



INFORME  
DE FERIA

---

2019



# Cata de vinos “Degusta España”

**Quito**

**28 de marzo de 2019**

Oficina Económica y Comercial  
de la Embajada de España en Quito

Este documento tiene carácter exclusivamente informativo y su contenido no podrá ser invocado en apoyo de ninguna reclamación o recurso.

ICEX España Exportación e Inversiones no asume la responsabilidad de la información, opinión o acción basada en dicho contenido, con independencia de que haya realizado todos los esfuerzos posibles para asegurar la exactitud de la información que contienen sus páginas.

icex



INFORME  
DE FERIA

28 de marzo de 2019

Quito

Este estudio ha sido realizado por  
Javier Carrión e Izei Atxalandabaso

Bajo la supervisión de la Oficina Económica y Comercial  
de la Embajada de España en Quito

Editado por ICEX España Exportación e Inversiones, E.P.E., M.P.

NIPO: 114-19-041-8



# Índice

1. Perfil de la Feria	4
1.1. Ficha técnica	4
2. Descripción y evolución de la Feria	5
3. Tendencias y novedades presentadas	6
4. Valoración	8
4.1. Por parte de los asistentes	8
4.2. Por parte de la Oficina Económica y Comercial	8





# 1. Perfil de la Feria

## 1.1. Ficha técnica

Cata de vinos “Degusta España”

Fecha de celebración: 28 de marzo de 2019

Fechas de la próxima edición: segundo semestre de 2019

Frecuencia, periodicidad: semestral

Lugar de celebración: Oficina Económica y Comercial de España en Quito

Horario de la feria: 10:00 – 13:00

Precios de entrada y del espacio: gratuito

Sectores y productos representados: vitivinícola



## 2. Descripción y evolución de la Feria

El pasado jueves día 28 de marzo de 2019 se realizó en la Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en Quito la cata de vinos “Degusta España”. El evento comenzó a las 10 h de la mañana y finalizó a las 13:00 horas. Acudieron 20 personas entre ellas, sumilleres, importadores, sector HORECA y periodistas especializados.



El objetivo de la cata era dar a conocer y promocionar vinos españoles ya presentes en el mercado ecuatoriano, con el fin de aumentar la base compradora de los vinos a degustar. Para ello, tres distribuidores (MEXCE, DIBEAL y VINESA) que habían sido seleccionados por volumen de importación de vinos españoles, presentaron diversos vinos, blancos y tintos.

La cata constó de tres partes:

1. Presentación oficial vía Skype del sector vinícola español por parte de personal del ICEX
2. Primera parte de la cata en la que se degustaron vinos blancos
3. Segunda parte de la cata en la que se degustaron vinos tintos



Entre la primera y la segunda parte de la cata, tuvo lugar un descanso de 15 minutos, con el fin de que se pudiera dar el cambio de degustación de vino blanco a vino tinto, y en el que se aprovechó para la degustación de queso manchego, jamón serrano y aceitunas acompañados de colines y pan cortado.

A lo largo de la cata, el sumiller involucró en gran medida a los participantes para desarrollar un diálogo constante mientras degustaban los diferentes vinos y así poder compartir diferentes opiniones en cuanto a aromas, calidad e incluso posibles maridajes con comida española y ecuatoriana.

## 3. Tendencias y novedades presentadas

A continuación, se detalla la lista de los vinos presentados en la cata:

### BODEGAS PROTOS

- D.O. RIBERA DEL DUERO  
VINO: Protos Crianza  
VARIEDAD: Tempranillo 100%

### BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

- D.O. RIBERA DEL DUERO  
VINO: Arzuaga Crianza  
VARIEDAD: Tempranillo 95%  
Cabernet Sauvignon 5%

### BODEGA PAZO PONDAL

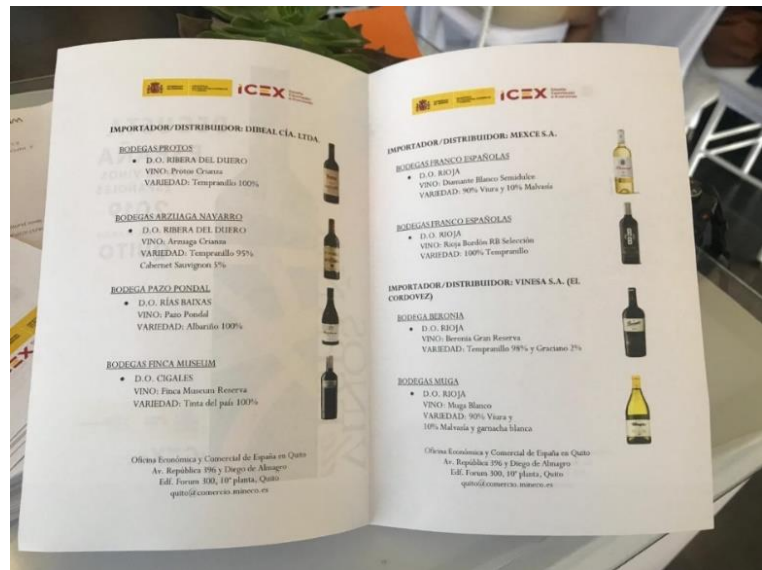
- D.O. RÍAS BAIXAS  
VINO: Pazo Pondal  
VARIEDAD: Albariño 100%

### BODEGAS FINCA MUSEUM

- D.O. CIGALES  
VINO: Finca Museum Reserva  
VARIEDAD: Tinta del país 100%

### BODEGAS FRANCO ESPAÑOLAS

- D.O. RIOJA





VINO: Diamante Blanco Semidulce

VARIEDAD: 90% Viura y 10% Malvasía

BODEGAS FRANCO ESPAÑOLAS

- D.O. RIOJA

VINO: Rioja Bordón RB Selección

VARIEDAD: 100% Tempranillo

BODEGA BERONIA

- D.O. RIOJA

VINO: Beronia Gran Reserva

VARIEDAD: Tempranillo 98% y Graciano 2%

BODEGAS MUGA

- D.O. RIOJA

VINO: Muga Blanco

VARIEDAD: 90% Viura y

10% Malvasía y garnacha blanca



## 4. Valoración

### 4.1. Por parte de los asistentes

En base a las encuestas realizadas (ver informe adjunto), destacan como aspectos positivos: la selección de los vinos, el lugar elegido, así como la impresión general y sus expectativas. Por otra parte, los aspectos negativos más destacados fueron la duración y el número de asistentes, ya que hubo bajas de última hora. Cabe reseñar que la calificación media obtenida de las encuestas fue de un 4,4 sobre 5.

Finalmente, cabe destacar que todos los asistentes mostraron interés en acudir a una futura cata de vinos, reseñando que el horario preferido por la mayoría sería el mediodía, los primeros días de la semana.

### 4.2. Por parte de la Oficina Económica y Comercial

El evento empezó a prepararse con dos meses de antelación, y hubo una gran cantidad de confirmaciones de asistencia (cerca de 30 confirmaciones) si bien, finalmente se contó con unos 20 asistentes al haber ausencias de última hora, a pesar de la reconfirmación de todos ellos un día antes.

El perfil de los asistentes fue profesional, con representantes del canal HORECA (cadenas de restaurantes, hoteles) y prescriptores de opinión.

El material enviado por ICEX fue muy oportuno y valorado por los asistentes, despertando mucho interés particularmente las explicaciones sobre las denominaciones de origen (D.O.) y la edad del vino.

El sumiller hizo que la cata fuera amena y participativa, generando un ambiente de confianza y debate, lo cual fue también muy valorado por los asistentes, que por otro lado tenían en general un buen conocimiento técnico del mundo del vino, con lo que se combinó la profesionalidad con una buena atmósfera.

La selección de vinos fue acertada, en el sentido de que se presentaron diferentes D.O., y vinos, algunos de los cuales no eran muy conocidos por los asistentes. Además del sumiller, el implicar a los distribuidores interesados en aumentar su base compradora se considera muy positivo, puesto que tenían gran incentivo e interés en explicar perfectamente las cualidades de los vinos y sus propias experiencias en las bodegas en España, así como las posibles ventajas comerciales para los canales ahí presentes.





A la vista de lo anterior, se considera que podría repetirse la experiencia con el mismo formato, tal vez teniendo en cuenta las sugerencias de los asistentes, en un horario más tardío (hacia mediodía). Se sugiere que pueda realizarse esta experiencia en Guayaquil, segunda ciudad por importancia en Ecuador.

ICEX

# ICEX

Si desea conocer todos los servicios que ofrece ICEX España Exportación e Inversiones para impulsar la internacionalización de su empresa contacte con:

**Ventana Global**

900 349 000 (9 a 18 h L-V)  
informacion@icex.es

[www.icex.es](http://www.icex.es)



**ICEX** España  
Exportación  
e Inversiones