

VIAVINUM, la agencia de viajes especializada en turismo del vino, abre un nuevo camino a la empresa



Mar Mirón SÁNCHEZ y Ana Saldaña Varela, socias de Viavinum.

“Buscamos que nuestros clientes se vayan con la sensación de haber aprendido in situ el atractivo secreto que se esconde detrás del vino”

¿Cómo surgió la idea de poner en marcha el proyecto de VIAVINUM?

A principios del 2003, decidimos aunar nuestros conocimientos y experiencias profesionales para crear una empresa propia dentro del mundo del vino, mundo que a las dos nos apasiona. Además, Mar había realizado recientemente un Master en Enología y precisamente su proyecto final versaba sobre el enoturismo. Así que, partiendo de ese trabajo, y de la amplia experiencia de Ana en turismo, comenzamos a gestar la idea para crear una empresa de enoturismo, aprovechando el potencial de España a nivel turístico, vinícola, cultural y gastronómico.

¿Qué propuestas ofrece VIAVINUM a las empresas a la hora de celebrar reuniones, incentivos, etc?

En el caso de la reunión de empresa ofrecemos servicios a medida del cliente pero, en líneas generales, proporcionamos un hotel provisto de las instalaciones adecuadas para realizar una reunión, las comidas y las cenas, una visita guiada a una bodega y un curso de iniciación a la cata de vinos españoles. Ésta es la fórmula que más está gustando para reuniones de 2

a 3 días de duración. Las zonas más solicitadas por parte de empresas ubicadas en Madrid son Ribera del Duero, Rioja y la zona de Toledo, seguidas de Córdoba. Esta última opción es muy atractiva gracias al AVE.

En lo referente a Viajes de Incentivo las opciones son más variadas. Cursos de cata, cursos de maridaje para aprender a combinar adecuadamente el vino con la comida, visitas privadas a bodegas, paseos en todo-terreno por viñedos, comidas en bodega, visitas culturales, golf, spa, espectáculos de flamenco, tour de tapas, exhibición de caballos jerezanos, servicio de venenciador ... El cliente por lo general nos da las características del grupo y nosotros le presentamos varias opciones a elegir.

¿Qué rasgos os distinguen de otras empresas de turismo enológico?

En primer lugar el hecho de tener licencia de agencia de viajes. Nos dedicamos exclusivamente al turismo del vino pero actuamos dentro de una legalidad que protege al cliente y lo beneficia al obtener precios más competitivos.

En cuanto a la forma, la calidad y la exclusividad son la base de nuestros tours. Trabajamos con hoteles de 4 y 5 estrellas y con Paradores, los restaurantes tienen que cumplir unos niveles muy exigentes de calidad de producto y de servicio, aparte de tener una decoración adecuada dentro de su estilo y una buena ubicación. Las bodegas también pasan examen antes de llevarles clientes. No queremos una visita turística y rutinaria, nuestros clientes disfrutan de visitas privadas, siempre dirigidas por profesionales del vino, para que puedan hacer preguntas y se vayan con la sensación de haber aprendido “in situ” el atractivo secreto que se esconde detrás del vino.

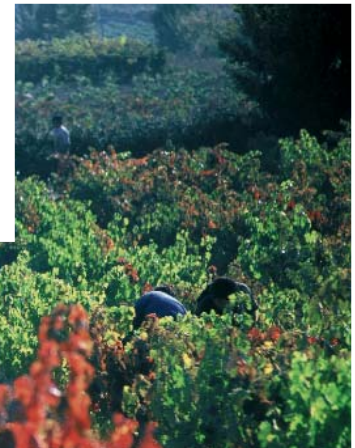
El resto de los servicios que ofrecemos como transporte, guías culturales, etc han sido seleccionados minuciosamente entre los que ofrecen mayor calidad.

En VIAVINUM vais mas allá del vino y lo ofrecéis junto con el golf. ¿Cuáles son vuestras propuestas en este campo concretamente para empresas?

¿Qué resultados os está dando esta mezcla?

Sí, efectivamente vamos más allá del vino porque aunque éste sea considerado el protagonista de nuestros viajes, a través de visitas a bodegas y cursos de cata, pensamos que hay que ofrecer más actividades para interesar al cliente pero no saturarlo.

A las empresas que acuden a nosotros en busca de propuestas para viaje de incentivo, le ofrecemos siempre Vino y Golf como una opción. Normalmente la duración media de un viaje de este tipo es de 4 a 5 días durante los que VIAVINUM elabora un programa de deporte, visitas a bodegas, gastronomía, y visitas culturales. Por lo general se juega al golf por la mañana y se realizan actividades por la tarde. Estos grupos casi siempre contratan un curso de cata de un par de horas de duración, ya sea con vinos de gama media como de gama alta. El resto de las actividades ha dependido de los gustos del cliente. Algunos quieren visitas culturales y otros prefieren dejar más



tiempo libre, limitándose a jugar al golf y a disfrutar de buen vino y alta gastronomía.

En vuestra opinión y desde vuestra experiencia ¿Cuáles son los principales detalles a cuidar en un programa turístico de este tipo?

La organización y la gestión. Todo tiene que estar calculado al milímetro y no se puede dejar nada sin atar. Una buena organización de un viaje o reunión de empresa implica mucho trabajo si se hace bien. En Viavinum dedicamos mucho tiempo a la planificación y organización de las peticiones de nuestros clientes, siendo nuestro máximo objetivo la satisfacción de los mismos.

No cabe duda de que el mundo del vino está de moda en nuestro país, ¿A qué creéis que se debe?

Sí, efectivamente en los últimos años se ha disparado el interés

por el vino y su entorno, a pesar de que el consumo del mismo sigue bajando. Lo que sí es cierto es que antes se bebía vino en tabernas sin ni siquiera saber de dónde provenía. Se solía pedir "un tinto" y ahora sin embargo nos interesamos por la región vitivinícola, por la uva, por la crianza e incluso controlamos las marcas. El vino está de moda porque se identifica con una imagen de persona culta, con nivel adquisitivo alto y algo sofisticada. Saber pedir un vino en un restaurante, saber catarlo e incluso comentar detalles sobre su elaboración es algo que siempre impresiona. En los últimos años han proliferado las tabernas dedicadas a servir gran variedad de vinos de calidad por copas, hay más tiendas especializadas en vinos y no dejan de aparecer en el mercado publicaciones nuevas y artículos dedicados al vino en los periódicos de mayor tirada. A todo ello se une la gran cantidad de bodegas nuevas que se están creando y la modernización de las ya existentes que están cambiando el panorama vitivinícola español produciendo calidad frente a cantidad.

Vuestras propuestas también son para empresas de fuera de España ¿Qué ofrece nuestro país y sus vinos al visitante extranjero?

Mucho. Somos el tercer país productor de vinos más importante del mundo, después de Francia y de Italia. Aparte de ofrecer al visitante una gama de vinos impresionante, tenemos una riquísima y variada oferta cultural, una gastronomía mundialmente reconocida y un clima que permite disfrutar todo el año (en gran parte de España) de actividades al aire libre como el golf.

