

Espumantes llenan de burbujas...

Viene de las págs. 12-13

puntos de venta como es el caso de Supermercado Diez (<http://www.supermercadodiez.cl>). El gerente comercial de esta cadena de locales, Manuel Diez, cuenta que en esta oportunidad decidieron importar directamente una reconocida marca de espumantes de origen español. "Si bien contamos con una gran variedad de marcas de origen nacional y otras provenientes de Francia y Argentina, el principal nexo comercial lo tenemos con Vallformosa. Se trata de una viña española que produce la marca de cavas Gran Barón, un tipo de espumante elaborado con uvas de denominación de origen de altísima calidad que decidimos traer a Chile a un precio sumamente competitivo. Gran Barón está disponible en dos variedades: Brut y Brut Nature, siendo esta última la que menos azúcar posee

ANDREA MATURANA



“Los espumantes Gran Barón tienen un precio muy competitivo”, afirma Manuel Diez.

en su receta, con apenas 3 gramos por litro. Ambas se encuentran a \$4.990 y ya estamos con degustaciones en nuestros cuatro locales para que la gente pueda conocer esta nueva marca y engancharse con ella”.

Diciembre no solo es sinónimo de buenas ventas sino que abre la oportunidad a los distintos actores del rubro de poner en marcha otros tipos de estrategias con el objetivo de cautivar y fidelizar al consumidor esporádico de este fermentado. Ana María Ihnen y Felipe Cousiño, de viña Undurraga, comentan al respecto que “la celebración de las fiestas de fin de año es tal vez la única oportunidad de los espumantes para llegar a esos consumidores que sólo lo toman dos veces al año. Y qué mejor forma de acercarse a ellos que a través de productos de excelente calidad y en todo rango de

precios. Ahora, en cuanto a la importancia de los distintos canales de venta para su comercialización, cabe destacar que se reparten de la siguiente forma: supermercados 50%, canal tradicional 35% y el 15% restante corresponde al canal Horeca. Nosotros ya estamos cubiertos en temas de distribución a nivel nacional”.

A modo de palabras al cierre es María José Fontena, brand manager Misiones de Rengo, quien entrega algunas últimas recomendaciones para disfrutar de una buena copa de espumante durante estas próximas celebraciones. “Lo ideal es poder consumir los espumantes Misiones de Rengo a una temperatura estimada de seis grados para poder apreciar de mejor manera todos los aromas y sabores que despliegan”.

