



2017
INTERNATIONAL YEAR
OF SUSTAINABLE TOURISM
FOR DEVELOPMENT



MENDOZA
ARGENTINA



Ministerio de Turismo
Presidencia de la Nación

2ª Conferencia Mundial de la OMT sobre Turismo Enológico

Mendoza, Argentina, 28 -30 de septiembre de 2017

PROGRAMA PRELIMINAR

Jueves, 28 de septiembre de 2017

Llegada de los participantes y registro

Pre-programa para asistentes internacionales

9:00 – 11:00	Reunión de los Miembros Afiliados de las Américas
11:00 – 13:30	Reunión de la Red de Turismo Gastronómico de la OMT (los Miembros Afiliados de las Américas están invitados a asistir)
13:30 – 14:30	Almuerzo para los asistentes a las reuniones previas
14:40	Salida desde los hoteles oficiales (Sheraton y Diplomatic)
15:00 – 17:00	Visita guiada por la Ciudad de Mendoza (asistentes internacionales, por invitación)
18:00	Salida desde los hoteles oficiales
19:00	Cóctel de bienvenida “Atardecer en Bodega Séptima” (asistentes internacionales, por invitación) Restaurante María, Chef Marcos Zabaleta Atardecer frente a la Cordillera de los Andes
21:00	Regreso a los hoteles oficiales

Viernes, 29 de septiembre de 2017, Auditorio Ángel Bustelo

8:30 – 9:30 **Acreditaciones** (Pre-inscripción obligatoria en la página web de la OMT)

Maestro de Ceremonias: Exequiel Nacevich

9:30 – 10:30 **Palabras de bienvenida**

- Alfredo Cornejo, Gobernador, Provincia de Mendoza, Argentina
- Taleb Rifai, Secretario General, Organización Mundial del Turismo (OMT)
- Gustavo Santos, Ministro de Turismo, Ministerio de Turismo, Argentina

10:30 – 10:50 **Ponencia inaugural: Evolución y tendencias del turismo enológico, la posición de Argentina en el mundo**

- Gabriel Fidel, Experto Internacional en Turismo Enológico

10:50 – 12:10 **Panel 1: Prototipo de la OMT sobre turismo enológico y su aplicación práctica en la región vinícola de Mendoza**

Moderador: Horacio Reppucci, Secretario, Cámara Argentina de Turismo (CAT)

(la CAT ostenta la vicepresidencia primera de la Junta Directiva de los Miembros Afiliados de la OMT)

- Yolanda Perdomo, Directora del Programa de Miembros Afiliados, OMT
 - Mariángeles Samamé, Directora de Desarrollo de Productos Turísticos, Subsecretaría de Desarrollo Turístico,
-



2017
INTERNATIONAL YEAR
OF SUSTAINABLE TOURISM
FOR DEVELOPMENT



MENDOZA
ARGENTINA



Ministerio de Turismo
Presidencia de la Nación

Ministerio de Turismo, Argentina

- Gabriela Testa, Presidente, Ente Mendoza Turismo

12:10 – 12:30 Pausa café con espectáculo de música folclórica

12:30 – 12:50 Presentación: Enoturismo para el desarrollo sostenible, oportunidades, estrategias, obstáculos

- Mike Veseth, Economista del vino, Profesor Emérito de economía política internacional, Universidad de Puget Sound, Estados Unidos

12:50 – 13:10 Presentación: Posicionamiento de los destinos enológicos a través de una comunicación efectiva

- José González Rivera, CEO, Knopea

13:10 – 13:30 Presentación: El turismo enológico y el uso efectivo de las tecnologías de la información a través del Big Data

- Luis Cardo Jalón, Socio, Open-Ideas.

13:30 – 15:00 Pausa almuerzo

15:00 – 16:00 Presentación: Argentina Tierra de Vinos

- Mercedes Blassi - Coordinadora de Vinos y Gastronomía, INPROTUR

16:00 – 16:15 Pausa café

16:15 – 17:30 Regiones enoturísticas de Argentina

Actividades complementarias:

- **Spa con productos derivados del vino y el olivo**
- **Clases de cata**
- **Juegos interactivos**

Programa paralelo para asistentes internacionales

14:00 – 18:00 Almuerzo y taller “sundowner” en una bodega de la zona (actividades reservadas para los asistentes internacionales – promoción del vino y el turismo enológico argentino, por invitación)

Los participantes internacionales serán divididos en siete grupos. Cada uno de ellos tendrá la oportunidad de realizar una visita técnica a una de las bodegas siguientes y participar en el taller correspondiente a fin de explorar de forma práctica los conceptos abordados en las sesiones de la mañana. Ello culminará con una sesión interactiva entre los participantes a fin de extraer las conclusiones más relevantes, que serán incorporadas en el documento resumen de la conferencia.

- **Bodega Norton:** Restaurante La Vid, Chef Patricia Suárez Roggerone
Experiencia: Visita premium en bicicleta por los viñedos
- **Bodega Renacer:** Restaurante Renacer, Chef Sebastian Weingand
Experiencia: Realidad virtual y visita de la mano del enólogo, El Appassimento
- **Susana Balbo Wines:** Restaurante Osadía de Crear, Chef Marianela Pizzonia
Experiencia: Blending Competitions
- **Bodega Terraza de los Andes:** Restaurante Residencia Terrazas de los Andes, Chef Noelia Scquizziatto
Experiencia: Degustación en barricas y taller de cocina, pastelitos



- **Bodega Lagarde:** Restaurante El Fogón, cocina de viñedo, Chef Lucas Olcese

Experiencia: Visita a esta histórica bodega, que cuenta con la certificación DOC MALBEC y fue la primera Denominación de Origen Controlada de América

- **Entrecielos Luxury Wines & Spa:** Restaurante Katharina, Chef Federico Castro

- Experiencia: Limited Edition Vineyard Loft & Spa Hammam, prácticas tradicionales turcas como método de limpieza y relajación

- **Bodega Trivento:** Restaurante Espacio de Arte, Chef Sebastián Flores

Experiencia: Arte & Vino, Exposición de la Familia Delhez, y Sabores en bicicleta en la Finca Los Vientos a través de su sistema de riego sostenible

19:30 **Salida desde los hoteles oficiales**

20:00 **Cena en la Bodega Trapiche** (asistentes internacionales, por invitación)

Restaurante Espacio Trapiche, Chef Lucas Busto

Una bodega histórica y la llegada del ferrocarril. Recreación de dos programas que forman parte del Calendario de Eventos Enoturísticos: Ciclo "Vino y Cine" y "Tango por Los Caminos del Vino"

Anuncio de la 3ª Conferencia Mundial de la OMT sobre Turismo Enológico que tendrá lugar en Moldavia en 2018

Sábado, 30 de septiembre de 2017, Auditorio Ángel Bustelo

09:00 – 10:45 **Panel 2: Integración regional y alianzas público-privadas, intercambio de prácticas responsables**

Moderador: Carlos Vogeler, Director Ejecutivo, OMT

- Catherine Leparmentier Dayot, Fundadora y Directora Ejecutiva, Red Global de las Grandes Capitales del Vino
- Zurab Pololikashvili, Secretario General electo, OMT
- Stanislav Rusu, Director General, Agencia de Turismo de la República de Moldavia
- Gustavo Santos, Ministro de Turismo, Ministerio de Turismo, Argentina
- José Miguel Viu, Presidente de Programa Estratégico Meso Regional de Enoturismo de Chile

10:45 – 11:00 **Pause café con la presentación del Ciclo "Música Clásica por los Caminos del Vino"**

11:00 – 12:45 **Panel 3: Patrimonio, arquitectura, centros de interpretación y buenas prácticas en el turismo enológico**

Moderadora: Yolanda Perdomo, Directora del Programa de Miembros Afiliados, OMT

- Eliana Bórmida, Co-fundadora de Bórmida & Yazon Arquitectos, Argentina
- Óscar Bustos Navarta, Directrices de Calidad para Bodegas, Ministerio de Turismo de Argentina
- Guillaume Rousseau, Consultor de Gestión de Destinos
- Santiago Vivanco, Presidente, "The Joyful Journey Spain - De bodegas por España" y Director, Museo Vivanco del vino, España
- Tornike Zirakashvili, Responsable del Bureau de Convenciones y Congresos de Georgia

12:45 – 13:15 **Presentación de la 3ª Conferencia Mundial de la OMT sobre Turismo Enológico que tendrá lugar en Moldavia en 2018**



Cierre de actividades académicas

Programa paralelo para asistentes internacionales

14:00 – 18:00

Almuerzo y taller “sundowner” en una bodega de la zona (actividades reservadas para los asistentes internacionales – promoción del vino y el turismo enológico argentino, por invitación)

Los participantes internacionales serán divididos en siete grupos. Cada uno de ellos tendrá la oportunidad de realizar una visita técnica a una de las bodegas siguientes y participar en el taller correspondiente a fin de explorar de forma práctica los conceptos abordados en las sesiones de la mañana. Ello culminará con una sesión interactiva entre los participantes a fin de extraer las conclusiones más relevantes, que serán incorporadas en el documento resumen de la Conferencia.

- **Casa Vigil:** Restaurante Casa Vigil, Chefs Santiago Maestre y Federico Petit
Experiencia: la Divina Comedia de Dante Alighieri en el corazón de Chachingo, recorrido por el Infierno, Purgatorio y Paraíso desde la mirada de Alejandro Vigil
- **Bodega Vistalba:** Restaurante Vistalba, Chef Jesus Cahiza
Experiencia: Escalera Real a Calicata con degustación de variedades exóticas
- **Bodega A16:** Restaurante Finca Papa Francisco, Chef Felipe Bakos
Experiencia: Arte al aire libre en la Plaza de Esculturas "Piedra Augure" del escultor mendocino Alfredo Ceverino. Taller de cocina regional argentina
- **Bodega Chandon:** Bistró Chandon, Chef Maitas Gil
Experiencia: Viaje a través de los sentidos con Chandon en la primera filial de Moët & Chandon fuera de Francia, establecida desde 1956 en Agrelo, Mendoza
- **Bodega Ruca Malen:** Restaurante Ruca Malen, Chef Juan Garcia Ventureyra
Experiencia: Brush & Bottle, pintando con mosto, Catedral Del Vino
- **Bodega Nieto Senetiner:** Restaurante Nieto Senetiner, Chefs Daiana Farías, Jorge Cardozo y Gabriela Barrientos
Experiencia perfumada del vino
- **Bodega Tierras Altas:** Restaurante Juana María, Chefs Blanca Espinosa y Lucca Evangelista
Experiencia: Degustación a ciegas experiencia Malbec

20:00

Salida desde los hoteles oficiales

20:30

Cena de clausura en la Bodega Los Toneles (asistentes internacionales, por invitación)

Cóctel de cierre en una bodega patrimonial urbana.
Fiesta de clausura con música de los 80 y 90.

Propuesta post – conferencia

Domingo, 1 de octubre de 2017:

Excursiones (estas actividades tienen un coste adicional)

- **Alta Montaña:** Recorrido por el cordón montañoso más importante de Sudamérica, visitando atractivos como Puente del Inca y Mirador del Cerro Aconcagua. Recorrido total: 400 km. Salida: 7 hs. Regreso 21 hs



2017
INTERNATIONAL YEAR
OF SUSTAINABLE TOURISM
FOR DEVELOPMENT



MENDOZA
ARGENTINA



Ministerio de Turismo
Presidencia de la Nación

- **Cañón del Atuel:** Imponente formación natural ubicada en el Sur de Mendoza. Recorrido total: 600 km. Salida: 7 hs. Regreso: 22 hs.
- **Caminos del Vino:** Tours con diferentes propuestas en los cuatro oasis vitivinícolas: Gran Mendoza, Zona Este, Valle de Uco y Zona Sur

Para mayor información: www.agenciasdemendoza.com.ar

Visitas a bodegas con promociones especiales para participantes del evento (estas actividades tienen un coste adicional - cupo limitado)

Visita al Valle de Uco (80 km de la ciudad de Mendoza):

- **Bodega Montevejo:** Restaurante Montevejo, Chef Nadia Haron
- **Bodega Solo Contigo:** Pueblo bodeguero, visita Solo Contigo WTC
- **Bodega Corazón del Sol:** Pueblo bodeguero, visita "Degustando los Sauces", vinos de la familia Revana
- **Salentein:** Restaurante Killka, Catedral del Vino
- **Bodega Andeluna:** Restaurante Andeluna, Vinos de Altura del Valle de Uco
- **Bodega Piedra Infinita:** Restaurante Piedra Infinita

Visita a San Rafael (250 km de la ciudad de Mendoza):

- **Bodegas Roca y Bianchi:** Visita viñedo y bodega
- **Bodegas La Abeja y Murville:** Tour guiado con degustación

Hoteles Oficiales

Hoteles Oficiales (Desayuno e impuestos incluidos)	Tasa Especial para la OMT (ARS por noche)		
	Fechas	Ocupación individual	Ocupación doble
Hotel Sheraton ***** Código de reserva "OMT" hasta el 10/09 http://www.starwoodhotels.com/sheraton/property/overview/index.html?propertyID=1733&language=es_ES florencia.giamporone@sheraton-mendoza.com ; ana.rodriquez@sheraton-mendoza.com	27/09 –30/09	2.372	2.372
Hotel Diplomatic***** Código de reserva "OMT" http://www.diplomatichotel.com.ar/ 00 54 261 4051900	27/09 –30/09	2.360	2.832

Dicha propuesta estará disponible únicamente hasta el 10 de septiembre de 2017.



2017
INTERNATIONAL YEAR
OF SUSTAINABLE TOURISM
FOR DEVELOPMENT



Ministerio de Turismo
Presidencia de la Nación

*Para más opciones diríjanse a [la Nota de Información](#) en la página web de la OMT.