

### Les claus d'èxit de l'enoturisme

Espiells, del 5 al 19 novembre de 2018

#### Presentació i Objectius

L'enoturisme està vivint un gran impuls els últims anys. Cellers, viticultors i empreses de serveis han creat una diversitat d'activitats adreçades als visitants i als turistes. Algunes empreses han tingut gran èxit i d'altres no acaben de consolidar-se en aquesta nova activitat.

Aquest curs repassarà quin és l'estat actual de l'enoturisme, les tendències, els conceptes claus en què es basa, així com els punts que cal plantejar-se per crear productes enoturístics. També es farà balanç de les errades més habituals que s'han produït en aquests primers anys d'experiències. L'objectiu és fer rendible l'enoturisme a l'empresa en un sentit ampli i fer que aportí un valor afegit a l'activitat principal dels cellers que és l'elaboració i comercialització de vins i caves.

Els temes d'aquest curs són:

- Concepte i elements de l'enoturisme actual. Tendències i exemples.
- Disseny i gestió del producte enoturístic.
- Els punts claus del màrqueting enoturístic.
- Comercialització dels serveis.

#### Requisits de preinscripció i matriculació

**Preinscripció:** Les preinscripcions es poden fer fins a 5 dies abans (31/10/18) de l'inici del curs (5/11/18). Es confirmarà la plaça i forma/termini de pagament de la matrícula mitjançant un correu electrònic. La preinscripció NO garanteix la plaça.

**Matriculació:** El primer dia de classe cal portar la següent documentació: fotocòpia del DNI, fotocòpia de la nòmina o rebut d'autònoms, fotocòpia de la targeta de la Seguretat Social (targeta sanitària) i resguard bancari del pagament. No es considerarà vàlida la matrícula fins a haver fet el pagament de l'import del curs per via bancària.

#### Professorat

Vegeu al dors

#### Realització

**Lloc:**

EA Mercè Rossell i Domènech

**Calendari i horari:**

Vegeu al dors

**Durada del curs:**

20 h.

#### Preinscripcions

Podeu preinscriure-us-hi, fins el 29 d'octubre, en el següent

**[FORMULARI](#)**.

Per més informació: [eaespiellscursos@gencat.cat](mailto:eaespiellscursos@gencat.cat)

**Coordinadora:**

Pilar Abajo, telèfon 93 891 14 12,

a/e: [p.abajo@gencat.cat](mailto:p.abajo@gencat.cat)

**Cost del curs:**

Dret d'inscripció: 32 euros

Més informació: [agricultura.gencat.cat](http://agricultura.gencat.cat)



## Programa i professorat

### EL TURISTA I L'ENOTURISME ACTUAL, dl. 5 de novembre (de 16 a 20h)

- **Contingut:** Com és el turista actual? Què busca quan visita un territori o empresa enoturística? Quins són els components d'una experiència enoturística? Objectius de l'enoturisme. Tendències i exemples actuals.
- **Professor:** Josep Anton Pérez, llicenciat en Geografia i Història; màster en Gestió del Patrimoni Cultural; formació en turisme cultural i enoturisme; soci de Triade Serveis Culturals, empresa especialitzada en creació de producte turístic cultural; guia de turisme de Catalunya; i professor col·laborador de l'Escola de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech.

### LA IMPORTÀNCIA DELS PROFESSIONALS QUE ATENEN A L'ENOTURISTA. LA FIGURA DEL GUIA I/O DINAMITZADOR D'ENOTURISME, dj. 8 de novembre (de 16 a 20h)

- **Contingut:** Qui i com s'han de rebre els visitants i els turistes a les nostres instal·lacions? Què li explicarem al nostre visitant? Com ho farem per resultar més atractius?
- **Professor:** Josep Anton Pérez.

### MÀRQUETING DE L'ENOTURISME I. ERRADES HABITUALS I PROPOSTES ALTERNATIVES, dl. 12 de novembre (de 16 a 20h)

- **Contingut:** Anàlisi del model català d'enoturisme. Tendències en producte, promoció i venda.
- **Professor:** Lluís Tolosa, sociòleg, escriptor, divulgador de la cultura del vi; autor d'una vintena de llibres sobre vins i enoturisme, entre ells la *Guia d'Enoturisme de Catalunya* i *Marketing del Enoturisme*, premi Best Wine Tourism Book in the World (Gourmand World Awards, Xina 2018).

### MÀRQUETING DE L'ENOTURISME II. ERRADES HABITUALS I PROPOSTES ALTERNATIVES, dt. 13 de novembre (de 16 a 20h)

- **Contingut:** Anàlisi de casos d'èxit: Califòrnia, Toscana i Xina. El projecte de la Catalan Wine House
- **Professor:** Lluís Tolosa.

### VISITA A ESPAIS ON ES DESENVOLUPEN PROGRAMES ENOTURÍSTICS, dl. 19 de novembre (de 16 a 20h)

- **Contingut:** Conèixer realitats de pràctiques i estratègies enoturístiques diferents en cellers que tenen implantat l'enoturisme.
- **Professor:** Josep Anton Pérez