/

TRYPOR



TAILOR MADE WINE TOURISM

A TRYPOR Tailor Made Wine Tourism é uma empresa especializada em criar experiências personalizadas em enoturismo. Com atividade em Portugal, a empresa trabalha com os principais produtores de vinho e enólogos para oferecer aos seus clientes uma experiência única de degustação de vinhos e aprendizado sobre a cultura do vinho.

A TRYPOR é uma DMC (Destination Management Company) que colabora com hotéis, enólogos, sommeliers e guias turísticos, trabalhando em conjunto para criar tours desenhadas à medida de cada cliente, de acordo com as suas preferências e interesses. A empresa oferece uma ampla variedade de serviços, desde visitas guiadas a vinícolas, provas de vinhos, degustações privadas em adegas exclusivas e jantares harmonizados com vinhos locais. Também organiza serviços de concierge para ajudar seus clientes com transporte, acomodações e outras atividades turísticas em Portugal. Com um atendimento personalizado e profissionalismo excepcional, a TRYPOR é a escolha ideal para aqueles que desejam desfrutar de uma experiência inesquecível no mundo dos vinhos portugueses.

Outra das atividades da TRYPOR, são os eventos vínicos para empresas desenhados à medida para as suas equipas, clientes e eventos corporativos.

Devido à experiência e background dos managing partners, a TRYPOR desenvolveu ainda o serviço de consultoria para empresas vitivinícolas nas áreas de gestão de negócio, marketing e comunicação, acesso a fundos de financiamento e desenvolvimento de projetos enoturísticos, com o objetivo de apoiar e a posicionar os produtores de vinho portugueses a competir com os principais mercados internacionais.



A Casa do JOA lançou um novo vinho exclusivamente protegido com a nova prática enológica experimental com extrato de flor de castanheiro, da Tree Flowers Solutions. Este projeto teve início há mais de uma década com o estudo das plantas e flores da região. Foram anos de pesquisa, muita investigação, muitas pessoas a trabalhar e muita determinação para se chegar a produto final otimizado, que cumpre todos os requisitos e objetivos aos quais estava proposto. Esta inovação permite-nos realçar o nosso terroir e destacar a identidade do vinho transmontano à antiga.