

# *Vinos de Argentina*



*Elegancia y Sensualidad*

Seminario

# Exportaciones

VINOS DE ARGENTINA

Salta 2008

## Seminario

# DESARROLLO DE PRODUCTO Y ADAPTACIONES TECNOLOGICAS

VINOS DE ARGENTINA

**Susana Balbo – Vinos de Argentina / Bodega Dominio del Plata**

**José Luis Mounier – Finca Quara y JLMounier**

Salta 2008

## DESARROLLO DE PRODUCTO Y ADAPTACIONES TECNOLOGICAS

### DISEÑO DE PRODUCTOS

#### PRINCIPALES FACTORES A CONSIDERAR EN SU PROCESO

- Mercados Focos >>> destino
- Proyecto comercial >>> objetivo
- Área de provisión de uvas >>> donde estamos?
- Nivel tecnológico de la bodega >>> con que contamos?
- Nivel del equipo técnico >>> conocimiento

## DESARROLLO DE PRODUCTO Y ADAPTACIONES TECNOLOGICAS

**DESTINO >>>**

- Principales características del mercado consumidor y sus preferencias: color, variedades, origen, ocasiones y lugares de consumo, aspecto social, climatología, gastronomía, etc.
- Nivel socio-económico, información precisa de evolución del consumo y tendencias.
- Países vanguardia, historia y evolución.
- Perfil del consumidor (...).

## DESARROLLO DE PRODUCTO Y ADAPTACIONES TECNOLOGICAS

### OBJETIVO

>>>

- Segmento de posicionamiento.
- Competencia, su estudio y comparación.
- Mensaje diferencial

### ZONA

>>>

- La gran conveniencia de alcanzar la mejor relación de la naturaleza con nuestro proyecto.
- I. y D. Vitivinicultura joven

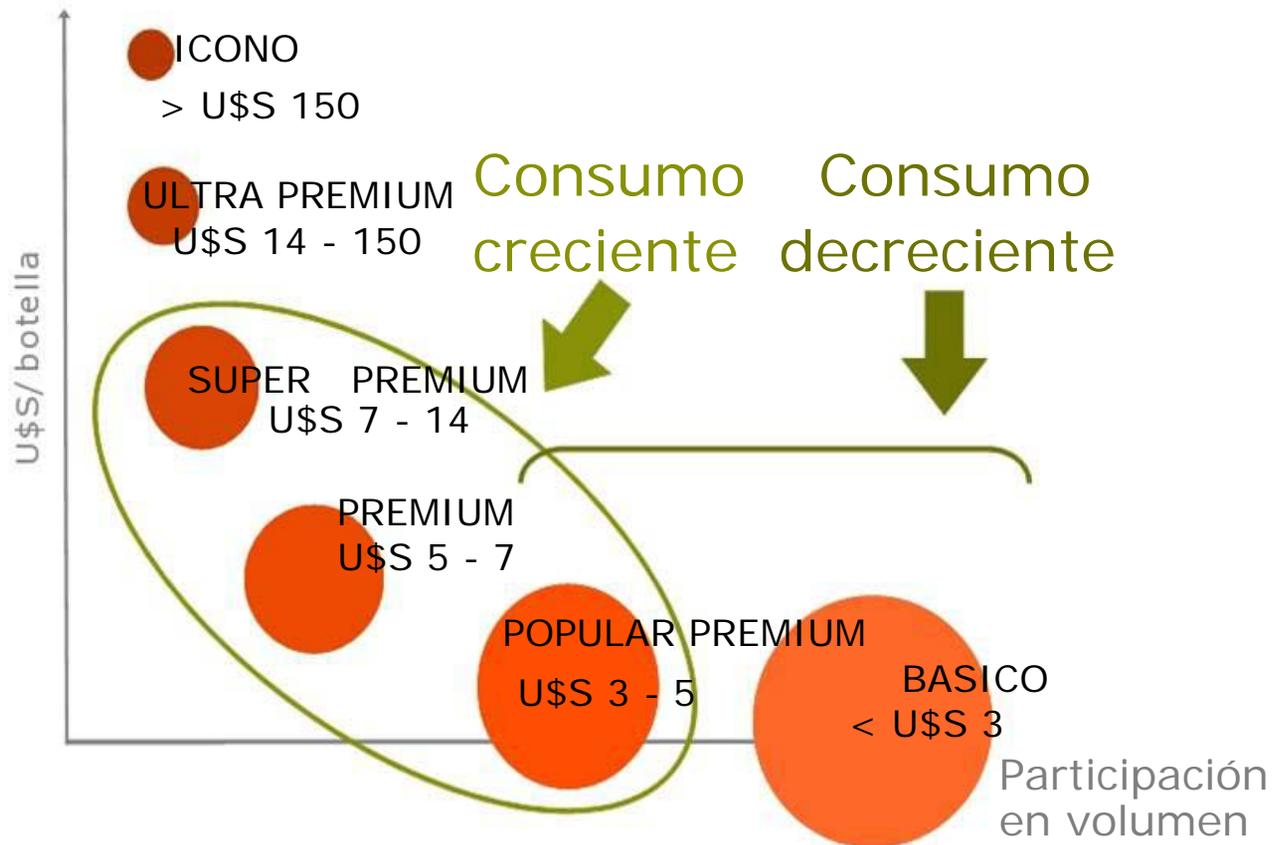
### NIVEL TECNICO

>>>

- Con que elementos contamos tanto en la bodega como en nuestro equipo para lograr estas metas.
- Asesoramiento.
- Costos..

## DESARROLLO DE PRODUCTO Y ADAPTACIONES TECNOLOGICAS

### EJEMPLO DE SEGMENTACION DE PRECIOS EN UN MERCADO CON CARACTERISTICAS PARTICULARES (USA)



## DESARROLLO DE PRODUCTO Y ADAPTACIONES TECNOLOGICAS

### ASOCIACION DE PRECIOS CON SEGMENTOS DE CONSUMIDORES

CATEGORÍA	Ex works	Consumidor	Características	Tipo Consumidor
	USD por botella			
ICONO	> 30	> 150	Imagen de largo plazo, complejidad, potencial de guarda, altos puntajes de críticos	Conocedor
ULTA PREMIUM	3,35 - 30	14 - 150	Tip ic ida, varie ta b buen corte, más comple j, origen, imagen, marca de calidad	Aspiracional
SUPER PREMIUM	2,25 - 3,35	7 - 14	El techo del segmento: imagen, potencial de guarda, complejo, bien recibido por críticos	Entusiasta
PREMIUM	1,65 - 2,25	5 - 7	Marca, reconocida, origen, cuerpo, más carácter, rico, varietal o bi-varietal	Entusiasta
POPULAR PREMIUM	1,10 - 1,65	3 - 5	Combinación de carácter y accesibilidad, características de variedad reconocibles, origen, marca	Tradicional / Nuevo bebedor
BÁSICO	< 1,10	< 3	Varietal, frutado, accesible, marca	Tradicional

## DESARROLLO DE PRODUCTO Y ADAPTACIONES TECNOLOGICAS

### ¿PARA QUIEN PRODUCIMOS NUESTROS VINOS?

Cada segmento consumidor tiene:

- características específicas y espera del producto diferentes atributos.
- distintas percepciones, evalúa el mismo vino de manera desigual

Es imprescindible **conocer al consumidor** de vino en general, y del vino argentino en particular y en función de ello **delinear una estrategia** para conseguir un lugar en sus preferencias.

El diseño de nuestro vino debe ser un resultante de esto.

## DESARROLLO DE PRODUCTO Y ADAPTACIONES TECNOLOGICAS

### ¿PARA QUIEN PRODUCIMOS NUESTROS VINOS?

- VINOS PARA ESPECIALISTAS
- VINOS PARA EL CONSUMIDOR

## DESARROLLO DE PRODUCTO Y ADAPTACIONES TECNOLOGICAS

### DEFINIR EL ESTILO

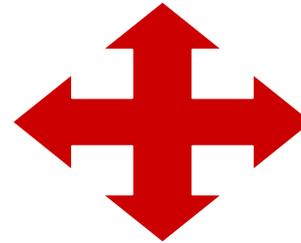
Un conjunto de **percepciones sensoriales** que permite a los consumidores vincular una serie de **señas comunicacionales** como país, región, cepaje, marca, rango, etc., todo en el seno de una misma marca.

## DESARROLLO DE PRODUCTO Y ADAPTACIONES TECNOLOGICAS

### CORRIENTES DE INFLUENCIA EN LA DEFINICION DE UN ESTILO

EVOLUCIÓN HACIA UN  
CONSUMO DIARIO  
AGROALIMENTARIO  
INDIVIDUAL, BASICO Y CON UN  
ACOSTUMBRAMIENTO AL AZUCAR

VINCULACION DE  
CONSUMO CON  
UNA EDUCACION  
ELISTISTA



EL PODER DE LA MODA

REFERENCIA A UN  
PRODUCTO  
NATURAL Y BUENO  
PARA LA SALUD

## DESARROLLO DE PRODUCTO Y ADAPTACIONES TECNOLOGICAS

### ALGUNAS TENDENCIAS EN EL MUNDO DE LOS AROMAS

- Fruta 
- Especias 
- Vegetal 
- Animal 

## DESARROLLO DE PRODUCTO Y ADAPTACIONES TECNOLOGICAS

### EVOLUCION MUNDIAL DE LOS SABORES

Acidez



Amargo



Astringencia



Dulzor



Picante CO2



Graso



## DESARROLLO DE PRODUCTO Y ADAPTACIONES TECNOLOGICAS

### EXPRESION AROMATICA: COMPLEJIDAD O INTENSIDAD?

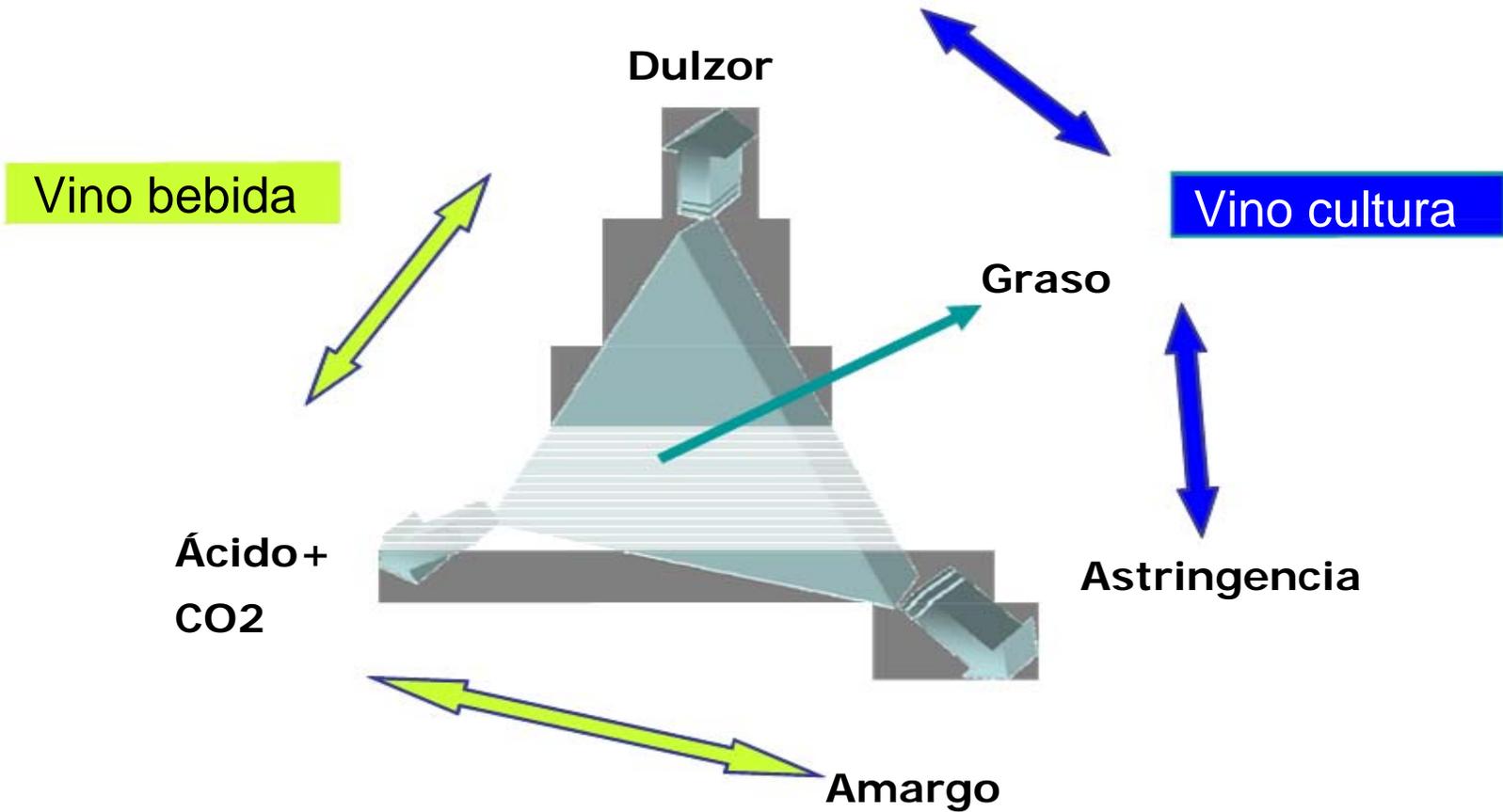
Una particularidad actual de los vinos de alta gama es el equilibrio o combinación de **complejidad** con **intensidad**.

A nivel técnico, estos dos conceptos se oponen y a veces hay que elegir entre los dos.

Ocasionalmente la industria agroalimentaria dirige al consumidor hacia la intensidad en detrimento de la complejidad , la cual consecuentemente no puede ser apreciada.

## DESARROLLO DE PRODUCTO Y ADAPTACIONES TECNOLOGICAS

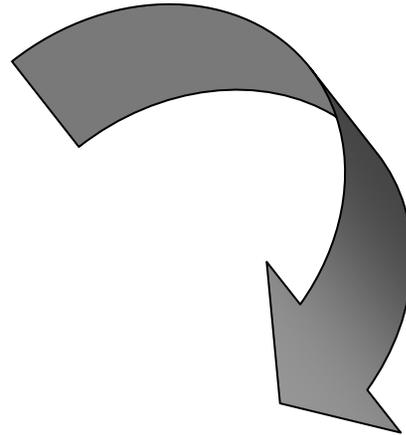
### EVOLUCION MUNDIAL DE LOS SABORES



## DESARROLLO DE PRODUCTO Y ADAPTACIONES TECNOLOGICAS

# Nuevas tendencias tecnológicas del vino

- Viñedo
- Vinificación
- Crianza
- Envasamiento



Satisfacer los requerimientos del consumidor

## DESARROLLO DE PRODUCTO Y ADAPTACIONES TECNOLOGICAS

### Viñedos

- Diseño del Viñedo
  - Ubicación
  - Variedades
  - Clones / Portainjertos
  - Sistema de conducción
    - Densidad de plantación
    - Sistema de poda
    - Manejo de canopia
    - Mecanización
    - Orientación
- Interacción Suelo/Clima/Cepaje
  - Mitos
  - Realidades

## DESARROLLO DE PRODUCTO Y ADAPTACIONES TECNOLOGICAS

# Viticultura de Precisión

## HERRAMIENTAS

- Estaciones meteorológicas
- Relevamiento aéreo con imágenes multiespectrales  
NDVI (Normalize Difference Vegetation Index)
- Cámara de Scholander
- GPS

## DESARROLLO DE PRODUCTO Y ADAPTACIONES TECNOLOGICAS

# Viticultura de Precisión

## APLICACIONES

- Manejo racional del riego y
- Fertilización
- Control de Vigor
- Control de enfermedades
- Cosecha por parcelas con uniformidad de vigor/madurez

## DESARROLLO DE PRODUCTO Y ADAPTACIONES TECNOLOGICAS

# Viticultura de Precisión

## DETERMINACIÓN DEL MOMENTO DE VENDIMIA

- Control de peso de racimos y
- Peso de bayas
- Análisis de polifenoles
- Degustación de bayas

## DESARROLLO DE PRODUCTO Y ADAPTACIONES TECNOLOGICAS

### Debate

UNIFORMIDAD = CALIDAD ?

CALIDAD AGRONÓMICA = ENOLÓGICA?

UNIFORMIDAD vs. TIPICIDAD?

## DESARROLLO DE PRODUCTO Y ADAPTACIONES TECNOLOGICAS

### Vinificación

- Transporte
  - Granel
  - Bins
  - Cajas
- Recepción
- Lavado de la uva
- Selección de racimos
- Selección de granos
- Enfriamiento de la vendimia
  - Previo al descobajado
  - Post descobajado

## DESARROLLO DE PRODUCTO Y ADAPTACIONES TECNOLOGICAS

### Vinificación

- Vasijas de fermentación
  - Diseño en función del producto
  - Tipo de alimentación:
    - Bombas vs. Gravitacional
    - Vinificadores rotativos
    - Vasija de Hormigón vs. Acero Inoxidable
    - Vasijas de PE
    - Open Top
- Prensado
  - Novedades
    - Prensas Neumáticas
    - Prensas Hidráulicas

## DESARROLLO DE PRODUCTO Y ADAPTACIONES TECNOLOGICAS

### Vinificación

#### HERRAMIENTAS BIOTECNOLÓGICAS

- Complejos enzimáticos
- Levaduras Secas Activas
  - Nuevas Cepas
  - *Saccharomyces uvarum*
- Bacterias Lácticas
  - Nuevas cepas
  - Uso concomitante durante la FAL con LSA

## DESARROLLO DE PRODUCTO Y ADAPTACIONES TECNOLOGICAS

### Vinificación

#### TANINOS Y MANOPROTEÍNAS

- Efectos sobre el sabor
- Uso durante la FAL

#### MADERA Y FERMENTACIÓN

- Chips
  - Origen
  - Tamaño
  - Tostado
- Duelas
- Otros sucedáneos: Dados, Hot dogs, etc.
- Barricas

## DESARROLLO DE PRODUCTO Y ADAPTACIONES TECNOLOGICAS

# Vinificación

Uso del Oxígeno durante la Fermentación Alcohólica (FAL)  
y Maloláctica (FML)

## DESARROLLO DE PRODUCTO Y ADAPTACIONES TECNOLOGICAS

# Vinificación

## MACERACIÓN PELICULAR

- Maceración en frío
  - Blancos
  - Tintos
  - Criomaceración
- Termovinificación
  - Nuevos desarrollos
  - Flash expansión

## DESARROLLO DE PRODUCTO Y ADAPTACIONES TECNOLOGICAS

### Vinificación

Gestión de diferentes tecnologías de maceración en busca de objetivos de Calidad

- Maceración post fermentativa
  - En frío
  - En caliente

## DESARROLLO DE PRODUCTO Y ADAPTACIONES TECNOLOGICAS

### Crianza

- Uso razonado del Oxígeno. La Microoxigenación
- Uso razonado de la madera: Duelas, Chips y Barricas
- Microoxigenación + Sucedáneos de la barrica de roble
- Barricas de roble de Europa del Este

Selección del tipo de crianza de acuerdo con los objetivos cualitativos y comerciales

## DESARROLLO DE PRODUCTO Y ADAPTACIONES TECNOLOGICAS

### Crianza

Conservación de los vinos hasta el embotellado

- Manejo de los gases inertes
- Crianza sobre borras

## DESARROLLO DE PRODUCTO Y ADAPTACIONES TECNOLOGICAS

# Crianza

## CRIANZA EN BOTELLA

- Importancia
- Contemplación de costos financieros vs. Objetivos cualitativos

## DESARROLLO DE PRODUCTO Y ADAPTACIONES TECNOLOGICAS

### Filtración

La filtración tradicional vs.  
Cross flow o  
Filtración tangencial

## DESARROLLO DE PRODUCTO Y ADAPTACIONES TECNOLOGICAS

# Envasamiento

## TECNOLOGÍAS TRADICIONALES Y NUEVAS TENDENCIAS

- Vidrio
- Tetra Pack
- Bag in Box
- PET
- Aluminio

## DESARROLLO DE PRODUCTO Y ADAPTACIONES TECNOLOGICAS

# Envasamiento

## TAPONES

- Naturales
  - 100% diversas calidades
  - Industrializados: 1+1
- Sintéticos
  - Plástico
  - Tapa a rosca
  - Tapa corona
  - Vidrio / Plexiglas

## DESARROLLO DE PRODUCTO Y ADAPTACIONES TECNOLOGICAS

# Envasamiento

## EL GRAN DEBATE

¿TAPONES SINTÉTICOS O NATURALES?

## DESARROLLO DE PRODUCTO Y ADAPTACIONES TECNOLOGICAS

### Etiquetado

- Nuevas tendencias
  - Nuevo Mundo vs. Viejo Mundo
  - Códigos para el consumidor tradicional o experimentado y para el experimentador