vinetur

Fitur. El enoturismo en España. Un producto en plena fermentación (parte 1)

"En esta parte del artículo, sólo expondré objetivamente los productos enoturísticos que un visitante de la feria Fitur ha podido encontrar en esta edición 2019"

miércoles 6 de febrero de 2019

ESCRITO POR MARTA GARRIDO



Vuelvo a escribir este año, tras mi último artículo de FITUR 2018 "La (fallida) promoción del enoturismo de España en FITUR", sobre el Enoturismo en esta feria, dentro de la oferta global de "Destinos Turísticos de España".

En esta I parte del artículo: FITUR. EL ENOTURISMO EN ESPAÑA. UN PRODUCTO EN PLENA FERMENTACIÓN, sólo expondré objetivamente los productos enoturísticos que un visitante de la feria FITUR 2019 (celebrada en Madrid, del 24 al 27 de enero), no operador, ni empresario, ni especialista en el sector, ha podido encontrar en esta edición 2019.

Lo primero que puedo decir, y que es relevante para todo "Winlover" y/o "Potencial Enoturista", es que si un visitante visitó FITUR, pudo comprobar, que las cosas no han cambiado, a simple vista demasiado desde 2018. (Y fijese el lector, que recalco lo de "a simple vista", porque en la parte II del artículo, veremos y expondré los grandes cambios que están aflorando en este sector).

Por tanto, lo único que el visitante pudo encontrar para satisfacer sus gustos e intereses sobre el "TURISMO Y EL VINO", fueron estas propuestas:

Eso sí, este año, muchísimo más adornadas, con "Catas dirigidas", algún "espectáculo" o "reproducción de tipo documental" e incluso muestras de "nuevas tendencias" y por supuesto "caras conocidas", "ponencias elocuentes" y "sumilleres de renombre". Pero de esto hablaremos en próximos artículos.



PROPUESTAS ENOTURISTICAS EN FITUR 2019

1. Propuestas de bodegas particulares, para: "Visita a Bodegas", y formatos algo más complejos, "Paquetes Enoturísticos", de estas mismas empresas que pueden incluir:

- a."Visita a bodega".
- b."Visita a bodega + cata".
- c."Visita a bodega + cata + maridaje". En el mejor de los casos con productos de la tierra, si está bien planteada.
- d."Visita a bodega + cata maridada + comida o cena". Ya sea en el propio restaurante de la bodega (lo más "chic") o en una restaurante ya concertado por la propia bodega. Esta suma de "oferta gastronómica" al paquete, si se realiza, además, con "productos de temporada de la zona" o "cocina de vanguardia", ya empieza a parecerse a una "Experiencia Enoturística", que en principio es lo que deberíamos estar buscando.
- e."Visita a bodega + cata maridada + comida o cena+ noche en el hotel".

Si el "Paquete Enoturístico" de esta oferta, está bien diseñado, y tienes suerte, la bodega, (en estos casos generalmente ya de prestigio, y a unos ciertos precios, más bien no muy cómodos para la mayoría de los mortales) al producto ofertado, te otorgará la posibilidad de poder sumarle, además del alojamiento en hotel, o incluso hotel spa, alguna que otra actividad: paseos entre viñedos, visitas al viñedo en bici, a caballo, alguna visita cultural a un museo...

Esto, diríamos que empezaría a conformar una cierta visión de lo qué sí puede entenderse como "Experiencia Enoturística". Pero aún no es el producto que se entiende como respuesta a la Definición de "Enoturismo", como parte del Sector Servicios, como un Producto Turístico, Cultural y Gastronómico.

(Como veremos en próximos artículos, los agentes que desarrollan e innovan en Enoturismo, entienden como "Concepto de Enoturismo" , "Producto Enoturistico" o "Experiencia Enoturística", una unión entre: El vino, la gastronomía, la cultura, la historia así como la suma de dotar al cliente de la posibilidad de conocer el entorno y realizar actividades complementarias de todo tipo: deportivas, de contacto con la naturaleza, técnicas de relajación y un largo etc.)

En este casos, el empresario, a la hora de ofertar su producto, aún no visualiza su propuesta como parte de un todo en un conjunto global con muchos más actores implicados.

Lo que debería ser un producto de valor enológico, víticola, cultural, histórico, gastronómico, de conocimiento de un entorno, unas gentes, una forma de vida, un legado antropológico y sobretodo una unión y cooperación entre todos los participantes de una oferta turística completa de un territorio o zona de características especiales concretas que deben hacer de ese "Producto Enoturístico", una verdadera "experiencia" absolutamente gratificante y satisfactorio para el cliente, que recordará, con todos sus sentidos, y que le hará querer volver cuando ya sea consciente de las emociones que puedo sentir en ese viaje emocionante hacia el centro de la esencia de lo que supuso conocer, vivir, experimentar y sentir la cultura del vino, de ese maravilloso lugar en el que estuvo, en el más amplio espectro que conforman esas palabras.



2. "Las Rutas del Vino".

Es decir, un conjunto de pueblos y ciudades que junto a algunas bodegas, establecimientos, restaurantes, tiendas, hoteles, casas rurales, museos, todas ellas relacionadas con el sector vinícola, en una tierra con características singulares, se han unido para crear un "Destino Enoturístico".

Una oferta global donde el turista elige y prepara su visita a la región, generalmente ligada a una D.O., para realizar un viaje "Enoturístico", que él mismo prepara según sus gustos y preferencias ayudado por la oferta de todos esos actores de los que puede encontrar información en los folletos que encontrará en cada uno de los stands de la Comunidades Autónomas presentes en FITUR y que tienen concedida por ACEVIN, la distinción que les cualifica para poder nombrar el producto que ofertan como "Ruta del Vino" en España.

Esto es lo que publicó el año pasado ACEVIN el 19 de enero tras la feria FITUR 2018:

"Actualmente son 27 las rutas que forman parte del mismo, pertenecientes a un total de 11 Comunidades Autónomas. La próxima en poder incorporarse a la marca puede ser la Ruta del Vino de Rioja Oriental, a la que se realizará la auditoría de calidad el próximo mes de abril.

En Castilla-La Mancha, donde durante el pasado 2017 se firmó un convenio con la Junta de Comunidades para la creación de rutas enoturísticas bajo el paraguas de Rutas del Vino de España, se ha empezado ya a trabajar con las Rutas del Vino de La Mancha y de La Manchuela para su futura incorporación al Club de Producto.

Por otro lado, en Castilla y León, nuevos destinos y denominaciones de origen que ya son socios de ACEVIN están iniciando el trabajo para la creación de nuevas rutas del vino bajo el modelo de calidad de Rutas del Vino de España, también con el apoyo de la Junta de Castilla y León que busca incorporar todas sus Denominaciones de Origen a las Rutas del Vino de España. "La incorporación de nuevas rutas -señalaba el miércoles la Presidenta de ACEVIN- es una excelente noticia. Nuestro Club de Producto ha sabido mantener y potenciar las identidades de cada uno de los territorios por donde transcurre cada ruta, haciendo que cada una se convierta en un complemento de las otras".

Las 27 rutas del vino actuales repartidas por toda la geografía española agrupan a más de 550 municipios y más de 2000 empresas, y trabajan dentro de un modelo integrador y dinamizador del territorio, siguiendo unos exigentes estándares de calidad (auditados y certificados año tras año) que sitúan la experiencia del enoturista en un nivel muy alto de satisfacción". Fuente: http://www.acevin.es/index.asp?iden=2&id=147

Efectivamente, y tras mi visita a los stand de las Comunidades Autónomas de La Rioja y La Mancha, puedo dar fe de que ya es oficial la puesta en Marcha de la "Ruta del vino de la Rioja Alta" y que según pude informarme quedaba un mes para que Castilla la Mancha tuviese la certificación total en sus manos para la "Ruta del Vino de Castilla la Mancha". De hecho en su stand correspondiente, ya se encontraban los folletos informativos de este nuevo producto. Manchuela aún no ha podido concretar su producto, sin embargo, Toro, que cuya "Ruta del vino" no estaba prevista, está ya en funcionamiento.



Del resto de cosas, qué son, para mí, las realmente interesantes, ya que hablamos del "FUTURO DE ESPAÑA COMO DESTINO TURISTICO", y que estoy segura van a crear polémica, las escribiré en la Parte II. de: FITUR. EL ENOTURISMO EN ESPAÑA. UN PRODUCTO EN PLENA FERMENTACIÓN. Y por supuesto, tendrá, además de datos totalmente objetivos y fidedignos, conversaciones textuales contrastadas, y los objetivos y productos Enoturísticos de futuro de asociaciones como AEE y ACEVIN, así como alguna que otra opinión propia.

Por supuesto, tal vez, esa parte vaya destinada a un público más especializado, aunque intentaré que pueda ser entendido y apreciado por cualquier lector interesado en el vino y su comercialización como producto Turístico y Fijador de Riqueza en nuestro país.