vinetur

Innovación, calidad y cuidando de cada detalle, pilares que definen a estos vinos

Original emprendimiento del Valle de Uco con herencia cultural italiana

domingo 16 de octubre de 2022



La innovación, calidad y el cuidando de cada detalle durante el proceso de elaboración de cada vino son los pilares que definen a BIRA, uno de los más recientes emprendimientos con apenas dos años comercializando sus productos en el mercado.

Su foco es elaborar vinos de corte de estilo italiano a base de SANGIOVESE con impronta argentina.

Se dice que lo más fácil es crear una marca, desarrollar productos, y, lo más difícil es venderlos. Sin embargo podemos afirmar que éste no es el caso de BIRA, la bodega fundada por Santiago Bernasconi y el enólogo Federico Isgró, proyecto que surge en junio de 2017 de la búsqueda de las raíces familiares de ambos amigos y profesionales con amplia trayectoria vitivinícola, cuya comercialización se inició a principio del 2020 apenas iniciada la pandemia.



Bastó un puñado de meses para que Bira se convirtiera en un caso de éxito

"Varios aspectos definen el éxito de un negocio", dice Santiago Bernasconi, uno de los socios de este emprendimiento personal. Uno es tener conocimiento y experiencia en la industria, ofrecer una propuesta diferenciadora, vinos con carácter, fijar objetivos y definir el modelo de negocio, como también, contar con una identidad y mensajes claros, definición de roles, eficiente manejo de los costos y adecuada comunicación.

Tanto Bernasconi como Isgró cuentan con una gran experiencia en el managment de la industria vitivinícola y se complementan en la actividad. Bernasconi tiene un perfil comercial, es Licenciado en Administración de Empresas y se ocupa de las áreas de negocios de la bodega, marketing y comunicación tanto nacional como internacional, mientras que la formación de Federico Isgro es técnica. Es Ingeniero Agrónomo y Enólogo especializado en vitivinicultura con una maestría en la Universidad de Siena, Italia, país donde vivió y trabajó durante 5 años. Isgro está al frente de la viña, la producción y la enología de BIRA aportando su amplio dominio en la variedad Sangiovese.

Si bien cada uno tiene su especialización, ambos interactúan en la determinación del estilo, cortes y definiciones de nuevos productos, como también, en decisiones importantes de ambas áreas con criterio acordado y compartido.



La bodega cuenta con un equipo comercial propio y administrativo, en su mayoría integrado por mujeres, cuatro de siete recursos efectivos.

BIRA concentra el 90% de ventas en el mercado doméstico y el resto en la exportación, principalmente Reino Unido, Brasil y Republica Dominicana, y comenzando pronto a distribuir en Perú e Italia. Su plan de negocios contempla conquistar 20+ países en los próximos diez años. Sus vinos estan avalados por puntuaciones que oscilan entre 91 y 95/100 puntos por la prensa internacional. BIRA Bin Otto 2018 fue el vino revelación de "La Consulta, Valle de Uco" en la publicación Descorchados 2019 y obtuvo un puntaje de 95 puntos durante tres ediciones consecutivas.

En lo que va del año, están duplicando las ventas del 2021. Para 2022 BIRA tiene previsto cerrar el año con un crecimiento de un 110% llegando a 50.000 botellas vendidas, y apuntando a 2023 con un objetivo de 80.000 botellas. Su más reciente lanzamiento, la primera añada de BIANCO D'UCO Malvasía 2022, fue una producción de 5.000 botellas que se agotó en solo dos semanas.

Línea completa y precios sugeridos PVP al 1 de Octubre son:

- BIRA Tanito$ 2.600.-
- BIRA Bianco D'Uco /Rosso D'Uco $ 2.600.-
- BIRA Brunetto $ 4.100.-
- BIRA Tano $ 8.000.-
- BIRA Bin Otto $ 9.000.-