

La INNOVACIÓN como clave para la adaptación a nuevos mercados.

Pablo Ossorio

4 julio 2014

**Los Tiempos cambian y los
bodegueros tenemos que escuchar
al consumidor...**

Pensando siempre en el consumidor

Vino para la
mujer



Vino para jóvenes



Vino Dulce



Vino exclusivo para hostelería



Vino para
disfrutar



Vino Icono



Vino para
celebración



Las Pardojas del mundo del vino

- El consumidor que sabe de vinos no tiene generalmente poder adquisitivo para comprar vinos de gama alta...
- El consumidor de poder adquisitivo alto generalmente no sabe de vinos...
- El consumidor quiere vinos secos que estén dulces...
- El consumidor quiere vinos viejos con colores rojos y que tengan aromas de frutas frescas...
- El consumidor quiere vinos con poca barrica pero que sepan a madera

¿Porque tanto interés por los vinos blancos en los últimos años ?

- Incorporación de los jóvenes y de la mujer al mundo del vino.
- Demanda de vinos más ligeros, más afrutados, y menos alcohólicos.
- Cambios en los hábitos alimenticios: las comidas cada vez son más ligeras.
- Elaboración de vinos blancos con más calidad disponibles y al gusto del consumidor, incluso con un poco de azúcar residual.

Porque tanto interés por los vinos blancos en los últimos años ?

Posibilidad de poder jugar con la acidez, el CO2 y el azúcar para hacerlos mas comerciales.

Cambio climático, aumento de temperaturas y mayor demanda de vinos frescos y refrescantes.

Saturación de los mercados de vinos tintos

**La gran demanda de los mercados
para vinos con azúcar residual.**

¿Porque tanto interés por los vinos con azúcar residual?

- No tienen costumbre de beber vino como lo entendemos en los países productores.
- Consumen vino a cualquier hora del dia.
- En ciertos mercados el vino realmente no les gusta, pero si está dulce lo hace atractivo
- El vino se bebe por un tema de connotación social.

¿Porque tanto interés por los vinos con azúcar residual?

- Mercados como UK se bebe como vino blanco base con contenidos en Az de 12 g/L hasta 45 g/L
- Alemania los vinos tintos y rosado lo mas común es entre 7-12g/ L.
- Países Nórdicos y Bálticos podemos llegar a tener vinos entre 25G/L y 45 G/L , incluso tintos de varietales.
- Asia demanda vinos semi-dulces y con poca acidez.
- Rusia busca los vinos de primer precio con Az entre 4-7 G/L
- USA acepta como vino popular 8-12G/l de Az. Ej. de éxito “Yellow Tail “

Mejora en la edulcoración natural del vino

**Edulcorar con Mosto
Natural concentrado a
baja temperatura**



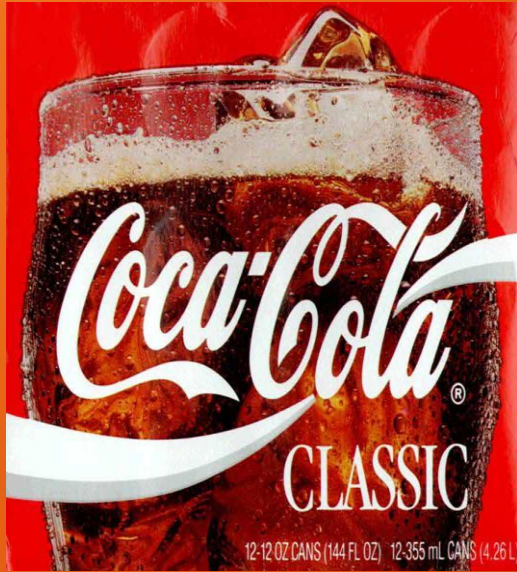
- La sensación de la pesadez del dulzor disminuye
- La potenciación del sabor de fruta en boca
- Equilibrio de la acidez natural

**Los consumidores jóvenes buscan
marcas y bebidas fáciles de beber...**

Los jóvenes buscan una bebida con;

- Sabor a frutas
- Con azúcar suficiente
- Con gas
- Precio asequible





A que se debe el éxito del Lambrusco;

- Sabor a frutas
- Con azúcar suficiente
- Con gas
- Precio asequible



El prosecco, el gran éxito de los frizzantes

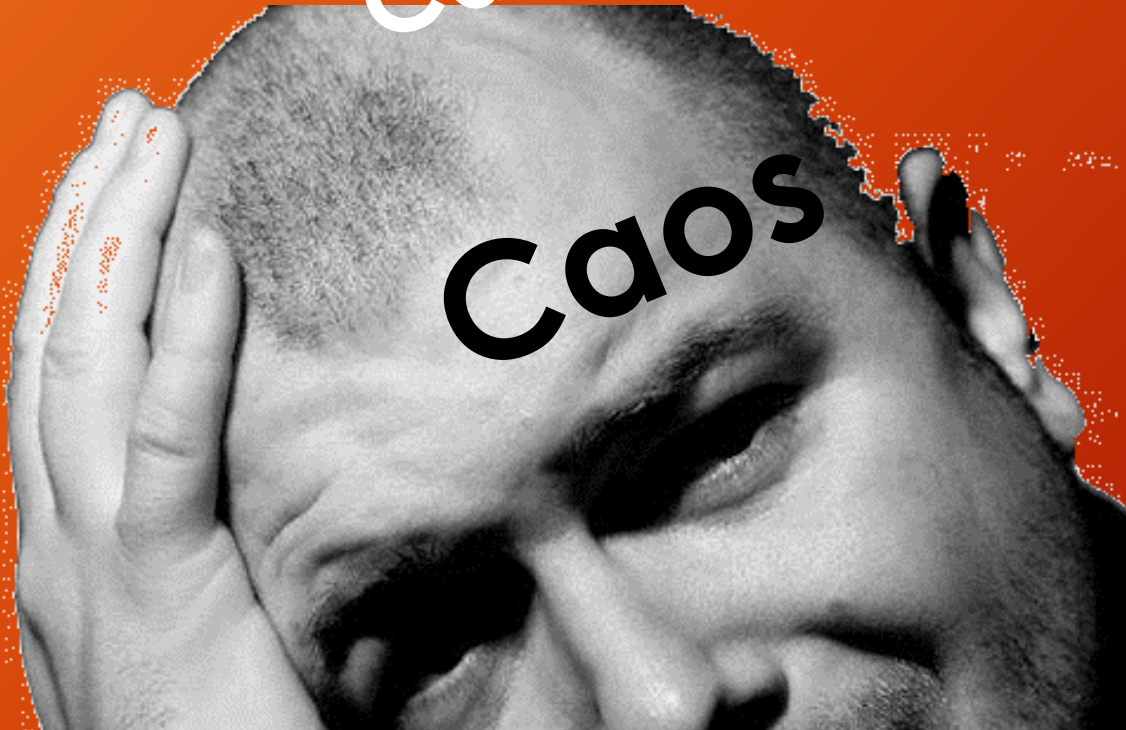


- En los últimos 10 años ha experimentado un importante cambio de mejora en la calidad y la imagen consiguiendo incrementar sus ventas de forma significativa.
- Es objetivo de ventas para el 2015 es llegar a 330 millones de botellas y para el 2020 ser el espumoso más vendido del mundo, incluso por delante del Champagne.
- El acierto es un vino fresco , ligero, fácil de beber y con muy buena imagen de presentación. También se toma como base de mezcla con aperitivos como campari, bellini, aperol , etc...

**Los grandes vinos de Autor y la
moda de la sobre extracción...**



Caos



Caos

Caos

Las tendencias de los vinos de Autor

- La viticultura inteligente para conseguir el objetivo ; “uva de calidad”
- La elaboración del vino utilizando técnicas a nuestro alcance
- La búsqueda del equilibrio en la elaboración del vino.
- El terroir como distinción





Los grandes retos del Futuro....

En los vinos Blancos y Rosados...

- La búsqueda del control del potencial aromático del vino.
- La conservación con el paso del tiempo. Relación Ph vs Ac.T.
- La frutuosidad de boca con la frescura
- La conservación del color.



En los vinos Tintos...

- La búsqueda del control del potencial aromático del vino.
- La eliminación de la astringencia sin perder el cuerpo y el volumen
- La conservación con el paso del tiempo. Relación Ph vs Ac.T.
- La frutuosidad de boca con la frescura
- La conservación del color.



Muchas gracias por su atención

La INNOVACIÓN como clave para la adaptación a nuevos mercados.

Pablo Ossorio

4 julio 2014