vinetur

¿Se asocia el tapón de corcho a vinos premium?

El proveedor de cierres de referencia para los vinos de alta gama realiza un estudio para determinar la relación entre los tapones Nomacorc PlantCorc™ y la percepción premium en la mente de los consumidores

lunes 26 de noviembre de 2018

Vinventions, el proveedor integral y más completo de soluciones de cierres para vinos, ha realizado un innovador estudio de mercado para demostrar de manera imparcial las percepciones de los consumidores sobre los tapones Nomacorc PlantCorc™. El único objetivo de la investigación fue averiguar las razones de la cuestión: "¿Hasta qué punto se ajusta este cierre a las cualidades de los vinos premium?". Con frecuencia, los cierres alternativos se aprecian menos que los corchos naturales, pero ¿es eso realmente cierto?

La investigación fue dirigida por Mind Insights, una organización especializada en marketing científico dentro de la Universidad de Lovaina, en Bélgica. "Nos asociamos con Mind Insights por su capacidad para utilizar métodos de investigación científica que eliminan las limitaciones y los sesgos de los estudios de consumidores. A pesar de que hay mucha propaganda en el mercado del vino sobre la creencia de que los cierres sintéticos están asociados con vinos de menor calidad, queríamos ver la evidencia de estas suposiciones tan ampliamente difundidas a través de un método de investigación imparcial. La prueba consistió en reunir una muestra de consumidores representativa y "presentarles un cierre sintético de nivel básico, un cierre de Nomacorc Reserva y un corcho natural de primera calidad y analizamos sus respuestas subconscientes",

explica el Dr. Stephane Vidal, vicepresidente de enología y Brand management en Vinventions. "Una vez que se eliminaron las limitaciones y los sesgos, los consumidores no solo no asociaron los cierres de Nomacorc PlantCorc con los vinos de baja calidad, sino que en una escala del 0% al 100% de la percepción de lujo/premium, los clasificaron con un 87%", agrega Vidal. Este resultado es aún más notable si tenemos en cuenta que el cierre Nomacorc Reserva es tres veces más económico que el corcho natural premium utilizado en el estudio.

"Este resultado muestra cómo de cuestionables son las suposiciones generalizadas de las percepciones de los consumidores cuando se prueban con métodos de investigación científica. Los métodos de Mind Insights evitan que los consumidores expresen su subjetividad o creencias, o que se obtengan las respuestas condicionadas por presión social o inducidas por los efectos deseados", dice Romain Thomas, Brand Manager de Wine Marketing Solutions en Vinventions. "La tendencia a responder preguntas de una manera que los encuestados crea que se espera o que se vea favorable, confunde los resultados", añade. Como resultado, la investigación mostró que la mayoría de los consumidores asocian Nomacorc PlantCorcs con los vinos premium y de lujo.

Reserva, el cierre de Nomacorc utilizado en la investigación, es un cierre PlantCorc de base biológica hecho de materiales renovables derivados de plantas. Los cierres Nomacorc PlantCorc están completamente exentos de TCA, ofrecen consistencia botella a botella, sin roturas y con transferencias de oxígeno controladas (OTR, por sus siglas en inglés) para los vinos de lujo que requieren de largos períodos de crianza. Gracias a las últimas innovaciones de PlantCorc, los cierres de Nomacorc por Vinventions ya han sido adoptados por algunas de las bodegas más icónicas de todo el mundo.

160

PARTICIPANTES

ESTUDIO REALIZADO EN

3 meses

Julio > Septiembre 2018

LABORATORIO MIND INSIGHTS

UNIVERSIDAD DE LOVAINA (BÉLGICA)

- Control de todos los factores ambientales
- Profesorado experto en marketing científico
- Muestra amplia y representativa

MÉTODO

Escala de medición de la percepción automática del consumidor para exponer la compatibilidad entre el tipo de tapón y los vinos de alta gama

OBJETIVO

Evaluar el grado de compatibilidad entre el tapón Nomacorc Reserva y los vinos de alta gama

RESULTADOS

SINTÉTICOS **50€** /1000





CALIDAD FLOR NATURAL **750€** /1000

GRADO DE COMPATIBILIDAD CON LA PERCEPCIÓN DE LUJO/PREMIUM

PERCEPCIÓN DE LOS CONSUMIDORES: 87% CONSIDERA QUE EL NOMACORC RESERVA ES COMPATIBLE CON LOS VINOS DE ALTA GAMA



87% PlantCorc™ **RESERVA** **280€** /1000