



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI

FUNDACIÓ URV
CENTRE DE FORMACIÓ PERMANENT

Wintour Penedès: Enoturisme. Més Enllà de la Innovació



Fitxa Tècnica

Codi:

CENINEA-A2-2017-2

Títol al que dóna dret:

Certificat d'Aprofitament

Adreçat a:

Professionals del turisme, guies de cellers, empreses de viatge i empreses de serveis turístics.
Estudiants de graus com ara: Direcció i Administració d'Empreses, Enologia, Turisme, Geografia i Ordenació del Territori.

Estudiants de programes com ara: Màster en Tècniques d'Anàlisi i Innovació Turística, Màster interuniversitari en Anàlisi i Gestió del Territori, Màster de Direcció d'Empreses o Màster en Begudes Fermentades.

Objectius:

Conèixer el sistema enoturístic i entendre les dinàmiques i problemàtiques.
Reconèixer les estratègies de promoció i de comercialització dels productes enoturístics.
Entendre el paper dels diferents agents que intervenen en el producte enoturístic.

Dates:

del 23/10/2017 al 27/10/2017

Horari:

De 9 a 19 h.

Ubicació:

Vilafranca del Penedès

Impartició:

presencial

Durada:

50 h

Preu:

350

Direcció:

Gemma Beltran Casellas

Coordinació acadèmica:

Jaume Salvat Salvat

Gemma Beltran Casellas

Docents:

Joan Miquel Canals Bosch

Salvador Anton Clave

[Jaume Gené Albesa](#)

Jaume Salvat Salvat

Albert Mas Barón
Antonio Russo
Gemma Beltran Casellas

Contacte:

Raquel Ramos - raquel.ramos@fundacio.urv.cat

Criteris de selecció:

Currículum Vitae

Més informació:

IMPREScindible disposar de coneixements d'anglès.

El preu de matrícula pels estudiants URV serà de 200 euros.

El preu del curs inclou els desplaçaments als cellers i centres que es visitaran, sent el punt de sortida Vilafranca del Penedès. El trasllat fins a Vilafranca va a càrrec de l'alumne

El preu dels dinars no estan inclosos, i tindran un preu de 15 euros per dinar.

Formulari d'inscripció:

Programa

Mòdul: Enoturisme. Més Enllà de la Innovació

Durada: 50 h.

Contingut:

Tema: 1 Enoturisme una xarxa de complicitats

Dilluns: 23 d'octubre de 2017

El desenvolupament de l'enoturisme no depèn exclusivament de l'existència de recursos de major o menor valor. És fonamental la capacitat de gestió per activar processos econòmics i actuar de forma planificada. Actualment l'enoturisme s'ha convertit en una activitat estratègica per Catalunya, però al Penedès ja fa temps que s'hi treballa.

La indústria del vi ha estat un catalitzador de l'organització de l'espai i de la creació de llocs de treball. En aquest marc l'enoturisme no és només una forma d'incrementar la venda sinó que es converteix en una experiència per si mateix. Com encaixa doncs l'enoturisme en l'estructura econòmica de la comarca i de les empreses? Quins són els agents que en participen? Com s'estructuren? Com responen als nous reptes que contínuament es presenten a la societat en general i en el turisme en particular? Aquestes són algunes de les preguntes a les que es buscarà resposta .

- Les estratègies turístiques

- El disseny del producte

Programa:

9:00. Salutació.*

9:15 Presentació de la jornada*

9:30. Enoturisme Penedès: *¿De la gestió de l'activitat turística a la creació de producte?*

11:30 Seminari: *¿El negoci de l'enoturisme?*. *Ivan Llanza Licenciado en Ciencias de la Comunicación y Técnico especialista en gestión de empresas agrícolas y ganaderas. Titulado por la Wine and Spirit Education Trust (UK) y miembro de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo. Actualmente Director de Comunicación Corporativa y Relaciones Publicas del Grupo Osborne

13:30 Dinar . Mas Rabell. Cellers Torres.

15:30 Visita Bodegues Torres. *¿L'estratègia enoturística de Torres?*. Sandra Molas Directora d'enoturisme de Bodegues Torres.

*Sessions desenvolupades a l'Aula de formació de la WINEBS (The Wine Business School)

Tema 2: Més enllà del vi el protagonisme dels sentits.

Dimarts: 24 d'octubre de 2017

La pròpia definició d'enoturisme ens porta a completar l'experiència amb tot un conjunt de serveis bàsics imprescindibles per l'activitat i de llocs imprescindibles per comprendre la història i les particularitats del territori.

La gastronomia és clarament un gran vehiculador d'aquesta experiència fins al punt que costa molt dissociar ambdós elements. El protagonista de la sessió seran, en bona part, els esdeveniments i la gastronomia.

2.1 Els components de l'experiència

2.2 Gastronomia i vi

Programa:

9:00 VINSEUM. <http://www.vinseum.cat/>

Francesc Palau. Vicepresident de Vinseum

10:30. Els esdeveniments enoturístics. ViJAZZ

Francesc Palau. Acadèmia Tastavins

13:00 Gastronomia i vi. Dinar maridatge.

Carles Bordanaba

Enoturisme i Esdeveniments Grup Cal Blay

<http://www.miradordelescaves.com/>

<http://www.cateringcalblay.com/>

16:30: Visita al Centre d'Interpretació del Cava.

<http://www.turismesantsadurni.com/cic-fassina.php>

Tema 3: L'altre paisatge del vi.

Dimecres 25 d'octubre de 2017

Un mateix territori ofereix ofertes diverses i oportunitats distintes. Diferenciació i singularització, tot un repte pels territoris i enoturístics. La sessió s'encamina a l'anàlisi de com encaixen diferents propostes enològiques i culturals per completar les experiències enoturístiques oferint un ampli ventall d'activitats i de propostes.

4.1 Les estratègies territorials

4.2 La posada en valor de les destinacions

Programa:

9:00 Visita al Celler Augustus Forum

<https://www.avgvstvsforvm.com/ca/>

12:00 Vila Casals. El paisatge dels Genis.

<http://www.paucasals.org/ca/MUSEU-Villa-Casals/>

Núria Ballester Valveny. Directora de la Vila Museu Pau Casals

<http://elpaisatgedelsgenis.cat/>

13:30 Dinar maridatge.

Restaurant de la Vila Casals

Caves Jané Ventura

15:30. Seminari. *Cultura, vi i territori*

Tema 4: L'enoturisme és turisme

Dijous 26 d'octubre de 2017

El turisme és una activitat on es visiten paisatges. Els paisatges es diferencien en funció de les activitats que s'hi realitzen, la història que els precedeix i les relacions que s'estableixen entre els factors físics, climàtics i humans. Tot i això els territoris generen distintes expectatives i es produeixen tensions entre activitats i formes d'explotació.

Els paisatges de la vinya han generat unes identitats vinculades a la cultura del vi. Això permet un argument de visita, un tema que es declina a partir dels nodes, o llocs de visita, els senyals, que ens recorden constantment el tema i els significats que mostren la naturalesa esperada del lloc.

5.1 El paisatge de la vinya

5.2 L'arquitectura del vi

PROGRAMA

9:00 El paisatge de la Vinya. Bici Tryp.

www.bikemotions.es

Ruta en bicicleta pel llac de Codorniu, vinyes i boscos propers

Albert Massana. Copropietari de bikemotions. Guiarà la visita i parlarem de comercialització del producte i la relació amb altres agents territorials i turístics.

12:00 Caves Codorniu.

<http://www.codorniu.com/ca/>

Cristina Caules. Responsable d'ènoturisme del Grup Codorniu.

Història i tradició. El nou negoci de l'ènoturisme.

13:30 Dinar gentilesa de Codorniu

15:00 Conferència i debat:

¿L'estratègia enoturística a Catalunya. La Taula d'ènoturisme de Catalunya ¿

Agència Catalana de Turisme. <http://act.gencat.cat/>

Tema 5: Marques i mercats

Divendres: 27 d'octubre de 2017

Les grans marques del cava i del vi de Catalunya tenen els centres de producció en aquest entorn. La proximitat de Barcelona obre grans oportunitats a l'ènoturisme però també genera grans competències amb altres activitats.

Alguns dels interrogants que es plantegen és la relació entre el preu i el producte, o entre la marca i el preu. La relació entre la qualitat del producte vi i la qualitat del producte enoturístic.

Les empreses del sector treballen aquests aspectes i ens mostraran les seves estratègies de la mà dels seus protagonistes que ens obriran les portes de les seves instal·lacions per després debatre els principals arguments plantejats.

3.1 La marca, el producte i el preu

3.2 El consumidor de vi i el consumidor de turisme de vi

Programa:

9:00 Conferència seminari : Turisme a la Champagne *

Richard Marchal. Directeur du Laboratoire d'Oenologie et Chimie

Appliquée, Unité de recherche Vignes et Vins de Champagne (URVVC, EA 4707) à Université de Reims Champagne-Ardenne

11:45 Visita de les Caves Gramona.

<http://www.gramona.com/ca/>

Jaume Mata. Director General de Gramona, SA

13:30. Dinar

Restaurant Fonda Neus.

<http://www.fondaneus.com/restaurant-fonda-neus.html>

15:30 Visita de les Caves Freixenet.

Visita turística a les Caves Freixenet. Fi de la setmana de visita al Penedès.

<http://www.freixenet.es/ca/enoturisme/cellers-freixenet/>

Fundació URV. Centre de Formació Permanent

Av Onze de Setembre, 112. 43203 REUS

Tel.: 977 779 950 Fax: 977 310 113

formacio@fundacio.urv.cat

www.fundacio.urv.cat/formacio