

La UAB i el vi

La vinculació del món de la viticultura i la vinicultura amb la Universitat Autònoma de Barcelona es manifesta a través de diferents treballs i projectes, també a nivell europeu, en els àmbits del turisme, el reciclatge i l'alimentació, entre d'altres.

La **UAB** va ser pionera en organitzar el 2016 el Workshop de Co-creació i d'Innovació Universitat-Empresa, en el marc del 8è Congrés Internacional d'Enoturisme, -per crear un punt de trobada entre la recerca i l'empresa del sector enoturístic-, ofereix un curs en Enoturisme i compta amb grups de recerca que treballen en la valorització patrimonial de Denominacions d'Origen, bodegues i cellers arreu de Catalunya. A més, **la Universitat té una gran capacitat per aportar valor patrimonial a les zones productores**, i es troba situada entre 3 de les grans Denominacions d'Origen del país: DO Pla de Bages, DO Penedès i DO Alella. Característiques que la fan especialment adient, juntament amb l'actual voluntat política a nivell català de promoure **l'enoturisme com una font de desenvolupament territorial i de cohesió social** de zones poc desenvolupades, com a impulsora d'unes jornades que volen contribuir a **enfortir els vincles amb el territori i amb un sector emergent de l'economia catalana** que hi està molt relacionat.

Organitzadors:

Observatori
del Turisme
i Patrimoni
UAB



Jornades d'Enoturisme i Patrimoni Cultural a Catalunya

15 i 16 de Novembre de 2018

Dijous 15 de Novembre.

Lloc: Sala de Graus de la Facultat de Lletres de la UAB
(Cerdanyola del Vallès)

Divendres 16 de Novembre.

"El patrimoni vitivinícola del Vallès. Actualitat i perspectives de futur". Lloc: Masia la Muntada (Sant Llorenç de Savall)

Organitza: Observatori del Turisme i el Patrimoni de la Universitat Autònoma de Barcelona – CORE en Patrimoni de la UABCEI

Col·laboren:

Agència Catalana de Turisme, Agència Catalana del Patrimoni Cultural, Institut Català d'Arqueologia Clàssica (ICAC), Guia de Vins de Catalunya, Guia d'Enoturisme de Catalunya, Patronat de Turisme-Diputació de Girona, Arqueovitis, TourisLab, Celler Frisach, Celler Castell del Remei, Celler Castell d'Encús, Tomàs Cusiné, Tanit-Didàctica i difusió cultural, Centre Enoturístic i Arqueològic de Vallmora de Teià, Glops d'Història, Ajuntaments del Pont de Vilomara i Rocafort, Mura, Manresa, Carles Xuriguera, Ajuntament de Sant Cugat del Vallès, Masia La Muntada, Consorci de Turisme del Vallès, Celler Molí del Morral, Cooperativa L'Olivera.

FUABformació

Escola Universitaria de
Turisme i Direcció Hotelera
Edifici Blanc, Campus de la Universitat
Autònoma de Barcelona
08193 Bellaterra (Barcelona)
Tel. +34 93 581 73 99
formacio.continuada.fuab@uab.cat

www.uab.cat/turisme-direccio-hotelera

UAB
Universitat Autònoma
de Barcelona

A50

FUABformació

Escola de Turisme
i Direcció Hotelera

www.uab.cat

Jornades d'Enoturisme i Patrimoni Cultural a Catalunya

Universitat Autònoma
de Barcelona



15 i 16 de
Novembre
de 2018

UAB
Universitat Autònoma
de Barcelona

Presentació

El 2018 és l'Any Europeu del Patrimoni Cultural i l'Any Català del Turisme Cultural, així com el de la celebració del **50è aniversari de la creació de la Universitat Autònoma de Barcelona**, una institució pública i capdavantera que impulsa l'**Observatori del Turisme i el Patrimoni**, una xarxa de recerca i innovació formada per grups d'investigació de la UAB i l'Esfera UAB, com ara l'Escola Universitària de Turisme i Direcció Hotelera.

En aquest marc tan propici s'ha desenvolupat la proposta que us presentem: les **Jornades d'Enoturisme i Patrimoni Cultural a Catalunya**, des de la UAB i en col·laboració amb diverses entitats, cellers i empreses del sector. A través de presentacions per part d'experts, de la perspectiva de l'administració pública i del testimoni d'empreses i projectes de recerca o difusió, les jornades tenen com a objectiu **visibilitzar la relació existent entre enoturisme i patrimoni cultural**.

El patrimoni cultural tangible i intangible caracteritza cadascun dels diferents paisatges vitícoles, les zones de producció, les denominacions d'origen i els seus vins, i és element essencial a l'hora d'assolir la diferenciació i la qualitat en **el producte enoturístic que ofereix Catalunya**. Des dels àmbits de la viticultura, l'arqueologia, la història, la innovació o la recuperació de la memòria històrica i del paisatge, entre d'altres, es treballa en la valorització del patrimoni cultural i la seva inclusió en el discurs enoturístic. Aquestes disciplines donen forma al programa de les jornades, que en l'aspecte territorial cedeix protagonisme al **Vallès com a destinació enoturística**, tant per la localització geogràfica de la nostra universitat, com per la bona feina de la comarca per posar en valor la seva tradició vitivinícola i patrimonial.

Programa:

Data: 15 de Novembre de 2018

Lloc: Sala de Graus de la Facultat de Lletres de la UAB

9:30. Acreditacions.

10:00 Presentació institucional a càrrec de Javier Lafuente, Vicerector d'Innovació i de Projectes Estratègics de la UAB i Joan Gómez Pallarès, Director General de Recerca de la Generalitat de Catalunya i Sr. Ignasi Giménez, President del Consell Comarcal del Vallès Occidental.

10:30 Conferències (*Durada: 30 minuts cadascuna*).

- Lluís Tolosa. **Enoturisme: Anàlisi del model català**. Autor de la Guia d'Enoturisme de Catalunya i professor del curs d'Enoturisme de la UAB.
- Patrick Torrent. **Reptes de futur de l'enoturisme a Catalunya: del turisme industrial a l'enoturisme cultural**. Agència Catalana de Turisme.

11:30 Pausa cafè.

12:00 Presentació de Projectes (*Durada: 20 minuts cadascun*).

- Daniel López. **La Font de la Canya: recerca i socialització de l'arqueologia del vi**. Membre de la cooperativa Arqueovitis i director del jaciment de la Font de la Canya. DO Penedès.
- David Esteller. **El PECT Vi de tina: unint innovació i patrimoni en el sector vitivinícola**. Ajuntaments del Pont de Vilomara i Rocafort, Mura, Manresa. Director de TourisLab. DO Pla de Bages.
- Francesc Frisach. **Vins a la Trinxera**. Celler Frisach. DO Terra Alta.
- Tomàs Cusinè. **Castell del Remei, finca històrica**. Celler Castell del Remei. DO Costers de Segre.

13:20 Taula Rodona i micro obert.

14:00 Dinar.

15:30 Conferències (*Durada: 30 minuts cadascuna*).

- Sílvia Naranjo i Jordi Alcover. **La burgesia catalana i el vi: distintius de classe i la seva petjada en el territori. Anàlisi dels tres moments de transformació de la indústria catalana del vi des de 1850**. Autors de la Guia de Vins de Catalunya i professors del curs d'Enoturisme de la UAB.
- Marta Casas. **Festival Vívid – Com integrar el patrimoni tangible i intangible a l'enoturisme de l'Empordà?** Patronat de Turisme Costa Brava - Girona. Diputació de Girona.

• Carles Xuriguera. **La difusió del món i la cultura del vi**. Celler Mas Patiràs. Director del programa Glops de TV3 i col·laborador d'Estat de Gràcia de Catalunya Ràdio.

• Damià Martínez. **Projectes i experiències a l'entorn del patrimoni cultural i el vi**. Cap de l'àrea de programes públics de l'Agència Catalana del Patrimoni Cultural.

17:30 Presentació de Projectes (*Durada: 20 minuts cadascun*).

- Raül Bobet. **Les possibilitats d'interpretació del paisatge de muntanya i el vi**. Celler Castell d'Encús. DO Costers del Segre.
- Romina Ribera. **Glops d'història: un exemple d'activació de l'enopatrimoni empordanès per al desenvolupament local**. Glops d'Història - Arqueologia, paisatge i vi. DO Empordà.
- Paula Lloret. **El Centre Enoturístic i Arqueològic de Vallmora de Teià**. Tanit-Didàctica i difusió cultural. DO Alella.

18:30 Taula rodona i micro obert.

19:30 Tast de còctels de vins dolços catalans, a càrrec de José Luís García Victorino. Coordinador del curs d'especialització en Enoturisme de l'Escola de Turisme i Direcció Hotelera de la UAB amb la col·laboració de Sílvia Naranjo i Jordi Alcover.

Data: 16 de Novembre de 2018

Lloc: Masia La Muntada (Parc Natural de Sant Llorenç del Munt)

9:30 Sortida des de la UAB cap a la Masia La Muntada en autobús (places limitades – cal inscripció).

10:30 Helena Minuesa. **ViLab, un espai d'innovació al voltant del vi i el patrimoni vitivinícola**. Ajuntament de Sant Cugat del Vallès.

11:00 Anna Sànchez i Marta Bertran. **Al Vallès veremem**. Consorci del Turisme del Vallès.

11:30 Pausa Cafè (ofert pel Consorci del Turisme del Vallès)

12:00 Adrià Garriga i Íñigo Haughey i Maria Font. **Els vins del Vallès**. La Muntada, aula de natura i viticultura social i ecològica, L'Oliviera Cooperativa i Celler Can Morral del Molí.

13:00 Adrià Garriga. **Literatura, Patrimoni i Vi**. Visita a les vinyes de La Muntada amb tast dels vins del Vallès. La Muntada, aula de natura i viticultura social i ecològica.

14:00 Tornada amb autobús a la UAB. Hora prevista d'arribada: 14:45 hores.