

PRÉMIO NACIONAL DE ENOTURISMO APENO-AGEAS 2025

DIA 30 DE MAIO 25

A APENO – Associação Portuguesa de Enoturismo, a única entidade em Portugal exclusivamente dedicada ao Enoturismo, encontra-se a promover, uma vez mais, a votação que vai eleger os Melhores Enoturismos do Ano, dando-lhes a importância que merecem.

O nosso painel de jurados é muito diversificado, envolvendo jornalistas, entidades oficiais do vinho e do turismo, Chefes de Cozinha e Sommeliers, e até mesmo os nossos associados.

Assim, a quarta edição do ‘Prémio Nacional de Enoturismo’, vai realizar-se no dia 30 de maio, em local a revelar brevemente.

Objetivo

O Prémio Nacional de enoturismo foi criado com o objetivo de promover, incentivar e distinguir os melhores projetos do setor do Enoturismo. Nesta terceira edição do Prémio Nacional de Enoturismo pretende-se premiar os negócios/projetos portugueses que se distingam como casos de sucesso. E este ano teremos 15 categorias:

Prémio Enoturismo – Melhor Enoturismo de Portugal

Prémio Enoturismo – Melhor Enoturismo Urbano

Prémio Enoturismo – Melhor Profissional

Prémio Enoturismo – Melhor Estadia

Prémio Enoturismo – Melhor Restaurante

Prémio Enoturismo – Melhor Chefe de Cozinha

Prémio Enoturismo – Melhor Sommelier

Prémio Enoturismo – Melhor Sala de Provas

Prémio Enoturismo – Melhor Empresa de Turismo

Prémio Enoturismo – Melhor Projeto Inclusivo

Prémio Enoturismo – Melhor Projeto Sustentável

Prémio Enoturismo – Melhor Loja

Prémio Enoturismo – Melhor Arte e Cultura

Prémio Enoturismo – Melhor inovação e Tecnologia

Prémio Enoturismo – Melhor Hospitalidade.

- **Prémios Enoturismo – Melhor Enoturismo de Portugal**

Visa premiar o melhor projeto de enoturismo num todo, ou seja, aquele que reúne um conjunto de características que o destacam. Assim, para esta categoria são avaliados em conjunto: as instalações, os serviços, a gastronomia / provas de vinhos, os recursos humanos, a limpeza, a hospitalidade, a simpatia, a sustentabilidade, as práticas inclusivas, outros. Resumindo, aquele que reúne o maior número de características vantajosas e diferenciadoras, e que o torna uma referência do sector, a nível nacional e mundial.

- **Prémio Enoturismo – Melhor Enoturismo Urbano**

Visa premiar a melhor empresa a organizar e/ou promover iniciativas de Enoturismo em ambiente urbano. Assim, nesta categoria podem concorrer espaços como restaurantes, hotéis, winebars, garrafeiras, entre outros.

- **Prémios Enoturismo – Melhor Profissional**

Visa premiar o melhor Responsável / Director de Enoturismo em exercício de funções. Aquele que define uma estratégia eficaz, coerente e organizada, que sabe bem receber, é simpático e disponível, que lidera eficazmente uma equipa e se mantém atualizado sobre o sector procurando sempre melhorar na sua profissão. Que pela sua carreira, ousadia e empreendedorismo, tenha demonstrado e/ou contribuído para o setor do Enoturismo de forma diferenciadora. Que contribui para que o Enoturismo onde trabalha seja uma referência do sector.

- **Prémios Enoturismo – Melhor Estadia**

Visa premiar a melhor espaço com estadia. Adegas, hotéis v\u00ednicos ou simplesmente hotéis bonitos e confort\u00e1veis, com servi\u00e7o diferenciador, que tratem bem o vinho e o promovam de forma eficaz junto dos apreciadores de vinho. Nesta categoria podem concorrer hotéis em ambiente rural ou urbano.

- **Prémios Enoturismo – Melhor Restaurante**

Visa premiar o melhor restaurante, na adega ou fora dela, que pratiquem atividades relacionadas com o vinho, que tratem bem o vinho e o promovam de forma eficaz junto dos apreciadores de vinho. Que valorizem produtos end\u00f3genos / gastronomia local e/ou regional, que tenham uma oferta gastron\u00f3mica diferenciadora; Iniciativas de fideliza\u00e7\u00e3o e inclus\u00e3o do Consumidor, contribuam para a sustentabilidade ambiental e (re)aproveitamento de recursos e desperd\u00edcios. Nesta categoria podem concorrer restaurantes em ambiente rural ou urbano.

- **Prémios Enoturismo – Melhor Chefe de Cozinha**

Visa premiar o/a melhor Chefe de cozinha / Cozinheiro/a, no restaurante da adega ou fora dela, que considere o vinho um elemento fundamental para a valorização da sua cozinha, que trate bem o vinho e o promova de forma eficaz durante as refeições junto dos apreciadores de vinho. Aqui também se valoriza a utilização de outros produtos alimentares locais e uma oferta diversa, diferenciadora e sustentável. Nesta categoria podem concorrer chefes de cozinha / Cozinheiros / as em ambiente rural ou urbano.

- **Prémios Enoturismo – Melhor Sommelier**

Visa premiar o melhor Sommelier, no restaurante da adega ou noutro restaurante fora dela, que o promova de forma eficaz através da sugestão do melhor vinho para a refeição. Que tenha uma cultura geral sobre as histórias dos produtores, que seja simpático e educado, um verdadeiro embaixador do vinho quer em ambiente de enoturismo rural ou enoturismo urbano.

- **Prémios Enoturismo – Melhor Sala de Provas**

Visa premiar a melhor sala de provas, a mais organizada, bem decorada, criativa, sustentável. Nesta categoria valoriza-se assim a utilização de materiais e artesãos de cada região. Assim, nesta categoria podem concorrer Salas onde se organizam as atividades de enoturismo das adegas (provas, jogos vínicos, outros).

- **Prémios Enoturismo – Melhor Empresa de Turismo**

Visa premiar a melhor Empresa a praticar serviços na área do enoturismo, como viagens, passeios, provas, eventos, entre outras atividades. Estas empresas trabalham muitas vezes em parceria com produtores de vinho complementando o serviço de enoturismo ou mesmo nas cidades promovendo provas de vinho em diversos espaços ou eventos. Assim, nesta categoria podem concorrer empresas em ambiente rural ou urbano que trabalhem de forma independente ou em parceria com produtores de vinho (agências de animação turística, agências de Viagens, outros).

- **Prémios Enoturismo – Melhor Projeto Inclusivo**

Visa premiar o projeto de enoturismo que inclua nos seus serviços características de inclusão.

Ex: Prova de vinhos para cegos com descrição dos aromas em Braille; salas preparadas e acessos para deficientes; espaços especificamente dedicados às crianças, espaços e alojamentos pet friendly, outros. Nesta categoria podem concorrer projetos de enoturismo em ambiente rural ou urbano.

- **Prémios Enoturismo – Melhor Projeto Sustentável**

Visa premiar o projeto de enoturismo com o melhor comportamento sustentável. A nível ambiental, da promoção da região, dos seus recursos humanos. Nesta categoria podem concorrer projetos de enoturismo em ambiente rural ou urbano.

- **Prémio Enoturismo – Melhor Loja**

Visa premiar a melhor loja enoturística, a mais atrativa e bem decorada, organizada, criativa, sustentável e com diversidade oferta. Nesta categoria valorizamos a venda de produtos que se evidenciam em diversidade, qualidade, criatividade e sustentabilidade.

- **Prémio Enoturismo – Melhor Arte e Cultura**

Visa premiar a melhor empresa a organizar e/ou promover iniciativas culturais que valorizem a cultura e a história da sua região, ou do país globalmente, e também dos artistas nacionais, seja qual for a área de atividade (artesanato, escultura, pintura, fotografia, entre outros). Assim, nesta categoria podem concorrer todas as empresas cuja temática seja fortemente cultural, didática ou sejam detentores de núcleos museológicos.

- **Prémio Enoturismo – Melhor Inovação e Tecnologia**

Visa premiar a melhor Empresa a investir em meios tecnológicos para praticar / promover a sua atividade enoturística. Assim, nesta categoria podem concorrer empresas em ambiente rural ou urbano que trabalhem com novas tecnologias, seja através de centros interpretativos, promoção através de sites modernos e apelativos, utilização de aplicativos (app), presença e dinamização das suas redes sociais, entre outros.

- **Prémio Enoturismo – Melhor Hospitalidade**

Visa premiar o projeto de enoturismo que seja exímia na arte de bem receber. Não importa se é uma pequena ou grande empresa, interessa sim a humanização e simpatia do serviço, o acolhimento dos visitantes como se fosse da família, o serviço exemplar. A forma de receber que faz com que o visitante queira lá voltar.

Candidaturas

Os associados da APENO estão inscritos automaticamente, desde que tenham as quotas em dia, a sua participação é gratuita. No entanto, quem não pertence à APENO também pode concorrer mediante o pagamento de 550 € + IVA.

Podem inscrever-se empresas ou profissionais ligados de forma direta ou indireta ao Enoturismo, em ambiente rural ou urbano. Exemplos: Adegas, hotéis, restaurantes, garrafeiras, e winebars que promovam provas e outras atividades de enoturismo, agências de viagens e de animação turística com serviços de enoturismo, chefes de cozinha e sommeliers, outros.

As inscrições deverão ser efetuadas de 1 de dezembro de 2024 até ao dia 28 de fevereiro 2025, enviando um email para apeno@enoturismodeportugal.pt, com o seguinte:

- Categoria ou categorias que se inscreve
- Descrição/definição
- Foto de boa qualidade, alusiva a cada categoria

Esclarecimentos adicionais contacte o Departamento de Comunicação, através dos contactos 960 481 009, ou email apeno@enoturismodeportugal.pt

Júri

O júri é vasto. Integra jornalistas, representantes institucionais (Comissões Vitivinícolas Regionais do Vinho e Organismos de Turismo), Chefes de Cozinha e Sommeliers, parceiros e associados da APENO. Os seus nomes estarão disponíveis em breve no site da APENO.

Votação

A votação é muito simples. Será realizada on-line entre os dias 28 de abril e 16 de maio, através de um link que será enviado ao jurados. Basta a cada jurado ler a lista dos concorrentes e votar em cada uma das categorias.

No entanto, existem algumas condicionantes para:

- Comissões Vitivinícolas Regionais do vinho e Organismos do Turismo – Os dirigentes destes organismos não poderão votar em enoturismos das suas regiões, em nenhuma das categorias, ou seja, terão de votar em enoturismos de outras regiões.
- Associados da APENO – Só podem votar 2 pessoas por associado, indicando previamente o email do qual irão votar. Não poderão votar em si próprios, ou em qualquer empresa do grupo quer na sua região de origem ou noutra região.
- Chefes de Cozinha e Sommeliers – Não podem votar em si próprios nem nas empresas para onde trabalham, ou empresas do mesmo grupo.
- Garrafeiras e Winebars – Não podem votar em si próprios nem nas empresas para onde trabalham, ou empresas do mesmo grupo.



Resultados:

Os resultados da votação serão dados a conhecer no jantar de gala do Prémio Nacional de Enoturismo 2025, no dia 30 de maio de 2025. No momento da atribuição de prémios serão dados a conhecer os 3 nomeados de cada categoria e, finalmente, o vencedor.