Ferias internacionales donde se hace promoción del enoturismo

BTL (Feria General de Turismo). Lisboa. Portugal. 24-28 Enero.

BIT (Feria General de Turismo). Milán. Italia. 22-25 de febrero.

ITB (Feria Profesional de Turismo). Berlín. Alemania. 7-11 marzo.

STEPS (Feria de Turismo Cultural). Londres. Inglaterra.28-29 de marzo.

IMEX (feria de Incentivos y Congresos). Frankfurt. Alemania. 17-19 de abril.

RDA (feria de Autocarismo). Colonia. Alemania. 7-9 de agosto.

JATA (Feria General de Turismo). Tokio. Japón. 14-16 septiembre.

MIT. París. Francia. 10-12 de octubre.

WORD TRAVEL MARKET (Feria Profesional de Turismo). Londres. Reino Unido. 12-15 de noviembre.

ENOTURISMO

Criterios de de ordenación y catalogación de bodegas visitables Oferta turística integrada.

Coordinar la extraordinaria oferta del vino y la gastronomía, arte y paisaje, actividades de ocio dentro del ámbito turismo activo en las zonas vitivinícolas de Castilla y León. En un sector con tanta complejidad como este el propio vino en si no es suficiente.

INICIATIVAS

Turismo accesible

Sendas de viñedos/ Mirador de viñas

Red de museos del vino en Castilla y León

Talleres

Encuentros culturales con artistas y escritores.

Creación de un festival de verano con un programa de conciertos y actos culturales en bodegas a lo largo del periodo estival.

Calidad y certificación: bodegas

Objetivo

El objetivo de estas normas o pautas es definir de forma homogénea los criterios de calidad y los requisitos de producto aplicables a las bodegas con la condición de visitables.

Responsabilidad

El Ente Gestor del producto enoturístico Bodegas Visitables o de la ruta del vino es el responsable controlar los criterios de la calidad y mantenimiento de servicio y producto de las bodegas en todo el ámbito de la misma.

Criterios

La bodega **debe involucrarse en la gestión** del producto turístico, directamente o a través de participación en las asociaciones representativas del destino.

La bodega tendrá un conjunto de instalaciones adecuadas para la **recepción** de visitas y para el desarrollo de las diferentes actividades propuestas.

Horario y fórmula de apertura. Como mínimo deberá estar accesible (aceptar visitas) 8 horas a la semana en promedio, entre las 9:00 horas y las 20:00 horas, distribuidos en un mínimo de dos días de la semana, de los cuales al menos uno debe ser durante el fin de semana. Adicionalmente, el Ente Gestor del producto Bodegas Visitables podrá incrementar los requerimientos de accesibilidad, para la globalidad de las bodegas o para una categoría de estas. Las bodegas deben tener su acceso perfectamente señalizado, aplicando los criterios de imagen que se definan.

Toda bodega adscrita al producto bodegas visitables debe tener claramente señalizado y en lugar visible desde el exterior los servicios turísticos prestados así como los horarios en los que presta los servicios.

Toda bodega adscrita a una ruta del vino debe tener **personal** formado para la prestación y organización del turismo del vino. Dicho personal deberá estar formado en las siguientes áreas: conceptos básicos del proceso productivo (viña y vino), cata, destino turístico, atención de visitantes, historia del entorno y valores de la bodega. Para facilitar la formación del personal, se constituirá un programa de cursos.

Las bodegas adscritas a una ruta del vino debe poder ofertar la prestación de sus servicios en los **idiomas** prioritarios para el destino.

La Bodega deberá ofrecer la **degustación** de uno o varios vinos propios, ya que se considera uno de los elementos clave de la experiencia turística.

Toda bodega adscrita debe tener una sala o zona de degustación adecuada.

Toda bodega adscrita estará obligada a respetar el compromiso en los servicios turísticos ofrecidos y comunicados a los visitantes.

Las bodegas adscritas deben tener un servicio de **venta** al público de vino. En la zona de venta se mostrarán los precios en lugar visible para el visitante.

Ofrecer y/o informar sobre eventos y servicios enoturísticos complementarios

- Decálogo de la atención, para certificar la calidad de las bodegas acogidas.
- Mejorar el nivel de la oferta turística de las bodegas.
- Clasificación de las bodegas
 - Las hojas
- 1. hoja verde
- 2. hojas verdes
- 3. hojas verdes
- 4. hojas verdes
- 5. hojas verdes
- 6. hojas de oro.

LINEA DE AYUDAS

Ayudas para Adecuación de Bodegas al Enoturismo Formación Proyectos Novedosos e Innovadores Formación de los profesionales Comunicación/promoción