



# Xantar

**20º Salón  
Internacional  
de Turismo  
Gastronómico**

**Ourense,  
06 - 10.02.2018**

## **ACCIÓN ESPECIAL- TÚNEL DEL VINO CONSEJOS REGULADORES**

**Xantar 2019**, recibe cada edición miles de visitantes procedentes de la euro-región Galicia / Norte de Portugal, así como de las comunidades limítrofes, y prescriptores de toda la Península Ibérica.

En su apuesta firme por fomentar la cultura vitivinícola de Galicia, en esta edición volverá a contar con un **Túnel del Vino**.

La principal motivación de aquellos que visitan la feria es la búsqueda de una **experiencia gastronómica**, por tanto este escenario es idóneo para favorecer **acciones de sensibilización relacionadas con la producción vitivinícola** de nuestra área geográfica.

### **OBJETIVOS:**

- Fomento de la **Cultura Vitivinícola de Galicia**.
- Potenciar el consumo de los vinos de **Denominación de Origen** de Galicia.
- Difundir las características propias de las **variedades autóctonas gallegas**.
- Reflejar la **imagen innovadora y de calidad** por la que están apostando numerosas bodegas y productores gallegos.



### **FUNCIONAMIENTO Y ESTRUCTURA:**

- El acceso será solo para profesionales o público objetivo (prensa, asociaciones de consumidores, gastrónomos, etc).
- Cada vino expuesto dispondrá de una ficha, con los datos más relevantes, que deberán ser aportados por el productor.
- Será un espacio atendido por personal de la organización, tanto en la recepción como en el servicio de copas para la degustación en esta área.
- El equipamiento constará en un área destinada a cada Consejo Regulador, dotado de vitrinas de exposición para las botellas, y mesas equipadas para la degustación, dotadas de enfriadores.
- Punto de ubicación de publicidad de cada Denominación de Origen.
- Espacio de promoción destinado a los participantes en la web de Xantar, redes sociales y Libro de Xantar 2019.

**TARIFA POR CONSEJO REGULADOR: 500 euros (IVA incluido).** Mediante la contratación del espacio destinado al Consejo, cada uno podría enviar las referencias que estime oportunas.