

¿Dónde estamos?



NAPPING AZ3 Oeno, coupage de conocimiento

La MISIÓN final de cualquier enólogo es proporcionar placer al consumidor

Tu vino debe ser el escogido entre cientos de referencias del lineal, cartas de vino o tiendas online.

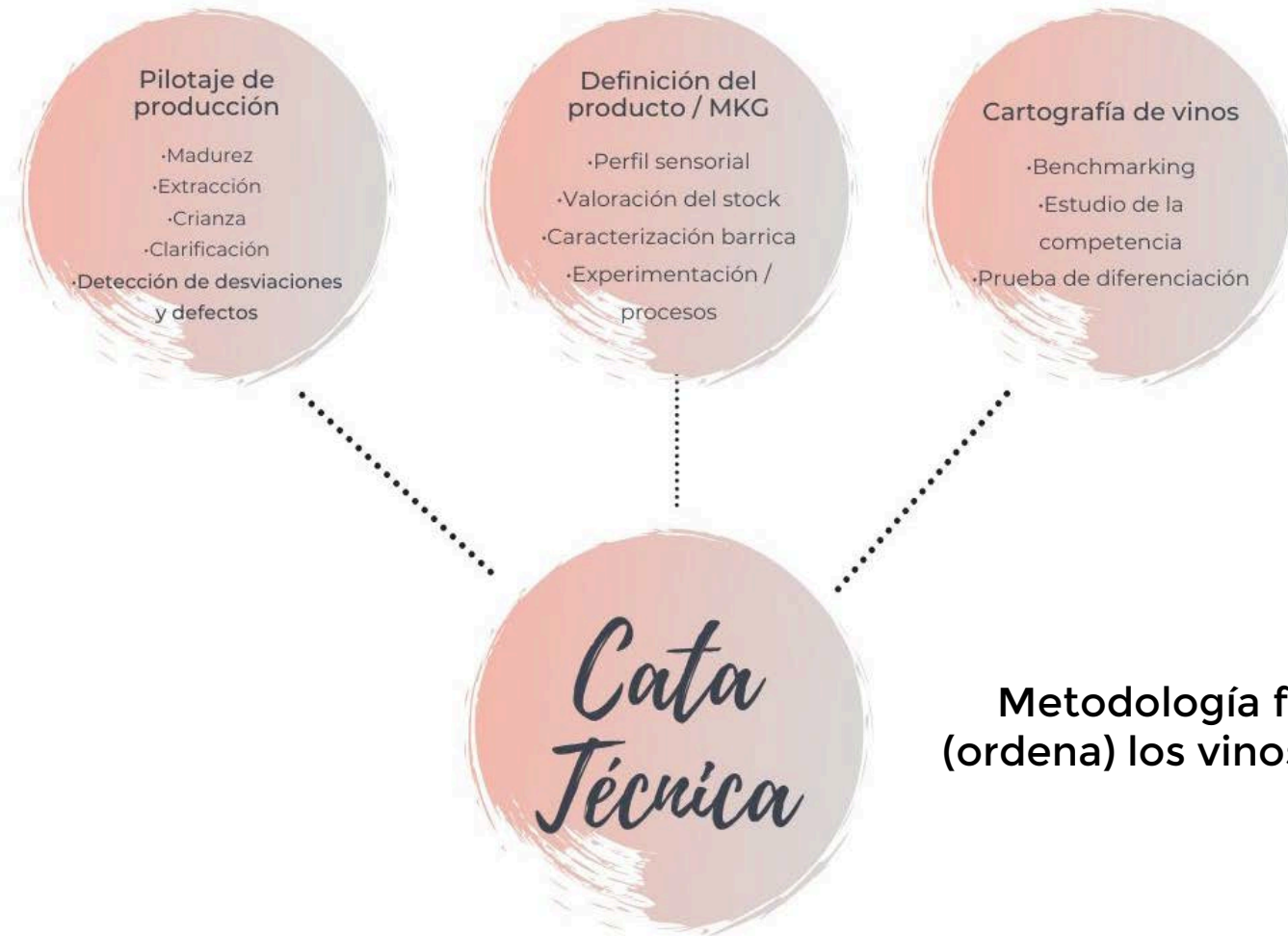
Para cumplir nuestra misión necesitamos **herramientas** que nos permitan:

- Posicionarlo en el lugar adecuado.
- Diferenciarlo de forma perceptible.
- Explicarlo de forma entendible.
- Elaborarlo año tras año asegurando el perfil.

Un **NAPPING** adaptado nos ayuda a conocer las ventajas competitivas de nuestros vinos en el mercado y lograr su repetibilidad en bodega

APLICACIONES DEL NAPPING

Según cual sea el objetivo, podemos proponer una **cata analógica (MK)** o **interpretativa (Pilotaje producción)**

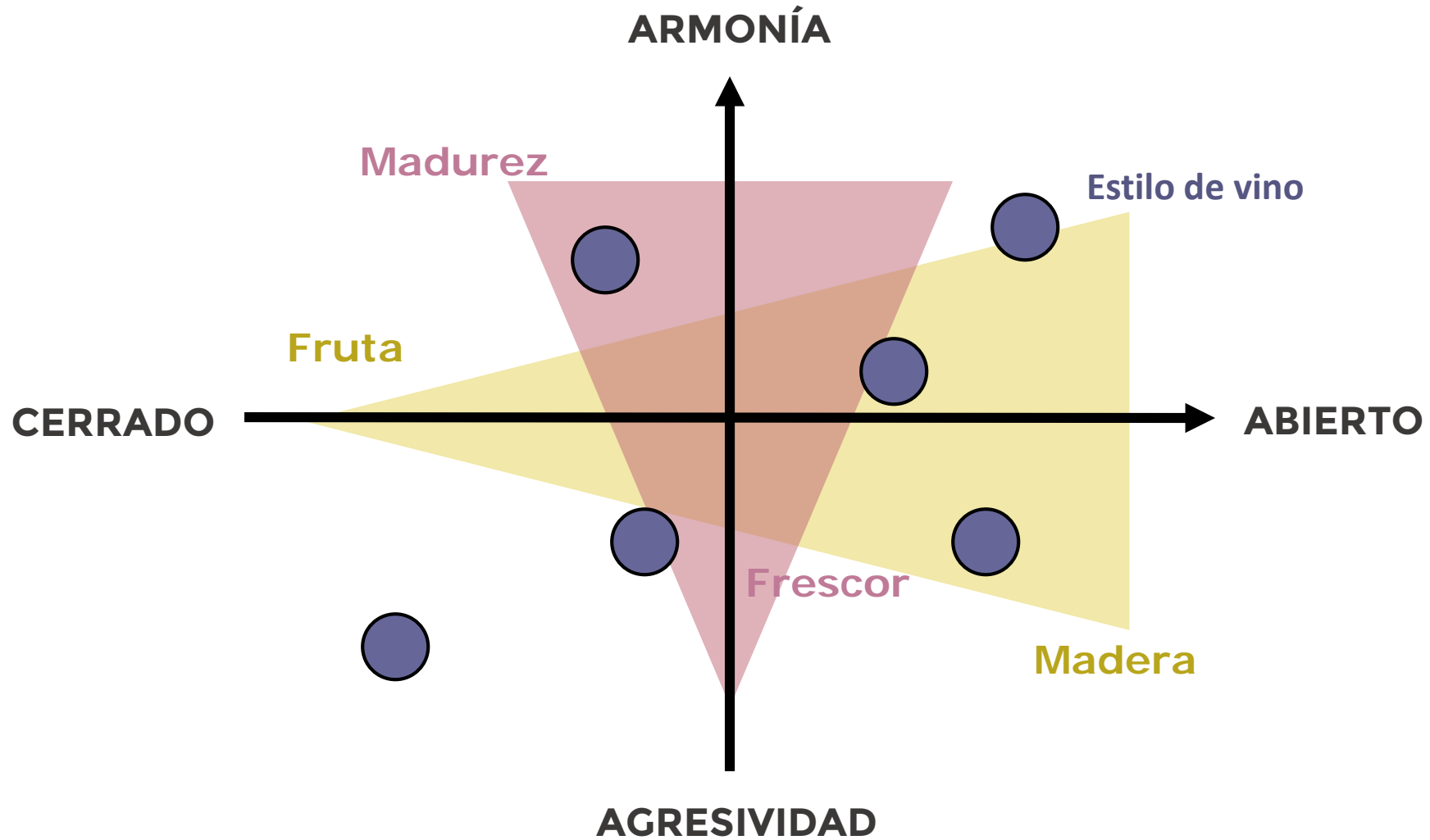


Metodología fácil que evalúa (ordena) los vinos de una forma objetiva.



El **NAPPING analógico** permite posicionarnos en un mercado frente a un objetivo o frente a los competidores





El **NAPPING interpretativo**, apoyado en nuestra colección de 53 moléculas aromáticas presentes en el vino, permite asegurar el perfil y la repetibilidad

- Establecer especificaciones precisas, basadas en una descripción organoléptica precisa, para poder trabajar en producción.
- Evaluar globalmente cada componente ayuda a mantener las características sensoriales de un año para otro. (*Repetibilidad*)
- Ayuda a mantener las características sensoriales de un producto a pesar de los cambios en el proceso, calidad de las uva, etc.
- Ayuda a evaluar el valor añadido de un nuevo proceso de vinificación.

13 moléculas tiólicas

10 fermentales

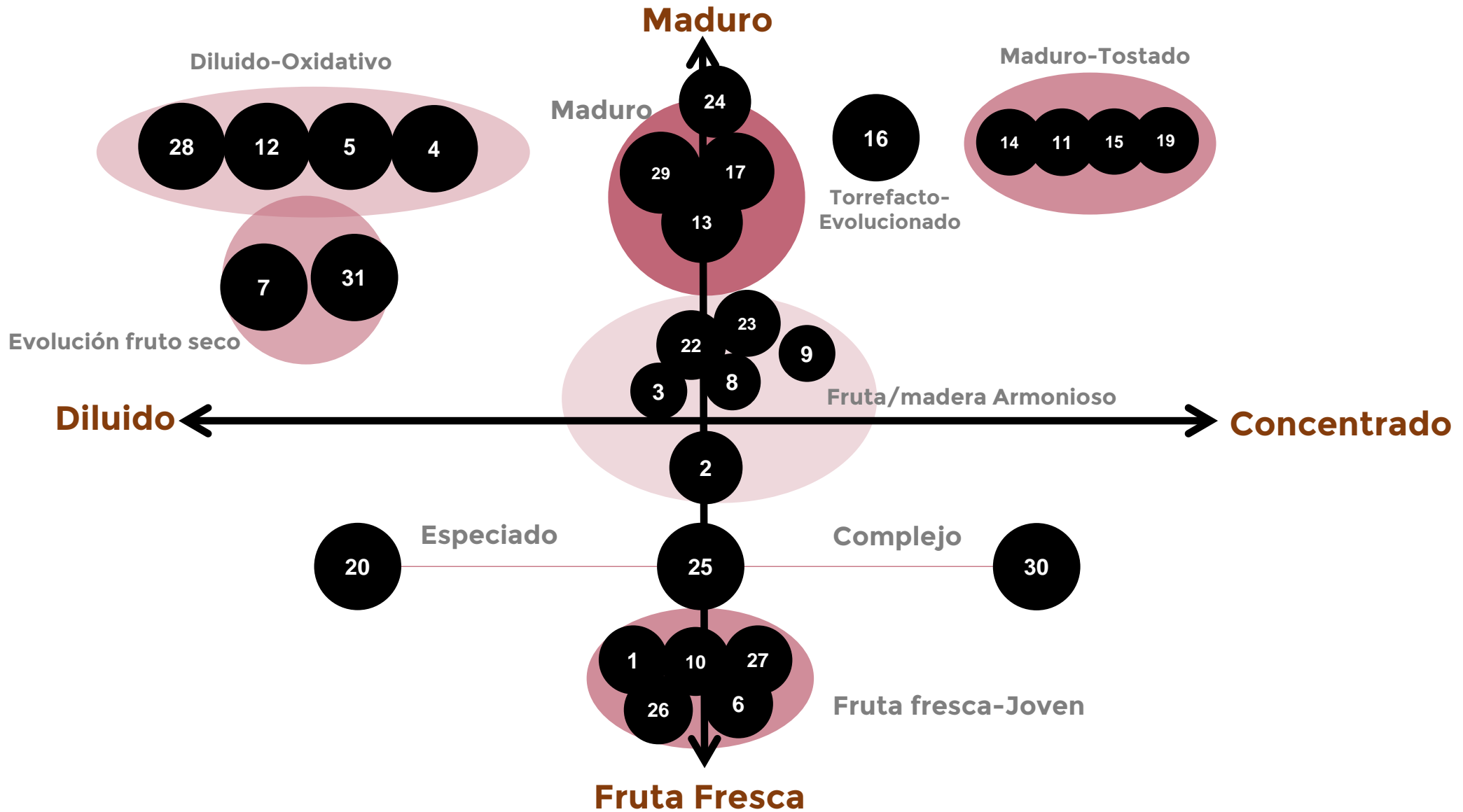
8 terpénicas

10 del roble

12 de desviaciones o defectos.



NAPPING



El **NAPPING** proporciona las respuestas necesarias para diseñar una estrategia eficiente, coherente y transversal para elaborar perfiles y volúmenes de vino adaptados a nuestro mercado.



EN EL VIÑEDO

Caracterizar el terroir
Calificar el perfil uva
Gestionar la vendimia

EN LA ELABORACIÓN

Asegurar y optimizar la fermentación alcohólica
Gestionar los perfiles vino

EN LA CRIANZA

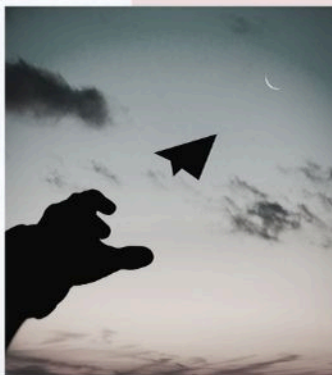
Afinar los perfiles vino

EN EL MERCADO

Posicionar el producto

PRESTACIÓN AZ3

PROPUESTA SENSORIAL ADAPTADA A CADA **BODEGA**



ESTUDIO DE MERCADO Y EVALUACIÓN SENSORIAL

Aclarar los segmentos más dinámicos y los perfiles organolépticos esperados.

- Vinos propios, locales, importados...
- Napping vino.

POSICIONAMIENTO MERCADO

Consultoría técnica adaptada a las necesidades de cada cliente.

- Lanzamiento de nuevo producto
- Evaluación innovaciones : ensayos I+D, proveedores, procesos.

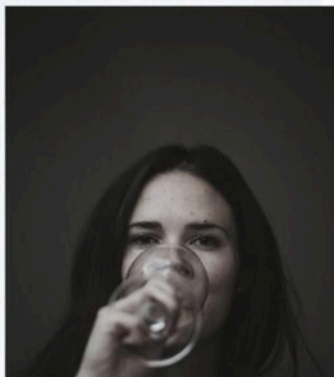
FORMACIÓN SENSORIAL

Adoptar una metodología de cata

- Cata profesional interpretativa
- Establecer un idioma común.

AUTONOMÍA PARA LA BODEGA

PROPUESTA
SENSORIAL
ADAPTADA A
CADA **BODEGA**



SENSIEL®

Software de tratamientos estadísticos para datos sensoriales

•**Sensiel®**

•**Sensiel Advanced®**

- Evaluación conformidad producto (producción, ciclo de vida)
- Evaluación competencia, productos internos

KIT PRO AROMAS®

Maletín aromático

Kit de 53 moléculas volátiles identificadas en el vino, y que tienen un impacto importante en la percepción aromática.

- 10 moléculas de tipo fermental
- 13 moléculas de tipo reductor.
- 10 moléculas de la madera.
- 8 moléculas tipo terpénico.
- 12 moléculas defectos del vino

NAPPING

EJEMPLO DE PROYECTO – ESTRATEGIA GENERAL

DIAGNÓSTICO

Diagnóstico general

ETAPA 1

Acciones en el viñedo

ETAPA 2

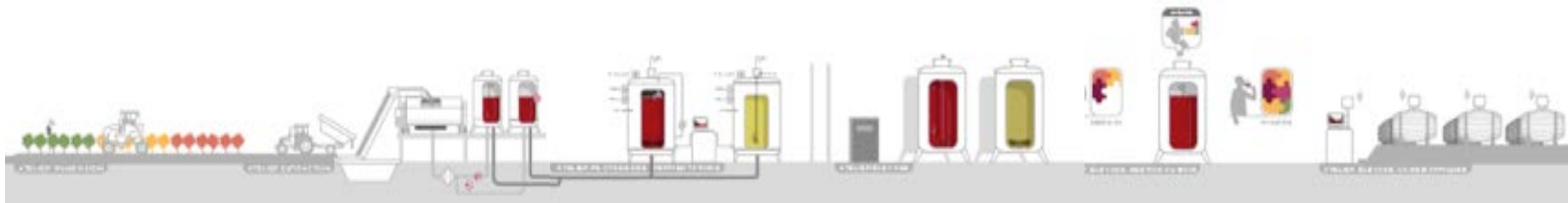
Acciones en bodega y proceso vinificación

ETAPA 3

Seguridad del proceso

Trabajo a realizar

- Benchmarking Mercado.
- Definición del perfil vino objetivo.
- Identificación de los ejes de acción técnicos prioritarios.
- Evaluación del potencial de las parcelas.
- **Modelo predictivo** para la planificación de las vendimias → repetibilidad de un perfil vino.
- Definición de las etapas clave para lograr el perfil objetivo (gestión FA, crianza).
- Definición de los **indicadores clave y de los puntos de control**.
- Aplicación en producción.
- Transferencia de *saber-hacer* para que la bodega sea autónoma en la gestión de su producción.



Enfoque transversal