

**4ª Conferencia Mundial sobre Turismo Enológico de la OMT**

**‘Co-creando experiencias innovadoras’**

**Santa Cruz, Valle de Colchagua, Chile**

**4 - 6 de diciembre de 2019**

**Programa**

## **Contexto y objetivos:**

- En la última década, el enoturismo ha crecido en interés e importancia para muchos destinos en todo el mundo. Muchas regiones y destinos turísticos se han dado cuenta de que los beneficios del enoturismo se extienden mucho más allá de la puerta de la bodega a todas las áreas de la economía regional.
- La OMT define el enoturismo como un subtipo del turismo gastronómico que se refiere al turismo cuya motivación es visitar viñedos y bodegas, consumir y/o comprar vino, a menudo en el lugar en el que se produce o en sus cercanías.
- El vino, la gastronomía, las tradiciones y la cultura local comprenden los elementos centrales del producto de enoturismo y proporcionan el estilo de vida que los turistas enológicos buscan experimentar.
- Si se desarrolla eficientemente, el enoturismo representa una excelente oportunidad para que los destinos diversifiquen y mejoren el valor del consumidor, promuevan el desarrollo rural y la revitalización de muchas áreas que pueden verse afectadas por la despoblación y la exclusión social. El desarrollo del enoturismo crea aún más oportunidades de ingresos a través de sus vínculos con la artesanía, la naturaleza, la gastronomía y el agroturismo. Habiendo identificado su ventaja competitiva, cada vez más destinos en todo el mundo buscan posicionarse como destinos para el enoturismo.
- Bajo el tema "Co-creando Experiencias Innovadoras", la conferencia de este año analizará cómo desarrollar nuevas e innovadoras experiencias de enoturismo a través del dominio de la co-creación, la transformación digital, el conocimiento del consumidor y la colaboración.
- La conferencia incluirá talleres sobre cuatro temas diferentes que brindarán a los participantes la oportunidad de explorar más a fondo los temas abordados en las sesiones y compartir e intercambiar ideas de manera interactiva.
- Una clase magistral sobre la experiencia de Chile en el desarrollo del enoturismo basada en sus atributos diferenciadores abrirá esta conferencia. Asimismo, se ofrecerán experiencias inmersivas de enoturismo en diferentes viñedos del Valle de Colchagua durante el último día de la Conferencia.

## **Miércoles, 4 de diciembre de 2019**

Llegada de los participantes y registro

### **Pre-programa para asistentes internacionales**

09:30 – 11:30 Registro de asistentes internacionales para la Masterclass (Hotel Santa Cruz Plaza).

11:30 – 13:30 Masterclass 'Experimenta el enoturismo en Chile a través de tus sentidos' (**Hotel Santa Cruz Plaza - por inscripción - limitado a 80 participantes**).

13:30 – 15:00 Cóctel.

15:00 – 15:40 Traslado al Museo del Vino (salida a las 15:00 horas desde Hotel Santa Cruz Plaza).

16:00 – 17:00 Visita Museo del Vino (**limitado a 150 participantes**).

17:00 - 17:40 Regreso a Hotel Santa Cruz Plaza.

17.40 – 19.00 Tiempo libre.

19:00 – 19:30 Salida desde Hotel Santa Cruz al cóctel de bienvenida.

19:30 – 21:30 Cóctel de bienvenida en Estación Cultural Peralillo y exposición de arte contemporáneo Werken (**por invitación**).

21:30 – 22:00 Regreso a Hotel Santa Cruz Plaza.

**08:00 – 10:00            Acreditación en el Hotel Santa Cruz Plaza**

**10:00 – 10:20            Ceremonia de apertura**

- Juan Manuel Masferrer, Intendente Región de O'Higgins
- Mónica Zalaquett, Subsecretaria de Turismo
- Lucas Palacios, Ministro de Economía, Fomento y Turismo
- Zurab Pololikashvili, Secretario General, Organización Mundial del Turismo (OMT)

**10:20 – 10:50            Ponencia inaugural: Pau Roca, Director General, Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)**

**10:50 – 11:15            Pausa Café – Networking**

**11:15 - 13:00            Sesión 1: Experiencias Enoturísticas: de la imaginación a la comercialización**

El enoturismo representa un viaje con el propósito de experimentar bodegas, regiones vitivinícolas y sus vínculos con un estilo de vida, que abarca tanto la prestación de servicios como el marketing de destino. Es un sistema complejo, ya que involucra muchos sectores diferentes, como la agricultura, la industria y los servicios, así como el transporte y un entorno natural y cultural.

El interés en el sector del enoturismo ha ido aumentando gradualmente en los últimos años. Combinado con la creciente competencia global entre productores de vino, se exige a los actores principales en el enoturismo que diversifiquen su oferta. La experiencia del enoturismo es personal y subjetiva. Es el resultado de la estimulación multisensorial combinada con aspectos emotivos de la experiencia de consumo.

En esta sesión se discutirá cómo ofrecer con éxito un innovador producto de enoturismo para crear experiencias extraordinarias y únicas para los turistas y cómo hacerlos comerciales y rentables.

**Moderador:** José Miguel Viu, Presidente de Enoturismo Chile y Director General, Copropietario y CEO de Viu Manent (Chile)

**Ponentes:**

- Gustavo Santos, Secretario de Turismo de la Nación (Argentina)
- Isabel Gilisasti, Producto Casillero del Diablo (Chile)
- Beatriz Vergara, Directora de Enoturismo de González Byass, Experiencia Tío Pepe Festival (España)
- Luis Güemes Barrios, Gerente/Director Técnico, Bodega 202 (España)
- Sheree M. Mitchell, Presidenta y Fundadora de Immersa Global (Portugal)

**13:00 - 15:00**

**Comida y networking**

**15:00 – 15:30**

**Conversación con Lucas Olcese, Chef ejecutivo de Rosell Boher Lodge, Premio ORO de *Great Wine Capitals* (Argentina): Maridaje entre la gastronomía y el vino - Creando experiencias únicas**

**15:30 – 17:00**

**Sesión 2: Talleres  
Co-creación de experiencias: juntos vamos más allá**

**Taller 1**

**El enoturismo como motor para el desarrollo local y el empoderamiento de las comunidades.**

Para ofrecer experiencias extraordinarias de enoturismo, varios actores clave que van desde los viticultores hasta los productores de vino y sumilleres deben participar en el proceso de diseño.

Aunque estos profesionales se han dedicado a la creación de experiencias vitivinícolas. Aún así, hay más para hacer, como ser inclusivo, emplear a los lugareños y hacer que la comunidad participe en las experiencias enológicas.

Este taller se basa en la comprensión de por qué las comunidades locales deberían estar más involucrados en estas experiencias y por qué esto otorga empoderamiento, promoción e ingresos a los destinos.

**Taller 2**

**Las rutas turísticas del vino – cómo promocionar la cooperación en la creación de rutas enológicas.**

Las rutas enoturísticas ofrecen una forma de promoción a través de círculos virtuosos que integran a todos los actores de la cadena de suministro.

Las economías de alcance se benefician endógenamente de la difusión de las necesidades entre los actores presentes en el territorio, generando herramientas de gestión que pueden satisfacer las necesidades colectivas.

La participación de todos los operadores públicos y privados que contribuyen a la creación de la ruta enoturística permite utilizar un enfoque ascendente para crear una interconexión efectiva entre las redes. El propósito de este taller es tener una idea clara de cómo la cooperación es mejor que trabajar aislado, especialmente para posicionar mejor una ruta enoturística y para generar mejores

<p><b>Facilitador:</b> Sandra Carvão, Jefa del Departamento de Inteligencia de Mercados Turísticos y Competitividad de la OMT</p> <p><b>Ponentes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Claudia Vecchio, Presidenta/CEO, Sonoma County Tourism (EEUU)</li> <li>• Mariëtte du Toit-Helmbold, Chief Destineer, Destinate (Sudáfrica)</li> </ul>	<p>ingresos para todas las partes involucradas.</p> <p><b>Facilitador:</b> Jaime Valderrama, Presidente, Ruta del Vino Valle de Curicó (Chile)</p> <p><b>Ponentes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pedro Vargas, Director de Proyectos Internacionales, Foro de Marcas Renombradas Españolas (España)</li> </ul>
---	--

17:00 – 21:00

**Actividades sociales en la ‘Plaza del Vino’  
(Hotel Santa Cruz Plaza)**

### Viernes, 6 de diciembre de 2019

9:30 – 10:30

**Sesión 3: Conociendo al consumidor – qué nos dice el *big data*?**

Las bodegas son la atracción principal del enoturismo, pero no se pueden dejar solas, ya que tienden a involucrarse en dos mercados diferentes, el mercado del vino y el mercado del turismo. Implica una comprensión adecuada de la simbiosis entre el consumidor de vino y el comportamiento del turista. Esto podría ayudar a los productores de vino a organizar la oferta de actividades enoturísticas, maximizando la experiencia de visita en la bodega.

Internet juega un papel importante en ayudar a los productores de enoturismo a comprender a sus consumidores. Hoy, a través del análisis de grandes datos, los actores clave en el sector del enoturismo pueden extraer la valiosa información sobre el consumidor de enoturismo y sobre qué tipo de experiencia está buscando, su opinión sobre ciertos servicios y más.

Esta sesión analizará cómo los grandes datos pueden ser ventajosos y cómo aprovecharlos para conocer mejor a los clientes.

**Moderador:** Enrique Bravo, Manager Data Analytics, EVERIS

#### **Ponentes**

- Marybeth Bentwood, Brand Elevation Communications (Chile)
- Zaida Semprún Gómez de Segura, Directora de Experience Collection, Red Mundial de Compras Turísticas (España)
- Maxime Debure, CEO & Fundador, Wine Funding (Francia)
- Nicolas Baudy, CEO, Baudy et Compagnie (Francia)

### Taller 1

#### Digitalizándonos.

La comercialización de la industria del vino siempre ha sido la misma durante mucho tiempo: videos de negocios familiares, publicidad en restaurantes, hoteles o agencias de turismo; haciendo que la industria se sienta en zona de confort, dejando de lado la digitalización. Es importante que la industria vaya de mano de la tecnología porque las nuevas generaciones (millennials o la generación z) tendrán expectativas del uso de marketing digital, redes sociales y todo lo relacionado con las nuevas tecnologías.

El propósito de este taller es entender cuán importante es la tecnología en esta área y cómo pueden mejorar las rutas, bodegas y granjas de vid en:

- Publicidad digital
- Análisis de mercado
- Comercialización
- Redes sociales

**Facilitador:** Cristóbal Forttes, Jefe División Fomento e Inversión, Subsecretaría de Turismo (Chile)

#### Ponentes

- Mikel Sáez de Vicuña Blanco, ARAEX Grands Spanish Fine Wines (España)
- Paul Wagner, Especialista en Marketing y Enoturismo (EEUU)

### Taller 2

#### El Innovador y el Emprendedor - Creando el factor sorpresa en las visitas a las bodegas

Hay una gran diferencia entre el innovador y el emprendedor.

El innovador crea y aporta ideas, y el emprendedor hace realidad la idea y la pone en práctica. Este taller nos hará comprender por qué es tan importante en el escenario de las experiencias enológicas, tener emprendedores e innovadores trabajando juntos.

**Facilitador:** Carlos Scheuch, CEO & Co-fundador de Vulcano Travel Group

#### Ponentes

- Roberta Garibaldi, Profesora, Universidad de Bérgamo (Italia)
- Maxime Debure, CEO & Fundador, WineFunding (Francia)

12:00 – 13:00	<p><b>Conclusiones: Sandra Carvão, Jefa del Departamento de Inteligencia de Mercados Turísticos y Competitividad de la OMT</b></p> <p><b>Presentación del destino anfitrión de la 5ª Conferencia Mundial sobre Turismo Enológico de la OMT – Alentejo, Portugal: António Leão Rocha, Embajador de Portugal en Chile</b></p>
13:30 – 17:00	<p><b>Experiencias Enoturísticas: Viñas de Colchagua</b></p> <p>(Salida a las 13:30 horas desde Hotel Santa Cruz Plaza)</p>
19:30	<p>Salida a ceremonia de clausura desde Hotel Santa Cruz Plaza</p>
20:00 – 22:00	<p><b>Evento de cierre (Viña Neyén)</b></p> <p><b>Palabras de Cierre</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• José Miguel Viu, Presidente Enoturismo Chile</li> <li>• Juan Manuel Masferrer, Intendente Región de O'Higgins</li> <li>• Mónica Zalaquett, Subsecretaria de Turismo.</li> <li>• Zurab Pololikashvili, Secretario General, Organización Mundial del Turismo (OMT)</li> </ul> <p><b>Ceremonia de pasaje del Ánfora</b></p> <p><b>Muestra ecuestre: Palmas de Peñaflo</b></p> <p><b>Muestra gastronómica</b></p>
22:00	<p>Regreso a Hotel Santa Cruz Plaza</p>