

# XVI. ARABAKO ERRIOXAKO ENOTURISMO FOROA

XVI FORO DE ENOTURISMO  
DE RIOJA ALAVESA



ENOCONOCIMIENTO  
RIOJA ALAVESA

**APIRILAK 16-17 ABRIL**

Bodegas Marqués de Riscal

## DEL DICHO AL HECHO...

y cómo conseguir mejorar el trecho



#EnoforoRA



@rioja\_alavesa



@RiojaAlavesa



Ruta del Vino de Rioja Alavesa



[www.flickr.com/photos/enoforora](http://www.flickr.com/photos/enoforora)

ARDOAREN  
IBILBIDEA  
ARABAKO  
ERRIOXA



RUTA  
del VINO  
RIOJA  
ALAVESA

[enoconocimiento.com](http://enoconocimiento.com)



araba álava  
foru aldundia diputación foral

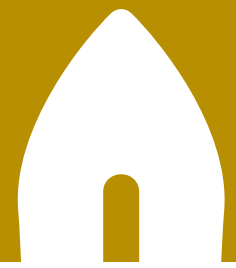
Vital  
FUNDACION FUNDAZIOA



Arabako  
Errioxako  
Kuadrilla



# DEL DICHO AL HECHO...



16 ABRIL | JUEVES

- 09:00** | Recepción de asistentes.
- 09:30** | Marco normativo de producción ecológica en Euskadi.  
**Xabier Lejarzegi.**  
Director en el Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi (ENEK-Ekolurra).
- 10:00** | Impacto positivo con nuestra acción en la agricultura.  
**Ángel Amurrio.**  
CEO de Entheos Bio y experto en viticultura biodinámica. Más de 25 años asesorando proyectos nacionales e internacionales de agricultura, silvicultura y ganadería. Asesor internacional DEMETER.
- 11:00** | **SORBOS DE INSPIRACIÓN:**  
**Construyendo nuevos organismos vivos.**  
**Mesa redonda moderada por Javier Caballero.**  
Periodista y fundador de 1900 Kelvin, factoría de contenido gastronómico y enológico.  
**Intervienen:**  
**Teresa Martínez.** Bodega Aiurri.  
**Ricardo Peñalba.** Finca Torremilanos.  
**Jorge Ripa.** Bodegas Quaderna Vía.  
**Patricia Fernández Cousido.** Bodegas Albamar.
- 12:30** | El futuro del enoturismo: experiencias con identidad de marca.  
**Natalia Zapatero.**  
Especialista en estrategia de marca, marketing e innovación, con una sólida trayectoria internacional en el sector turístico y de servicios y en entornos digitales.
- 13:30** | IA para enoturismo: potencia tu creatividad, atrae más visitantes y ahorra tiempo.  
**Adela Pereira.**  
CEO de Álvar, impulsa proyectos que consiguen más visitantes, más ventas de vino y una mayor fidelización, combinando herramientas digitales de última generación y un equipo con profundo conocimiento del sector.

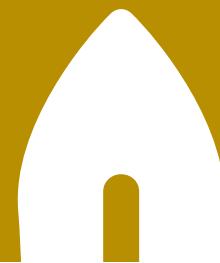
**XVI. ARABAKO ERRIOXAKO  
ENOTURISMO FOROA**

XVI FORO DE ENOTURISMO  
DE RIOJA ALAVESA

[enoconocimiento.com](http://enoconocimiento.com)



# DEL DICHO AL HECHO...



- 14:30** | COMIDA
- 16:00** | Mucho más que aceite ecológico. Cómo venderlo...  
**Ana Sánchez.**  
Gerente de la Fundación Juan Ramón Guillén y responsable del proyecto de oleoturismo de Hacienda Guzmán. Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) premium de producción ecológica, elaborado en una finca con más de 500 años de historia situada en La Rinconada, Sevilla.  
**Cata de 2 aceites.** Hacienda Guzmán Arbequina y Hacienda Guzmán Manzanilla.
- 16:30** | **SORBOS DE INSPIRACIÓN:**  
Conversación informal en busca de la excelencia.  
**Dirigida por Javier Caballero.**  
Periodista y fundador de 1900 Kelvin, factoría de contenido gastronómico y enológico.  
**Participa:**  
**Genevieve McCarthy.** CEO de Cellar Tours - Gourmet Food & Wine Tours.  
**Ana Sánchez.**

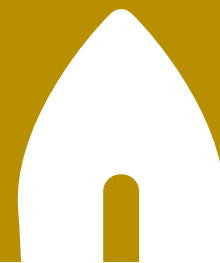
## XVI. ARABAKO ERRIOXAKO ENOTURISMO FOROA

XVI FORO DE ENOTURISMO  
DE RIOJA ALAVESA

[enoconocimiento.com](http://enoconocimiento.com)



# DEL DICHO AL HECHO...



17 ABRIL | VIERNES

- 09:30** | **Cómo comunicar el producto gastronómico y los viajes.**  
**Alberto Granados.**  
Director y fundador de la revista GastroPlanet, desde donde impulsa proyectos editoriales, reportajes y eventos vinculados al sector gastronómico y turístico.
- 10:30** | **SORBOS DE INSPIRACIÓN:**  
**Cómo vender el turismo premium.**  
**Mesa redonda moderada por Alberto Granados.**  
Escritor, locutor y periodista experto en enogastronomía y viajes.  
**Intervienen:**  
**Edorta Lamo.** Chef y propietario del restaurante Arrea! en su pueblo natal, Kanpezu (Araba), reconocido con Estrella Michelin y Estrella Verde, Segundo Sol Repsol, Mejor restaurador de Euskadi, T de Oro, Top 10 Guía Macarfi, Lista Forbes 100 creativos y Embajador Internacional del Valle Salado.  
**Genieveve McCarthy.** CEO de Cellar Tours - Gourmet Food & Wine Tours.
- 12:00** | COFFEE BREAK

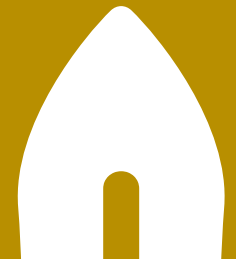
**XVI. ARABAKO ERRIOXAKO  
ENOTURISMO FOROA**

XVI FORO DE ENOTURISMO  
DE RIOJA ALAVESA

[enoconocimiento.com](http://enoconocimiento.com)



# DEL DICHO AL HECHO...



17 ABRIL | VIERNES

12:30

## SORBOS DE INSPIRACIÓN:

Cómo vender un nuevo producto gastronómico en turismo.

Mesa redonda moderada por **Alberto Granados**.

Escritor, locutor y periodista experto en enogastronomía y viajes.

Intervienen:

**Iñaki Jordana**. Jordana Wines. Distribuidora basada en un modelo de cercanía, confianza y la selección cuidada de vinos. Nuestra idea es sencilla pero poderosa: el vino no es solo un producto, es una historia que merece ser contada y compartida. Creemos que detrás de cada botella hay una historia única: la del viticultor que cuida la tierra, la del elaborador que imprime su carácter y la del hostelero que la comparte con sus clientes. Nuestra misión es conectar todas esas historias y hacerlas crecer juntas.

**Dani Lasa**. Co-fundador de Ama Brewery, el primer productor de Pét-nat tea, una bebida naturalmente espumosa y de bajo contenido alcohólico. Chef de alta cocina en restaurantes creativos.

**Rafael García**. Dominio D'Echaz. Director y cuarta generación al frente del vivero Vitis Navarra y Dominio de Echaz, una finca de 787 hectáreas situada en la Ribera del Duero soriana donde, desde 2020, se han ido plantado más de 16.000 biotipos de vid recuperados, contando en la actualidad con 150 hectáreas de viñedo.

**Jaime Postigo**. Bosque de Matasnos. CEO y Director Enológico. No es solo un enólogo; es el heredero de una tradición familiar con más de 115 años de historia en la industria agroalimentaria española. Tras formarse en Viticultura y Enología por la Universidad Politécnica de Madrid, Jaime emprendió el viaje hacia su verdadero propósito: elaborar vinos singulares en comunión con la naturaleza. Bosque de Matasnos es el resultado de una visión emprendedora y, en muchos sentidos, visionaria. Es un proyecto nacido en el aislamiento total: sin conexión a la red eléctrica, ni suministro de agua, ni alcantarillado. Aquí, la sostenibilidad no es un eslogan, es una forma de supervivencia y respeto.

*\*Incluye cata de tres de los productos de las bodegas que intervienen en la mesa redonda.*

**XVI. ARABAKO ERRIOXAKO  
ENOTURISMO FOROA**

XVI FORO DE ENOTURISMO  
DE RIOJA ALAVESA

**enoconocimiento.com**

