

---

# Cómo llegar al consumidor de vino en el **Reino Unido**

---

Consideraciones sobre calidad y estilo para tener éxito en la exportación de vino

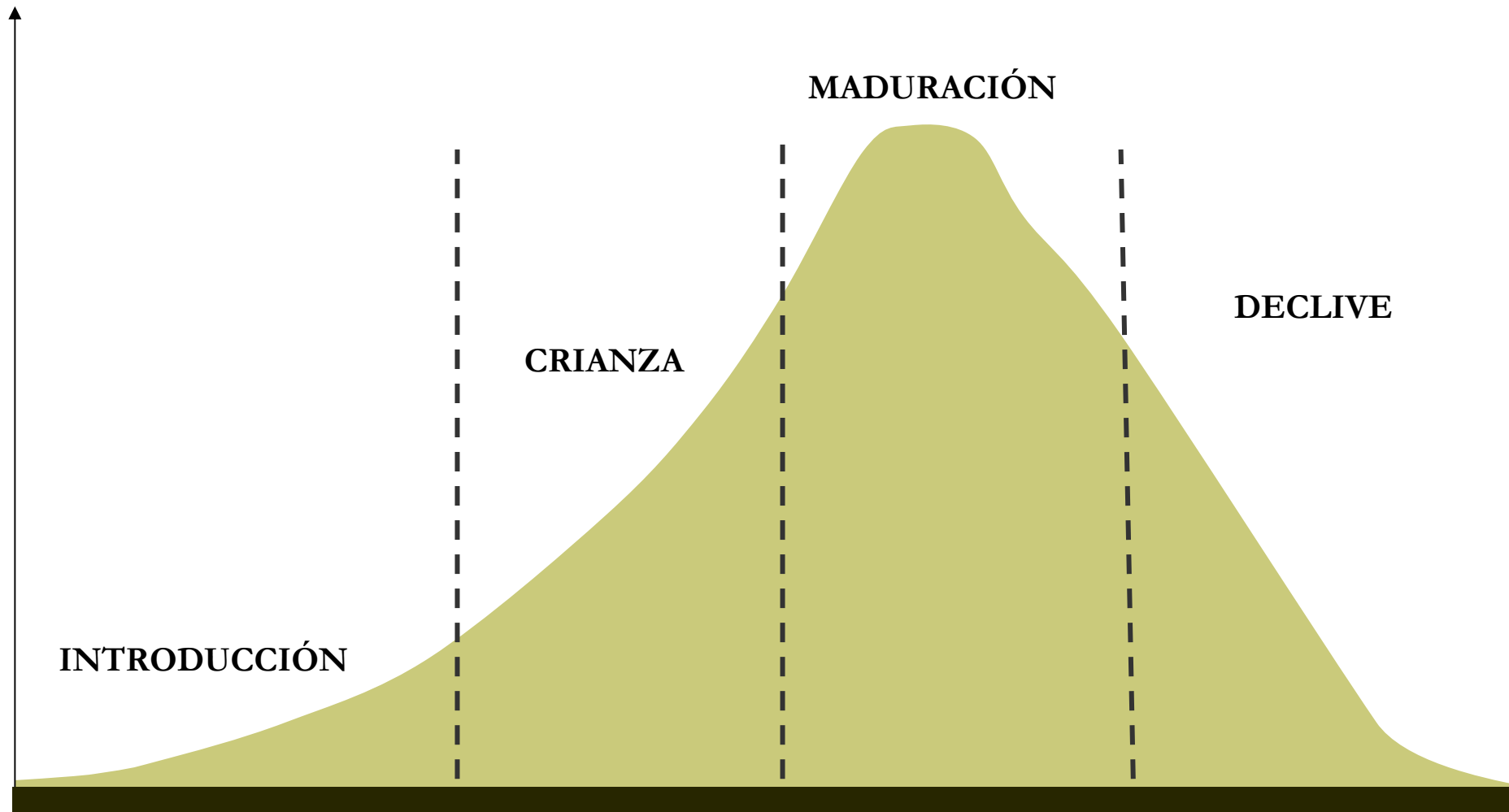
# Índice

---

- El ciclo de vida del producto
- No se sabe si algo es bueno hasta que se prueba
- ¿Quién lo está haciendo bien?
- Éxito en el mercado del RU: consideraciones clave sobre el producto
  - Calidad
  - Estilo
- Conclusiones

# Ciclo de vida del producto

---



# No se sabe si algo es bueno hasta que se prueba

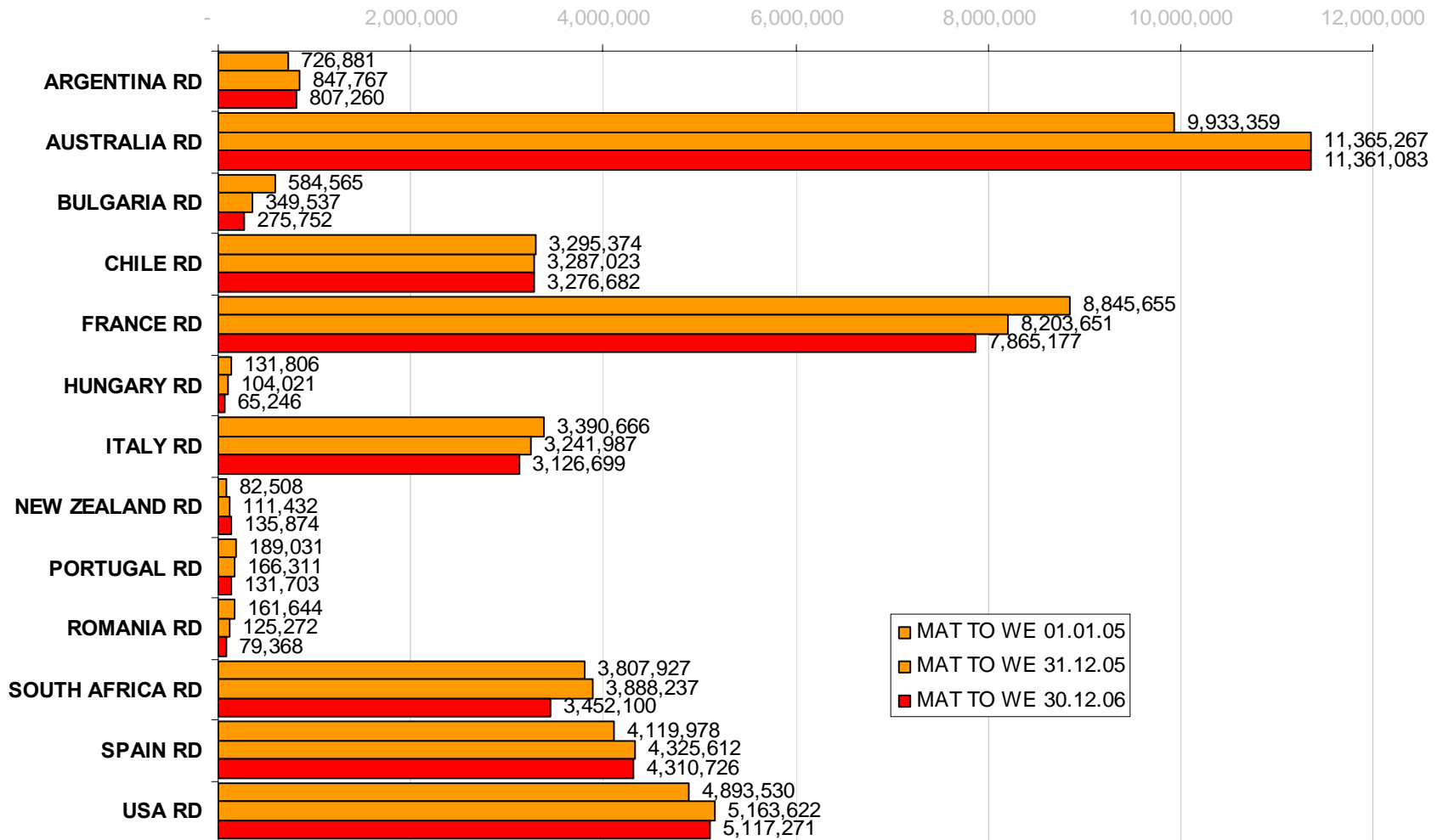
---

“Aquel que dice entender el paladar del consumidor del RU, no está en lo cierto.”

- ❑ El vino es una categoría de producto muy subjetiva
- ❑ Es un producto que está sujeto a tendencias
- ❑ Use las estadísticas de mercado para “tomar la temperatura”
- ❑ Identifique los líderes y aprenda de ellos
- ❑ PERO, considere el ciclo de vida del producto – ¿crecimiento o maduración?

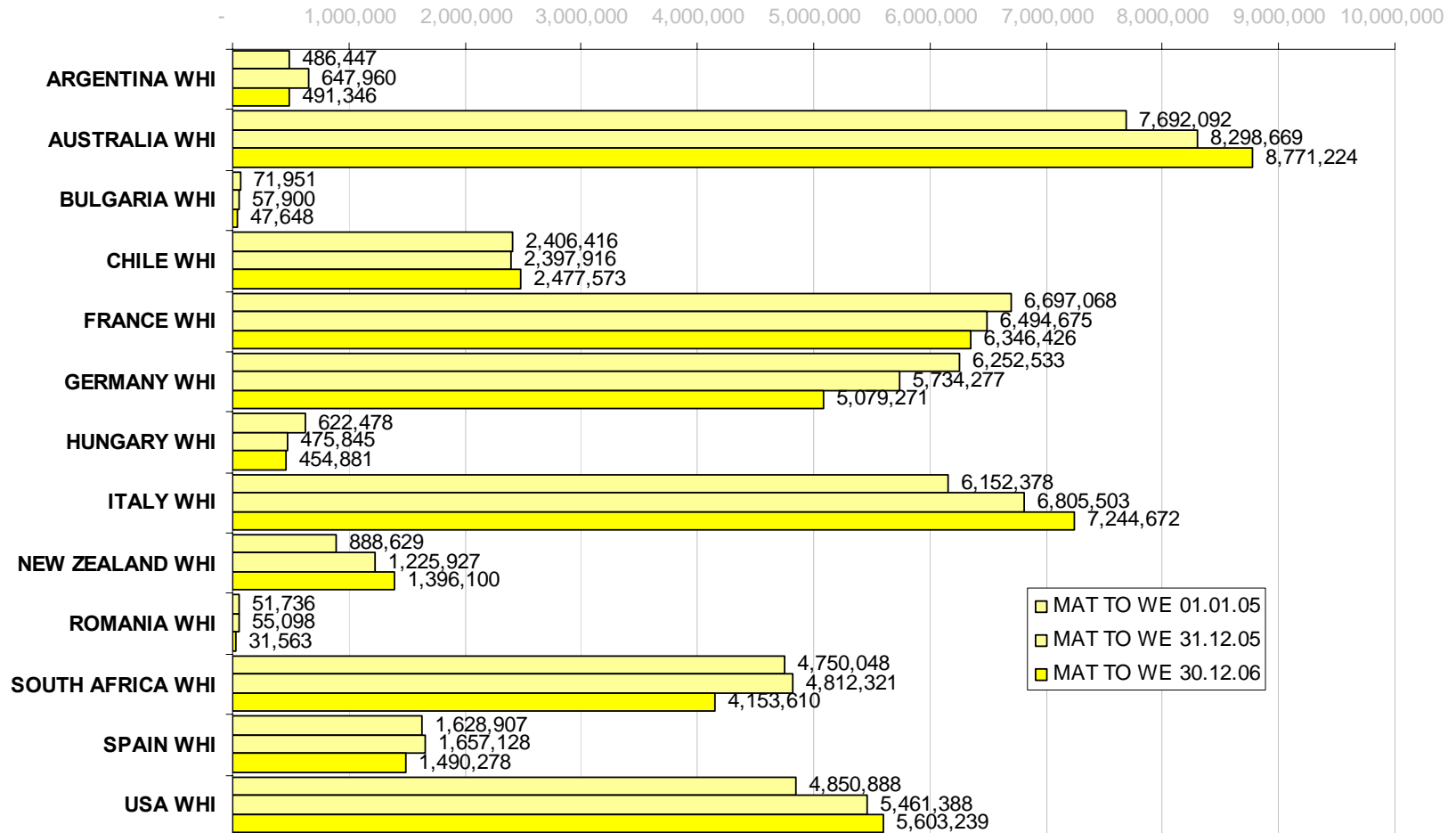
# El mercado en cifras

## Vino ligero – Tintos por país (casos)



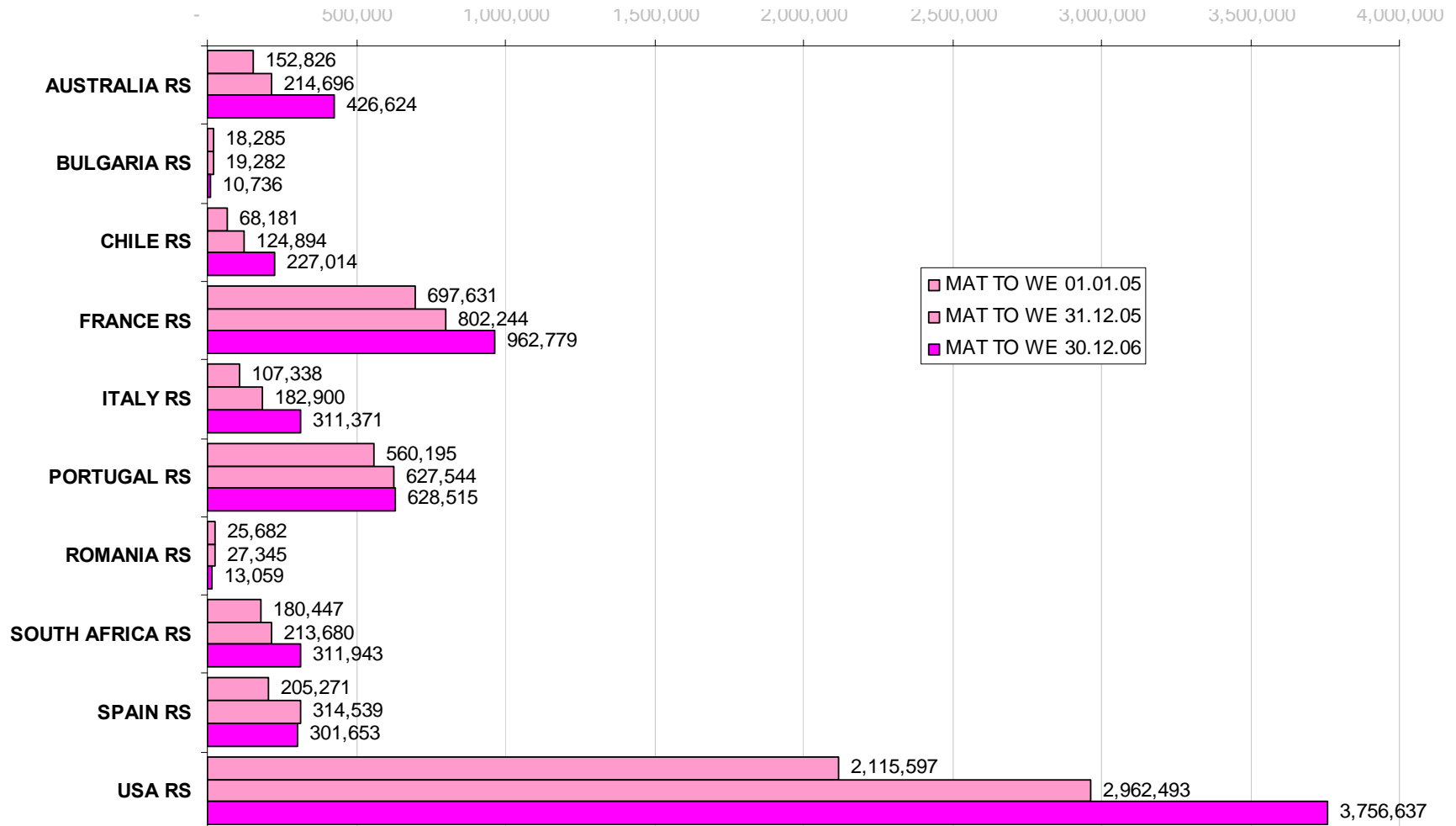
# El mercado en cifras

## Vino ligero: Blancos por país (casos)

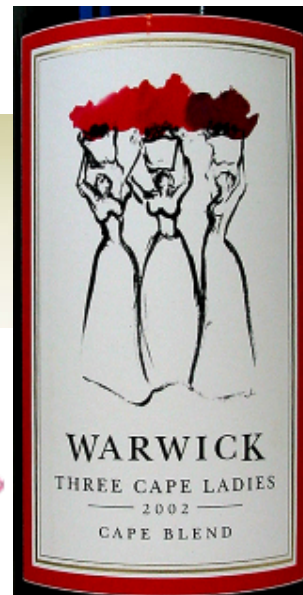
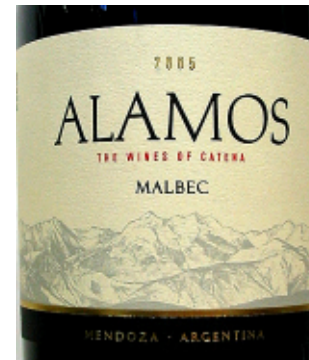


# Market snapshot

## Vino ligero: Rosados por país (casos)



# ¿Por qué estos productos tuvieron éxito?





# Consideraciones de producto clave

---

1. Calidad
2. Estilo
  - Sabor
  - Textura

# 1. Calidad

---

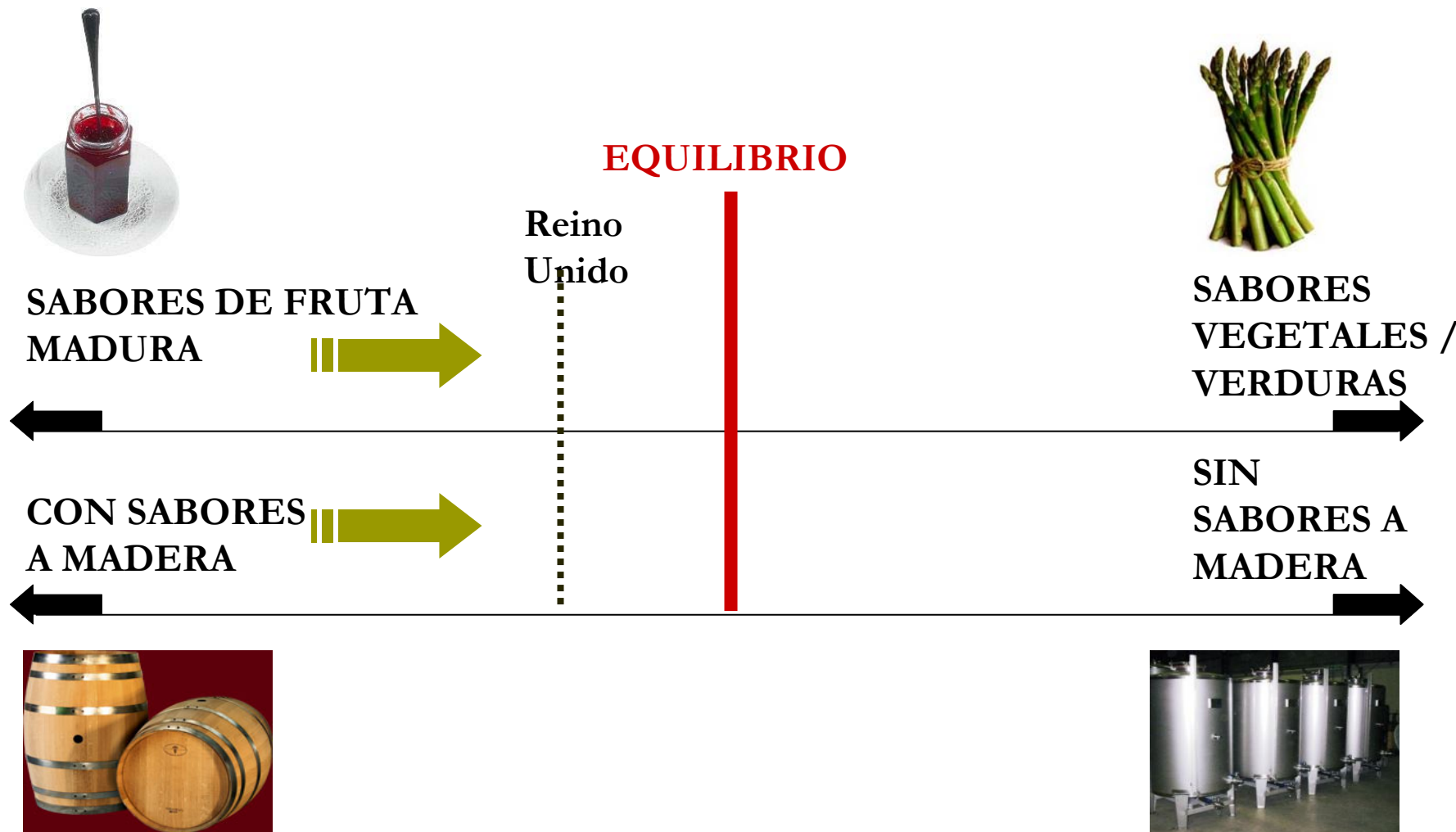
- Principios clave que definen la calidad **a todos los niveles** con independencia del precio
  - Intensidad
  - Definición
  - Concentración
  - Complejidad
  - Pureza
  - Largura
  - **Equilibrio**
  - Estabilidad
  - Consistencia

## 2. Estilo de vino

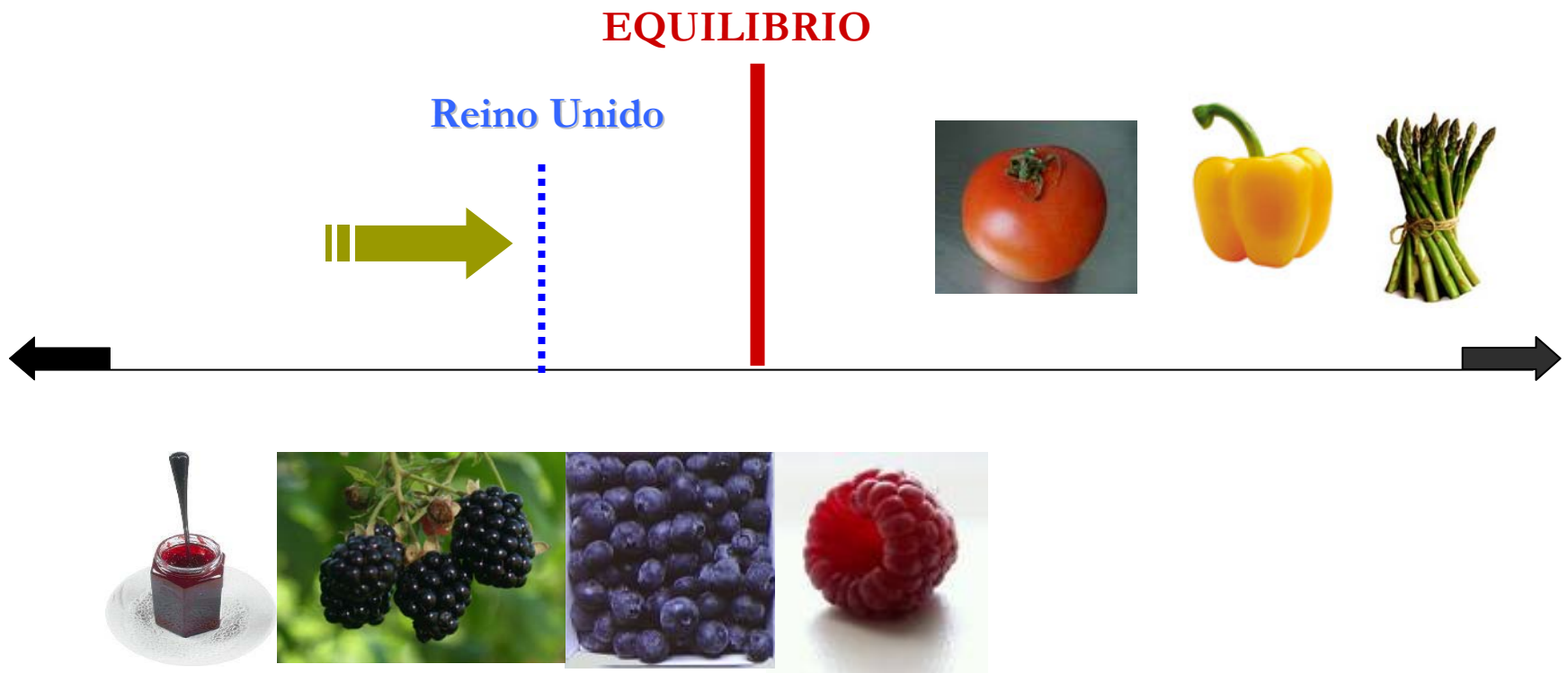
---

- ❑ Defina sus ámbitos por mercado
- ❑ Defina 'objetivos de estilo' para cada ámbito
- ❑ Cree planes de vinificación de tipo de vinos.
- ❑ ¡Escuche al mercado!
- ❑ Revise, ajuste y vuelva a revisar

# Escala de sabores para tintos de climas cálidos

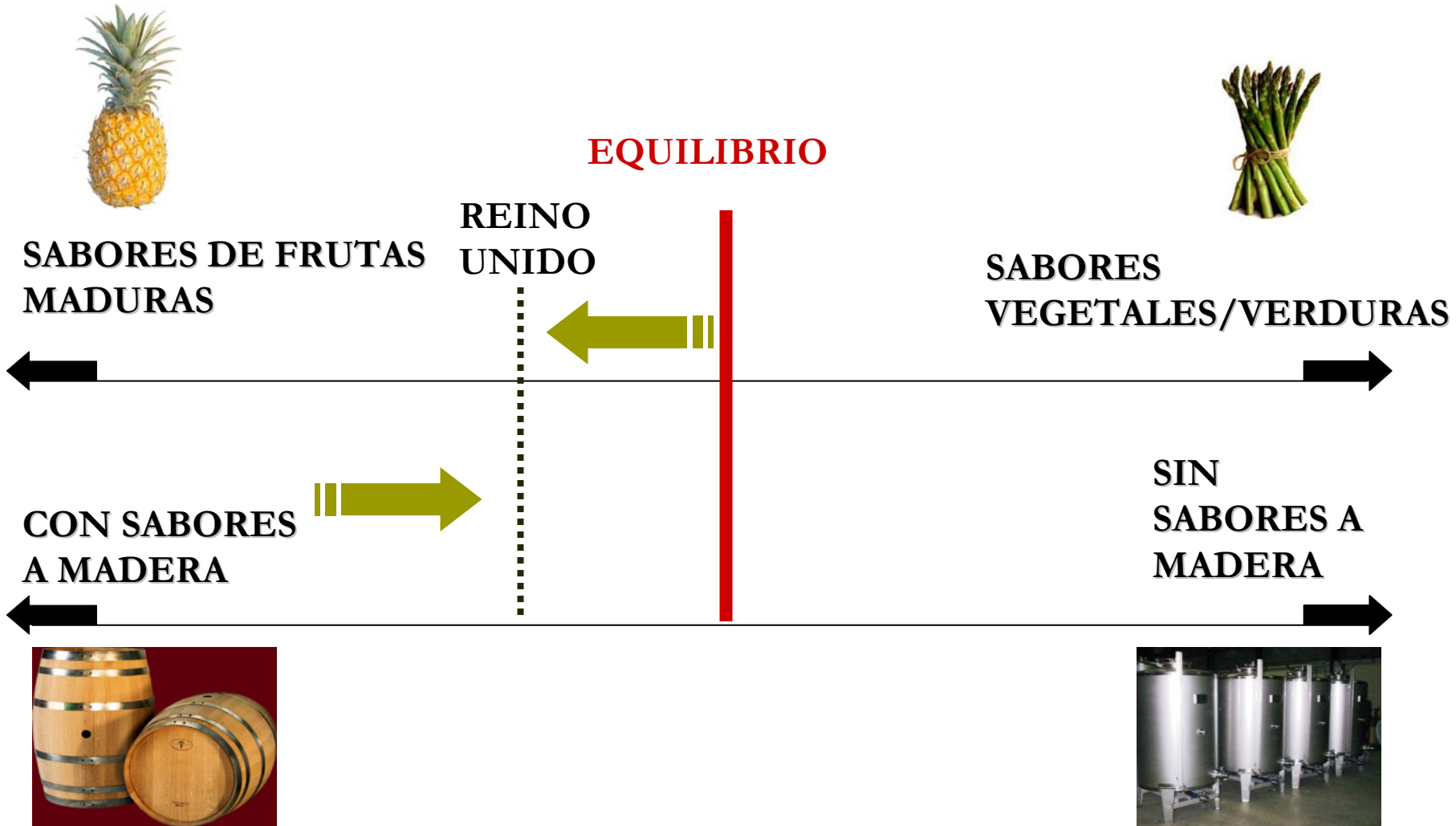


# Escala de sabores de frutas para tintos de climas cálidos



Clave de la mezcla: definición

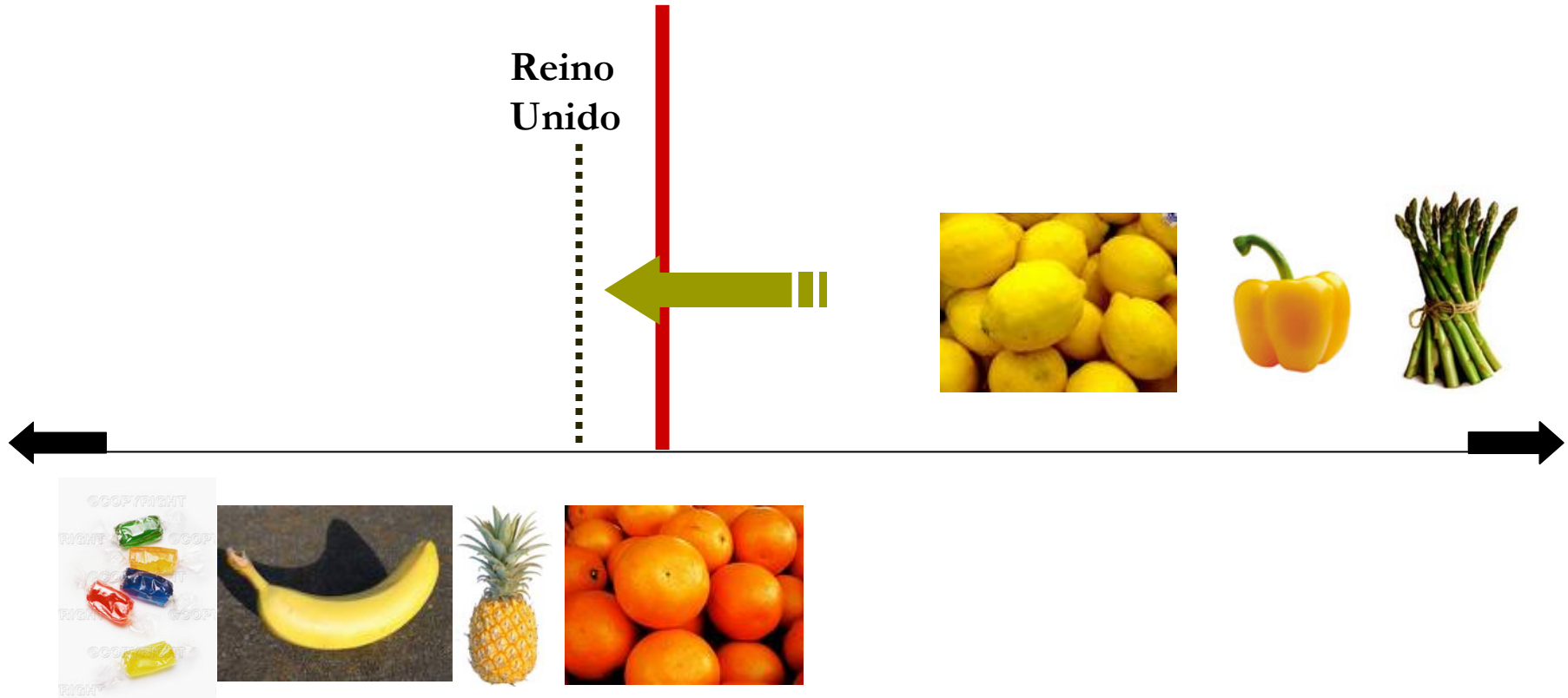
# Escala de sabores para blancos de climas cálidos



# Escala de sabores de frutas para blancos de climas cálidos

**EQUILIBRIO**

Reino Unido

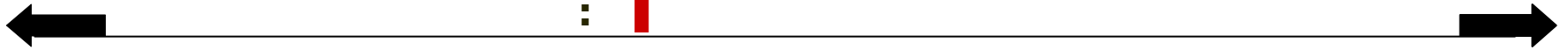


**Clave de la mezcla: definición**

# Escala de sabores de frutas para rosados de climas cálidos

## EQUILIBRIO

Reino Unido



Clave de la mezcla: definición



# ¿Qué significa definición?

---

□ **Un vino que posee definición de sabor es aquel:**

- En el que se pueden identificar los sabores con facilidad

**Conduce a :**

- Intensidad mejorada del sabor
- Frescor mejorado del sabor

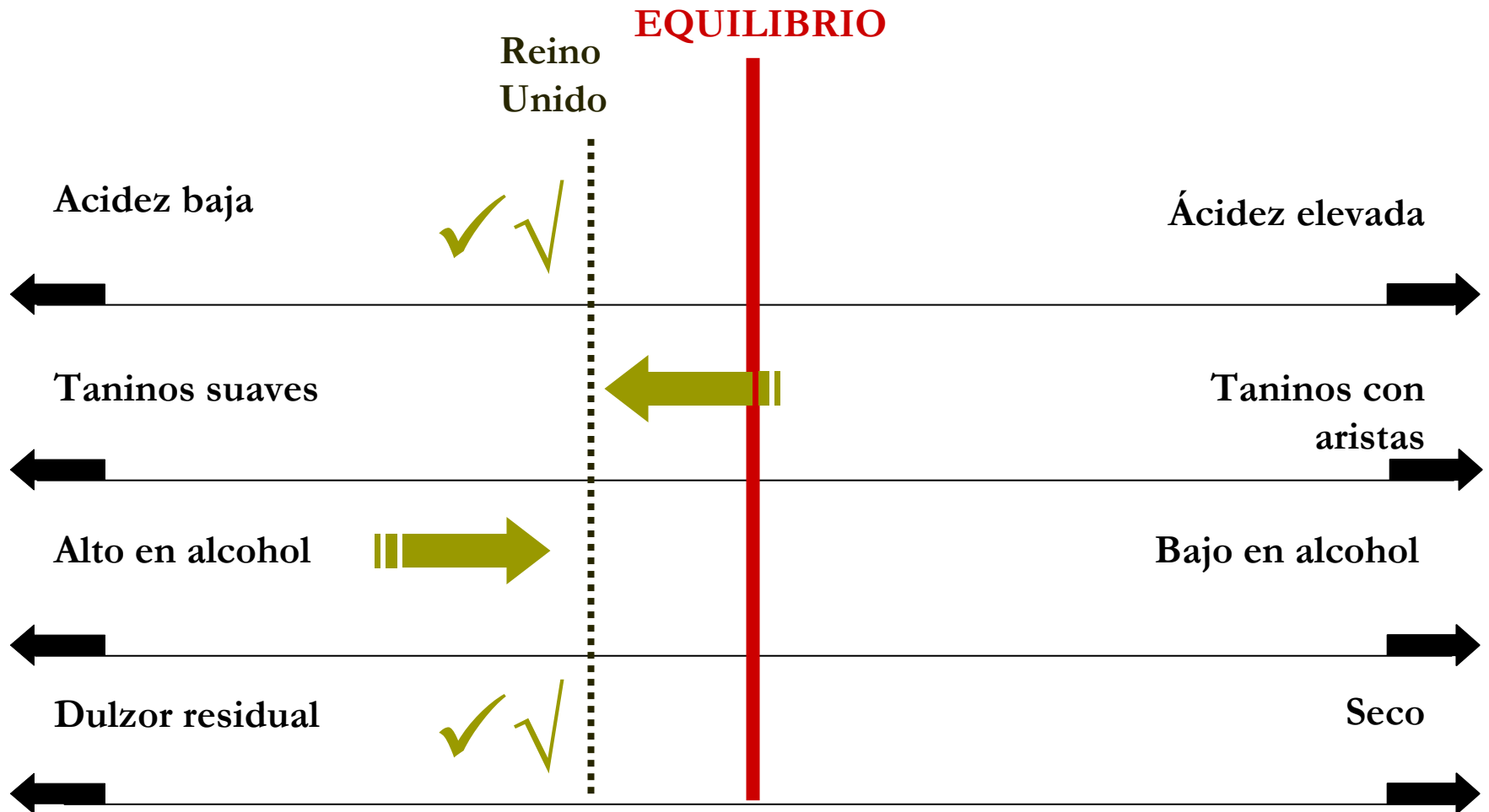
# Optimizando la definición

---

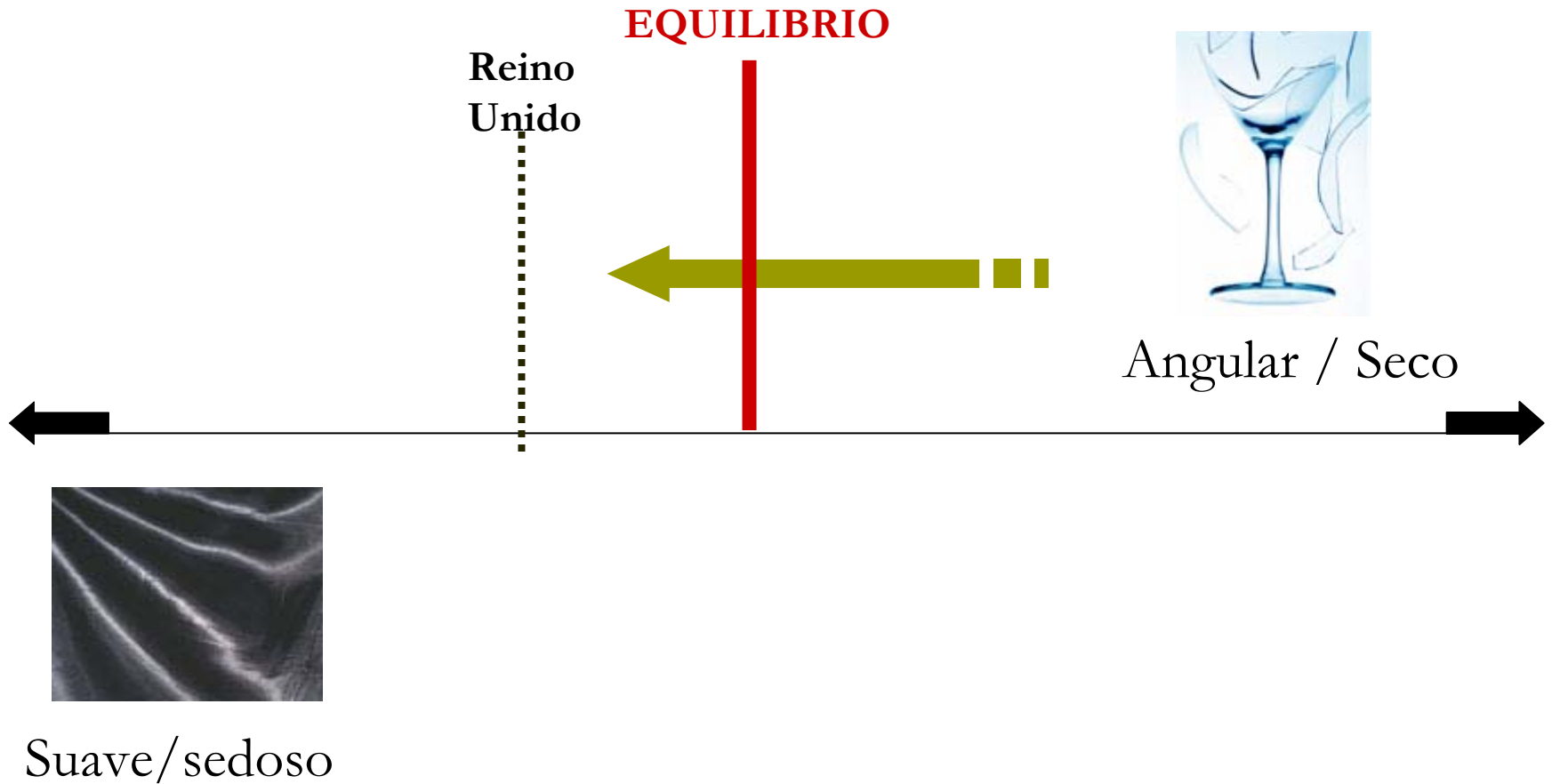
- ❑ Cultivos equilibrados y riego
- ❑ Vendimia en madurez de óptima (sin sobremadurez).
- ❑ Enología para conseguir un **equilibrio** de todos los sabores
- ❑ La fruta primaria debe ir delante
- ❑ Manejo reductivo para mejorar la definición
- ❑ Tratamiento en roble
- ❑ EQUILIBRIO, EQUILIBRIO, EQUILIBRIO

**Cuidado con la oxidación, actividad microbiana no controlada y sulfuros excesivos**

# Escala de textura para tintos de climas cálidos



# Taninos – En detalle

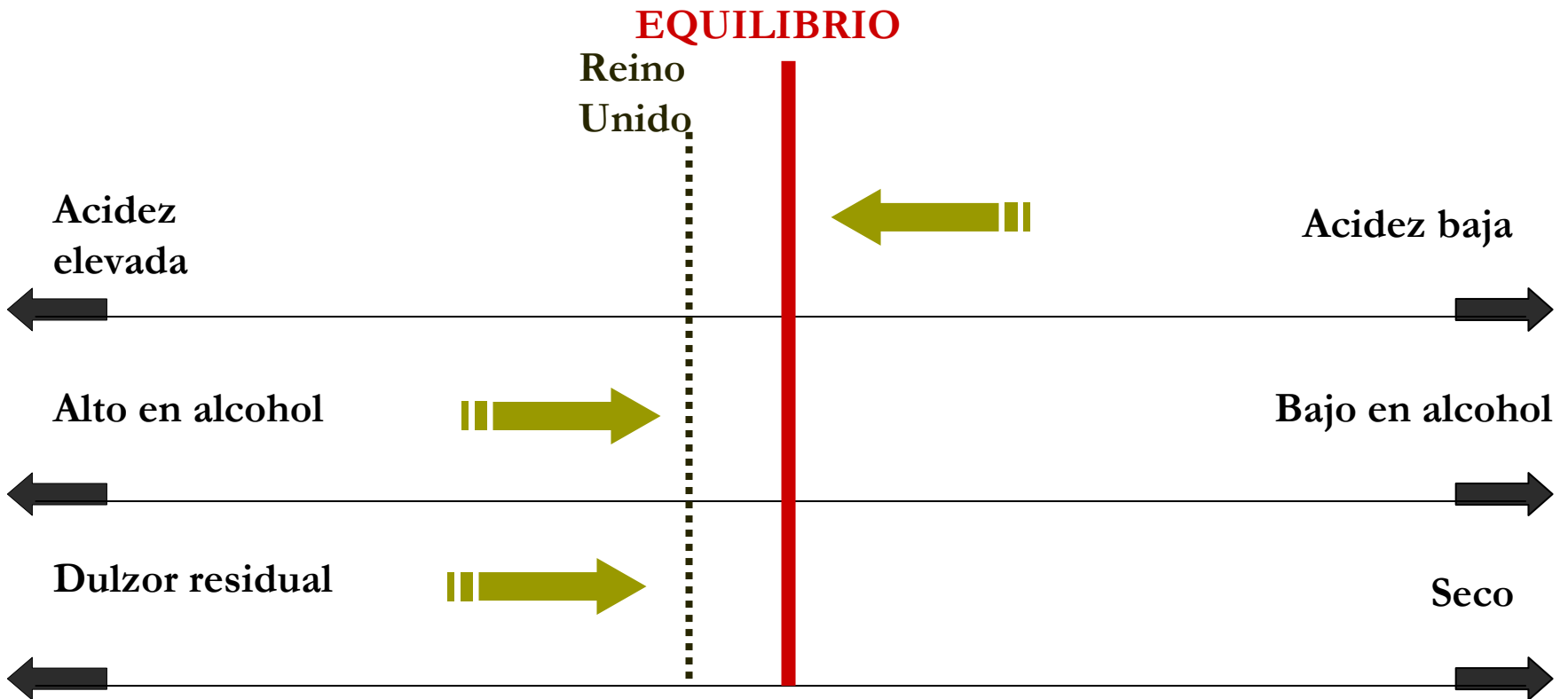


# Taninos suavizantes

---

- ❑ El sabor es lo primero, los taninos lo segundo
- ❑ Manejo suave de taninos
- ❑ Evitar maceración en prefermentación si los taninos son verdes.
- ❑ Temperaturas de fermentación más baja
- ❑ Menor extracción física.
- ❑ Microoxigenación – ¡pero no extraer demasiado!
- ❑ Maceración postfermentación más corta
- ❑ Periodos más cortos en barrica; ver el potencial de las alternativas al roble p.ej. Duelas.

# Escala de textura para blancos de climas cálidos



# Conclusiones

---

- ❑ Vino sujeto a tendencias y ciclo de vida natural
- ❑ Obtenga el producto correcto antes de invertir en marketing
- ❑ España necesita centrarse en:
  - consistencia
  - esfuerzo en toda la industria
- ❑ Estilo
  - Sabor y textura ajustados
  - Equilibrio de familiaridad y autenticidad
- ❑ Comunicación – póngase por las nubes

El huevo de oro está a la vista: ¡cójalo y corra!