

Todo empieza con un, ¿Y si...?, la nueva campaña de Vinos de Jerez

- El Consejo Regulador de Vinos de Jerez y Manzanilla ha presentado www.igualqueninguno.com con el objetivo de mostrar al público la versatilidad de sus vinos. Desde el aperitivo hasta propuestas de maridaje e incluso nuevas combinaciones para este verano como Rebujito&Mint y Cream&Tea.
- “Los vinos de Jerez, con un crecimiento del 4% en el último año, están en el momento adecuado para transmitir al consumidor sus bondades y proponer un consumo diferente y atractivo entre el público más joven”.

#IgualQueNinguno: https://www.youtube.com/watch?v=E5otZX0j_iE

Jerez, 11 de junio de 2018.- El Consejo Regulador de Vinos de Jerez y Manzanilla ha presentado en Madrid su campaña integral ***Todo empieza con un, ¿y si...?***, resultado de más de dos años de trabajos previos, en los que se ha realizado un importante estudio estratégico que constituye la base sobre la que se articula la nueva campaña.

Recopilada la información sobre consumidores actuales y potenciales, sus gustos y preferencias, se ha desarrollado la estrategia de comunicación que ha contado con el trabajo de dos agencias de referencia en el marketing agroalimentario como son AGR FoodMarketing y DDB.

Desde un primer momento Madrid se perfiló como el lugar idóneo para lanzamiento de la campaña, que tendrá continuidad en Londres en otoño y previsiblemente se amplíe en años sucesivos a otras ciudades españolas.

La campaña llega en un momento álgido para los Vinos del Marco de Jerez ya que en el último año están experimentando una positiva evolución dentro del mercado nacional. “La **positiva evolución que están experimentando los Vinos de Jerez en el mercado nacional, con un crecimiento del 4% en lo que va de año, confirma que es el momento adecuado para un esfuerzo de promoción. Queremos comunicar directamente al consumidor las bondades de un vino como el nuestro, con una reputación internacional extraordinaria, proponiéndoles formas de consumo diferentes y atractivas**”, declara **César Saldaña**, director general del Consejo Regulador de Vinos de Jerez y Manzanilla.

Todo empieza con un, ¿y si...? se ha presentado en Madrid, en la Azotea Forus Barceló, bajo la atenta mirada de personalidades institucionales, medios especializados en gastronomía, en vinos y en estilo de vida. La cita estuvo maridada con cinco de las diez tipologías que existen de Vinos de Jerez (Manzanilla, Amontillado, Oloroso, Palo Cortado, Cream o Pedro Ximénez)

gracias al exclusivo menú maridaje que crearon el chef **Javier Muñoz Calero** y **José Ferrer**, embajador para la gastronomía del Consejo Regulador de Vinos de Jerez y Manzanilla. Una propuesta elaborada por y para (re)descubrir unos vinos únicos gracias a su proceso de producción de soleras y criaderas, diferentes entre sí y con la capacidad de sumergir al consumidor en el universo gustativo perfecto para saborear nuevas experiencias al combinar a la perfección con las cocinas del mundo como la japonesa, la china, la mexicana o la peruana.

La campaña estará presente en radio, on line, exterior y puntos de venta con el fin de impulsar la D.O. de Vinos de Jerez y Manzanilla en busca de un nuevo posicionamiento para que el cliente final descubra sus variedades, sabores, olores y su increíble y original versatilidad gastronómica.

Además, el Consejo Regulador de Vinos de Jerez y Manzanilla ha creado www.igualqueninguno.com. Una guía virtual que transporta al usuario directamente al Marco de Jerez provocándole el deseo de conocer todo acerca de sus vinos. **Y, ¿si...** cambias la rutina y te tomas el aperitivo con un vino de Jerez?; o **y ¿si...** combinas el tradicional jamón ibérico con un Fino o unas buenas anchoas con Manzanilla? No importa con qué combines los aperitivos o comidas, la clave está en poner un **vino de Jerez en tu vida** tal y como recomiendan los mejores chefs y sumilleres del mundo. “Yo soy fan absoluto de los vinos de Jerez, son la mejor opción para disfrutar de cualquier plato”, comentó el sumiller Javier Arroyo en el evento de presentación de la campaña #IgualQueNinguno, que tuvo lugar ayer en Azotea Forus Barceló de Madrid.

Pero #IgualQueNinguno va mucho más allá de su versatilidad gastronómica ya que por primera vez el Marco de Jerez reta al público a probar sus refrescantes combinados. El **Rebujito&Mint** con el que podrás saborear la combinación de notas almendradas y florales de la Manzanilla con la lima y la menta fresca y **Cream&Tea** una opción repleta de notas tostadas, dulces, y cítricos.

Para hacer realidad esta experiencia única, el Consejo Regulador de Vinos de Jerez y Manzanilla ha ideado también una **ruta en cuarenta restaurantes y bares de moda de Madrid** para degustar las diferentes posibilidades de los Vinos de Jerez. La iniciativa se desarrollará durante los días **27 y 28 de junio y 4 y 5 de julio**.

CONSEJO REGULADOR DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN “JEREZ-XÉRÈS-SHERRY”, MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA” Y “VINAGRE DE JEREZ”

El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen “Jerez-Xérès-Sherry”, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” y “Vinagre de Jerez” tutela estas tres denominaciones andaluzas que aglutinan 7.000 hectáreas de viñedo, 1.750 viticultores y unas cien bodegas situadas en el llamado Marco de Jerez, en la provincia de Cádiz. Se trata de vinos de una extraordinaria variedad y un carácter genuino, con una larguísima tradición exportadora y con marcas que representan auténticos iconos españoles en todo el mundo.

Para más información

QMS Comunicación

913431286/87

699670899

iratxeplaza@qmscomunicacion.com

claudiaestrella@qmscomunicacion.com

Link: materiales de prensa

IgualQueNinguno:

https://www.youtube.com/watch?v=E5otZX0j_iE

Vídeo, creatividades y spot radio: <https://we.tl/Y7nQlyEAHi>

Fotogramas: <https://we.tl/uylTNs2li8>