

Csopak bor- és gasztroturizmusának rendszerszintű elemzése

Gyenge Éva

Bor- és gasztroturizmus management szakirányú továbbképzési szak

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem, Vidékfejlesztés és Fenntartható Gazdaság Intézet,
Fenntartható Turizmus Tanszék

*Belső témavezető: Dr. Molnár Csilla, egyetemi docens, Vidékfejlesztés és Fenntartható
Gazdaság Intézet*

Diplomadolgozatom a bor- és gasztroturizmus elméleti és gyakorlati aspektusait összekapcsolva vizsgálja, elsődleges célom Csopak bor- és gasztroturizmusának rendszerszemléletű bemutatása. Személyes célom volt, hogy a hamarosan kialakítandó kis családi borászatunkat sikeresen tudjuk majd beilleszteni egy komplex turisztikai környezetbe különleges élményeket nyújtó, a helyi termelők értékeire épülő bor- és gasztroturisztikai szolgáltatásokkal.

Munkámban a magyar és idegen nyelvű szakirodalmak és egyéb forrásmunkák alapján, továbbá saját tapasztalataimon keresztül mutatom be a szőlőtermesztés és borkészítés hagyományait, valamint az ezekhez kapcsolódó turisztikai lehetőségeket. A hivatkozott szakirodalmak egyértelműen rávilágítanak, hogy a bor és a gasztronómia szorosan összefonódik az emberi élet különböző területeivel, továbbá, hogy a piac a turizmus e terméke vonatkozásában is folyamatosan változik, a trendek ismerete ezért elengedhetetlen a hatékony piaci működéshez. A Csopaki Kódex által védett „Csopaki Olaszrizling” jó hírére épített helyi borturisztikai infrastruktúra és kínálat fejlesztése biztosíthatja a vizsgálatba vont település hosszú távú versenyképességét, melyhez az agroturizmusban rejlő potenciálban kihasználása, továbbá a helyi vállalkozások és termelők összefogása elengedhetetlen.

Saját kutatásom során a kvalitatív és a kvantitatív adatgyűjtés módszereit egyaránt felhasználtam, kérdőíves megkérdezést folytattam és interjúkat készítettem. Kutatásom eredményeképpen mind a négy hipotézisemet igazolni tudtam.