vinetur

Crece el interés de los españoles por el conocimiento y las experiencias sobre Grandes Vinos

lunes 8 de mayo de 2023

ESCRITO POR MARCO

Insolity, la marca de grandes vinos y destilados de lujo para amantes y coleccionistas, aborda la creación de nuevas experiencias para ampliar la oferta entorno al ocio y el conocimiento sobre Grandes Vinos en España

- El 70% de los españoles está interesado en ampliar sus conocimientos y experiencias en el mundo de los Grandes Vinos de acuerdo con la "Radiografía del consumidor de grandes vinos y destilados"
- En consonancia con los resultados, Insolity estrena nuevas catas en Madrid y Barcelona para satisfacer la demanda de experiencias y aprendizaje constatados por el estudio

Que los españoles muestran cada vez más interés en vivir experiencias novedosas en torno al vino es una de las principales conclusiones de la "Radiografía del consumidor de grandes vinos y destilados", realizado recientemente por Insolity y cuyas principales conclusiones se dieron a conocer el pasado mes de marzo.

El estudio refleja que **el 70% de los españoles está interesado en ampliar sus conocimientos y experiencias** en el mundo de los Grandes Vinos, una cifra en consonancia con otras mostradas por el estudio. Por ejemplo, que 1 de cada 4 personas se considera aficionada o conocedora del mundo de los vinos; o que más de la mitad muestra interés por aumentar el consumo de Grandes Vinos.

En correspondencia a este creciente interés, **Insolity ha reforzado la línea de experiencias exclusivas** que ofrece dentro de su porfolio global de servicios. La marca especializada en vinos de alta gama y procedentes de los mejores terroirs del mundo ha apostado ya desde sus inicios por organizar catas de alto nivel destinadas a grupos reducidos de participantes. En 2022 inauguró el primero de sus eventos en una sesión de alto nivel con firmas como Roederer, la italiana Gaja o Viña Tondonia; y, en 2023, ha ampliado con nuevas experiencias como una cata vertical de añadas míticas de La Fleur Pétrus y Dominus Estate valorada en 3.000€.

En este sentido, Insolity apuesta por la organización de catas donde los asistentes puedan probar **vinos de difícil acceso** dado sus reducidos cupos; botellas exclusivas, añadas antiguas y de denominaciones con gran reputación mundial. Asimismo, los eventos se conciben como un espacio en los que el disfrute **se refuerza con un eje de aprendizaje**: a través de él, los expertos de la firma comparten conocimiento formal, anécdotas y vivencias acerca de los vinos propuestos.

Próximos eventos Insolity

Para este mes mayo, la marca ha abierto ya las plazas para los que serán sus dos nuevos eventos: el primero de ellos, **el próximo 17 de mayo en Barcelona**, será una cata temática centrada en vinos del Ródano firmados por la bodega del célebre **Michel Chapoutier** –la bodega con más 100 puntos Parker del mundo—.

Se darán a probar entre los asistentes vinos como M. Chapoutier Condrieu Invitare, un viñedo de gran reputación recientemente recuperado y con producciones muy limitadas; o el célebre vino del Hermitage M. Chapoutier L'Ermite.

Madrid será el segundo de los escenarios Insolity de mayo, con una cata-cena de alto nivel y la participación de la bodega **Dominio de Calogía**. El evento tendrá lugar el 25 de mayo y contará con la presencia de **José Manuel Pérez Ovejas**, uno de los personajes más reconocidos del vino español y propietario de la bodega.

Recientemente reconocido con el premio al Mejor Enólogo en el Salón Internacional Enomaq 2023 gracias a su Dominio de Calogía 2020, este será uno de los vinos que los asistentes tendrán ocasión de probar junto con el también aplaudido Cuvée S 2019.

Ambos son vinos de edición limitada y que el famoso enólogo español ha lanzado en su primer proyecto en solitario.

Verano con nuevas propuestas y visitas a bodegas

Los **eventos Insolity continuarán en junio y julio** con nuevas propuestas. Bodegas nacionales como Fefiñanes (Rías Baixas) y Pujanza (Rioja), o la francesa Louis Latour, serán las primeras protagonistas de los meses de verano. Los eventos se complementarán con una cata maridaje de champagne con ostras, así como una cata temática de whiskies dirigida por especialistas de la firma.

En relación la oferta experiencial, Insolity ha diseñado una serie de servicios personalizados, que amplían la creación de una bodega personal con la posibilidad de organizar eventos a medida y visitas a algunas de las Grandes Bodegas con las que colaboran.