



CALATRAVA
sabor



Localización Bodegas Naranjo Carrión de Calatrava



JORNADA CALATRAVA SABOR ENO Y OLEOTURISMO EN CAMPO DE CALATRAVA: EXPERIENCIAS DE ÉXITO Y PROCESOS COMERCIALES

12 de Noviembre 2019
Bodegas Naranjo. Carrión de Calatrava
Horario: de 10:00 a 14:00. Precio: Gratuito
Imprescindible confirmar asistencia
Información y reservas: 696-880-941



Campo de Calatrava



Denominación de Origen
Aceite Campo de Calatrava



VINO
CAMPO DE CALATRAVA



CALATRAVA
Parque Cultural



CALATRAVA
sabor

ENO Y OLEOTURISMO EN CAMPO DE CALATRAVA: EXPERIENCIAS DE ÉXITO Y PROCESOS COMERCIALES

LA VISIÓN DE LA JORNADA

Conectar con el valor de las experiencias

El enoturismo es actualmente, uno de los campos productivos más innovadores y rentables en el contexto del turismo de experiencias.

El elemento clave sobre el que descansa el desarrollo de propuestas exitosas en torno al turismo del vino es el diseño, la planificación y el desarrollo operativo de productos y servicios eno y oleoturísticos.

Sin embargo, el turismo del vino como opción profesional y competitiva, solo es abordable a partir del conocimiento de un amplio sistema de relaciones que pueden ser organizadas jerárquicamente en función de las necesidades y potencialidades del territorio y su población, de los productores, de la demanda y sus expectativas, y de las necesidades específicas del mundo y la cultura del vino y el aceite.

El desarrollo de experiencias enoturísticas y oleoturísticas de calidad, constituyen un género cada vez más profesionalizado que se ha transformado desde la visión tradicional de un territorio-bodega-almazara como ámbito exclusivamente dedicado a la producción de vino o aceite, por el de un lugar visitable, que evoluciona hacia su adaptación como espacio vivencial en el que experimentar toda la carga de valores que atesoran el mundo del vino y del aceite, y desde la que se optimiza de forma directa la imagen y la venta cualitativa de un lugar, una marca, y sus vinos y aceites.

Con esta visión en mente los objetivos de la jornada se centran en:

1. Contextualizar el fenómeno y alcance de oportunidad del enoturismo y el oleoturismo como factor de desarrollo del territorio,
2. Capacitar en aspectos claves a profesionales en el desarrollo de productos turísticos del vino y el aceite,
3. Dinamizar la oferta de servicios turísticos de en el ámbito del Campo de Calatrava a partir de criterios de competitividad, sostenibilidad y calidad.

INFORMACIÓN DE LA JORNADA

12 de Noviembre 2019

Bodegas Naranjo. Carrión de Calatrava

Horario: de 10:00 a 14:00. Precio: Gratuito

Imprescindible confirmar asistencia

Información y reservas: 619 46 91 98

DESARROLLO DE LA JORNADA

Presentación de la jornada

10:00 a 10:15 – Mesa inaugural. Presidenta de la Asociación para el Desarrollo del Campo de Calatrava, Directora General de Turismo de JCCM y representante de la Diputación de Ciudad Real.

Casos de éxito en turismo del vino y aceite de oliva virgen extra.

10:15 a 10:40 - Raquel Latre. Presidenta del Consejo Regulador D.O. Somontano.

10:40 a 11:05 - José Antonio Jiménez. Gerente de la almazara turística Oleícola San Francisco (Begijar-Jaén).

11:05 a 11:30 – José Andrés Zapatero Plaza. Lagar de Isilla. Aranda de Duero. Un caso de turismo integral en torno al vino, la gastronomía y la hotelería.

Pausa 11:30 a 11:45.

Desayuno Calatrava Sabor con tostadas de Pan de Cruz (IGP) y Virgen Extra D.O. Aceite Campo de Calatrava, acompañado con un café.

Comercialización de turismo del vino y el aceite de oliva virgen extra.

11:45 a 12:10 - Estrella Orti. El caso de Bodegas Gosálbez-Orti. Un modelo ajustado a la calidad del producto.

12:10 a 12:35 – Inmaculada Luque, Bacus Travels & Tours procesos de comercialización en turismo del vino y el aceite.

Mesa redonda

12:35 a 13:00 Todos los ponentes anteriores

El turismo del vino y del aceite modelo para la competitividad agroalimentaria y turística

13:00 a 13:20 El modelo de desarrollo Calatrava Sabor. Reyes Ávila

Cierre de jornada

13:20 a 13:40 Conclusión y cierre de la jornada. Presidenta de la Asociación.

Degustación

13:40 a 14:00. Vino Campo de Calatrava (IGP) y Berenjenas de Almagro (IGP) acompañados con productos de calidad diferenciada certificada del Campo de Calatrava.



CALATRAVA
Parque Cultural