

XV. ARABAKO ERRIOXAKO
ENOTURISMO FOROA
XV FORO DE ENOTURISMO
DE RIOJA ALAVESA



CATATENDENCIAS
ALTERNATIVAS TURÍSTICAS COTIDIANAS


27 y 28 de marzo | 2025


Villa-Lucía

Centro de eventos y Espacio gastronómico

Laguardia

#EnoforoRA #

@rioja_alavesa 

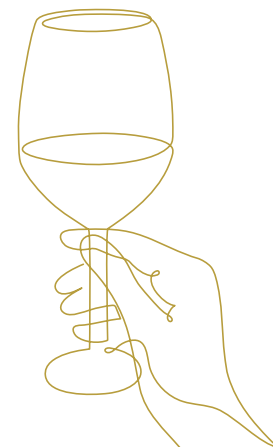
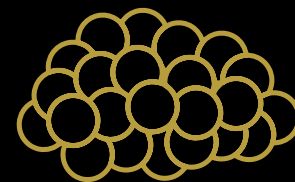
@RiojaAlavesa 

Ruta del Vino de Rioja Alavesa 

Ruta del Vino de Rioja Alavesa 

www.flickr.com/photos/enoforora 





27 Marzo | Jueves

09:00 Recepción de asistentes

09:30 Ongi etorria. Aitor Buendía

09:45 **PONENCIA MARCO: TENDENCIAS EN EL MUNDO DE VINO**

El sector vitivinícola está en constante evolución, impulsado por las preferencias de los consumidores y los avances en la producción. Esta ponencia abordará las principales tendencias que marcarán el vino en 2025, como la adaptación del viñedo y la vinificación al cambio climático, los estilos de vino que ganan protagonismo, el creciente mercado de los vinos sin alcohol y qué impacto tienen estos cambios sobre el enoturismo.

Yolanda Ortiz de Arri

Periodista con más de 25 años de experiencia en medios nacionales e internacionales. WSET3, formadora y traductora especializada en vino.

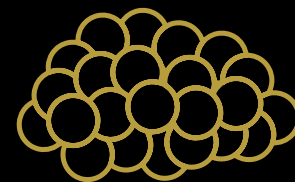
11:00 **PONENCIA: INTEGRAR EL BIENESTAR EN EL ENOTURISMO:
UNA GRAN OPORTUNIDAD PARA EL SECTOR**

El interés por la salud y el bienestar crece de manera imparable. El sector del vino puede recibir a estos consumidores con fuertes valores y fidelizarlos. Spoiler: no hablaremos de los beneficios del vino para la salud, sino de muchas otras maneras de integrar los valores del bienestar en el enoturismo

Elisa Errea

CEO en The Wine Studio y The Human Studio. Elisa acumula más de 25 años de experiencia en el mundo del vino. En 2012, Elisa fundó The Wine Studio, una consultoría de estrategia, diseño y formación que ofrece las titulaciones del WSET. Junto a su equipo, ha creado el programa de vinos en Le Cordon Bleu Madrid, asesoran a Rioja Wine Academy y dirigen el programa de formación oficial de ICEX-Vinos de España (Spanish Wine Specialist y Spanish Wine Educator). Desde The Human Studio ayudan a los profesionales del vino a equilibrar su trabajo y su bienestar físico y emocional mediante el coaching de salud, sea cual sea su punto de partida.

11:45 Coffee break



12:15

SORBOS DE INSPIRACIÓN

MESA REDONDA: CÓMO COMUNICAR EL MUNDO DEL VINO A LOS NUEVOS CONSUMIDORES

Moderadora Aitor Buendía

Lacrima Terrae - Alba Atienza

Alba Atienza es comunicadora de vino y consultora de marketing y comunicación. Trabajó como consultora estratégica antes de fundar Lacrima Terrae, una comunidad de casi 300.000 personas dirigida a acercar el mundo del vino a las personas. Enseñan mediante redes sociales y eventos presenciales y online, todo lo que hace falta saber para sentirse cómodo eligiendo, opinando y probando nuevos vinos.

Wine Style Travel - Gloria Vallés

Formada en comunicación y marketing estratégico Stanford Business School y ESADE, es autora del blog de estilo de vida que lleva su nombre. Ayuda a pequeñas y medianas empresas a hacer crecer sus negocios desde la agencia Bizglow Marketing.

Hotel Wine Fest - Nona Rubio

Periodista y emprendedora aragonesa afincada en Barcelona. Ha presentado programas en Cadena Ser, Aragón TV o GeoPlaneta TV. Creadora y CEO de Hotel Tapa Tour (Madrid y Barcelona), que este año celebrará su 10º aniversario, y de Hotel Wine Fest (Barcelona), un festival enogastronómico que fusiona la cultura vitivinícola con la hospitalidad de lujo. Por segundo año consecutivo se ha celebrado como antesala de Barcelona Wine Week, en colaboración con la feria. La iniciativa busca acercar la cultura del vino al público no profesional en un entorno exclusivo, el de la alta hotelería, a través de una experiencia accesible e inclusiva.

13:15

PANEL: PROPUESTAS TURÍSTICAS DISRUPTIVAS QUE SURGEN DE LO COTIDIANO

The Travelling Set - Ana Alonso, CEO

El turismo de pantalla es mucho más que visitar localizaciones de rodaje, es una propuesta de turismo cultural que conecta con la identidad de los destinos y permite planteamientos estratégicos que contribuyen a su sostenibilidad. Además, es un segmento que va más allá del reto de las experiencias para vincularse directamente con el terreno de las emociones.

Peñíscola: el plató más grande del mundo - Laura Hidalgo

Directora de Comunicación en Patronato Municipal de Turismo de Peñíscola

Peñíscola, con un patrimonio natural y arquitectónico singular, es una ciudad de excepción para todo tipo de acciones audiovisuales. Su ubicación estratégica la ha convertido en escenario privilegiado para producciones tanto televisivas como cinematográficas.

14:30

COMIDA DE CINE

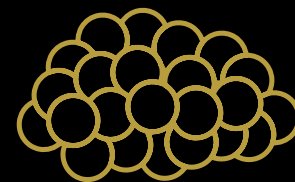
Comida tipo cóctel donde cada bocado estará relacionado con una película, actor o con alguna historia del mundo del cine. La comida estará amenizada por el sumiller **Juanjo Figueroa** que tocará a guitarra y voz canciones de cine que maridarán con la comida y el vino.

16:30

CHARLA SOBRE LOS VINOS SEGÚN SUS CLIMAS Y SUS SUELOS

Juanjo Figueroa

Esta charla tratará sobre la importancia de leer el paisaje. ¿Hacemos vino o el vino nos hace a nosotros? Es importante entender qué sucede en el terreno para convertirnos en intérpretes. ¿Quién tiene el mérito? Será un coloquio en el que cada uno construirá sus respuestas. Aprenderemos de vino y razonaremos sobre él.



28 Marzo | Viernes

10:00

PONENCIA MARCO: LOS NUEVOS MERCADOS EN EL CONSUMO DE VINO: NO ALCOHOL, LOW ALCOHOL

David Seijas

Formó parte del equipo de sumilleres del prestigioso restaurante El Bulli. Fue el mejor de su promoción en el curso oficial de sumiller en la Escuela de Muntaner y proclamado Nariz de oro de 2006. Ha realizado diversos trabajos sobre la cata de vinos y numerosas colaboraciones en revistas especializadas. En la actualidad lidera el proyecto que fundó en 2017 Gallina de Piel Wines. También colabora con proyectos enológicos como Wine is Social y Wine Style Travel. Profesor de sumillería en la Universidad Rovira i Virgili de Tarragona y en la Escuela de Hostelería de Girona (Universidad de Girona).

SORBOS DE INSPIRACIÓN

11:00

PANEL: PROPUESTAS TURÍSTICAS DISRUPTIVAS QUE SURGEN DE LO COTIDIANO

Euskadi Turismo de novela - Mainer Pérez Vilarrodona

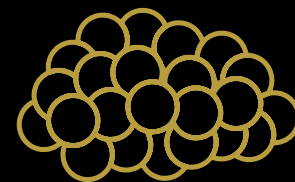
Creadora y responsable de Euskadi Turismo de Novela, un proyecto innovador que ofrece recorridos basados en novelas por la costa Gipuzkoana. Desde que lanzó esta iniciativa en mayo de 2022, he logrado atraer a un público interesado en la cultura, el consumo local, y el respeto al medio ambiente, creando experiencias únicas y personalizadas para grupos reducidos. Euskadi Turismo de Novela ha sido reconocido en los Premios Magallanes-Elcano.

Urueña. La villa del libro - Francisco Rodríguez, alcalde

Con menos de doscientos habitantes censados, Urueña cuenta con cinco museos y once librerías. Todo ello ha hecho que Urueña sea la primera Villa del Libro de España, un título palpable en cada una de sus calles. Casi todos los espacios públicos hacen algún guiño a la lectura, y el pueblo acoge numerosos eventos relacionados con la compraventa de libros.

11:45

Coffee break



12:15

MESA REDONDA: EL AUGE DE LOS VINOS "SIN"

Modera Aitor Buendía

Bevzero - Irem Eren. Directora de Desarrollo de Negocios y Ventas (Servicios EMEA)

Líder mundial en servicios de desalcoholización, BevZero cuenta con expertos (enólogos, químicos, tecnólogos de los alimentos, etc.) utilizando las últimas tecnologías como Golo para proporcionar sus servicios de desalcoholización, desarrollo de productos personalizados y otros servicios necesarios para la industria del vino, cerveza, sidra y bebidas espirituosas.

Producto de Aldea - Manuel Gil. General Manager

Manuel Gil aprovecha la vuelta al origen y el respeto por la tierra para revolucionar el mercado, especializándose en vinos de bajo grado y vinos sin alcohol. Producto de Aldea inició la revolución del mundo de los vinos sin alcohol y de vinos de bajo grado, posicionándose como una de las marcas españolas más reclamadas internacionalmente por su calidad y sabor.

Bodega WIN - María Sevillano. Directora de Sostenibilidad y Bodega Win

Bodega Win - Sin Alcohol elabora vinos sin alcohol y de baja graduación a partir de vinos elaborados con uvas de las variedades Verdejo y Tempranillo de los mejores viñedos de Rueda y Ribera del Duero, para conseguir la más amplia variedad de Vino Sin Alcohol del mercado.

13:15

VISIÓN GENERAL SOBRE LOS VINOS NOLO Y SU VINCULACIÓN CON LOS NUEVOS ENVASES

Producto de Aldea - Manuel Gil. Enólogo itinerante

Producto de Aldea apuesta por la elaboración de bebidas sin alcohol y vinos de bajo grado, así como por vinos de autor con identidad propia en los que destaca la calidad de la uva. Se catarán dos espumosos sin alcohol (blanco y rosado) y un moscatel low alcohol. El propio Manuel Gil dirigirá la cata.

14:15

SABORES VEGANOS: UN MARIDAJE DE VINOS DE RIOJA ALAVESA Y DELICIAS VEGETALES

Laura Jiménez Orts. Licenciada en Periodismo por la UMH. Especialista en comunicación digital y responsable en comunicación de la Unión Vegetariana Española

La UVE trabaja desde hace 20 años para promover la alimentación basada en vegetales y dar a conocer sus beneficios para la salud, para los animales y para el planeta en su conjunto.

Unión Vegetariana Española - Alba Sanegra Chazarra

La **Unión Vegetariana Española** presenta una propuesta de catering vegano, diseñado para complementar la experiencia de maridaje con vinos ecológicos y veganos. En Vegacademy, apuestan por la armonía entre la gastronomía sostenible y los vinos naturales, creando combinaciones que realzan sabores y respetan el medioambiente.

Alba Sanegra Chazarra, estudió Gastronomía y Artes Culinarias en la Universidad de Alicante (2018-2022), con Máster en Nutrición y Salud (UOC). Actualmente es Técnica del Departamento de Certificación en V-Label en la Unión Vegetariana Española

15:00

CLAUSURA DEL XV FORO DE ENOTURISMO DE RIOJA ALAVESA

