



Formaciones Rueda Denominación de Origen

01

Sobre las Formaciones



Datos sobre las formaciones

No	RESTAURANTE	DIRECCIÓN	LOCALIDAD	FECHA FORMACIÓN	HORA	Nº DE CAMAREROS FORMADOS
1	La TaV'herna	Calle Agapito Martínez, 1	Torrelodones	22/02/2021	13:00	10
2	Bodega Urbana	Calle Copenhague, 8A	Las Rozas	22/02/2021	18:00	10
3	Nomada Bistro	Calle Serrano, 41	Madrid	23/02/2021	17:00	8
4	Restaurante Montia	Calle Calvario, 4	San Lorenzo del Escorial	24/02/2021	17:30	6
5	La Cabilda	Calle de la Frontera, N 10	28240 - Hoyo de Manzanares	11/03/2021	17:00	7
6	La Chimenea	Calle Sierra 20	28440 Guadarrama	15/03/2021	18:00	12
7	Taberna Entretres	Avenida de Europa, 23	Pozuelo de Alarcon	23/03/2021	17:00	8
8	Casa Ricardo	Av. De la Ciudad de Barcelona, 5	Madrid	29/03/2021	17:30	10
9	El Pimiento Verde	C/ Quintana 1	28008 - Madrid	30/03/2021	17:30	16
10	El Cerillo de Hoyo	Av. De Madrid, 10	28240- Hoyo de Manzanares	2004/2021	17:00	7
11	Urrechu	CC El Zoco	28223 - Pozuelo de Aarcon	23/04/2021	17:00	7
12	Volea Cocina de Temporada	Calle de la Pedriza, 6 (Rest. En el interior del club Mad4padel)	28224 - Pozuelo de Aarcon	27/04/2021	17:00	3
13	Las Terrazas de Becerril	Pº San Sebastián, 3	28490 Becerril de la Sierra	29/04/2021	17:00	8

02

Questionario

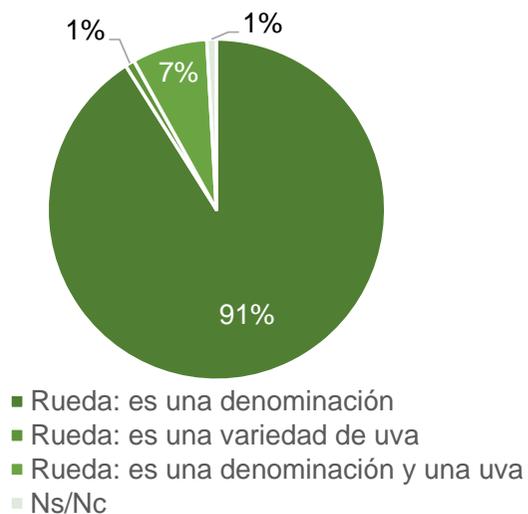


Resumen cuestionarios

1- Sabes ¿qué es qué?

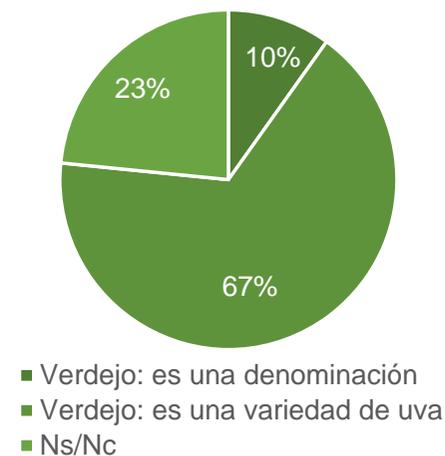
Rueda	
Valoración	No.
Rueda: es una denominación	101
Rueda: es una variedad de uva	1
Rueda: es una denominación y una uva	8
Ns/Nc	1
	111

Sabes ¿qué es qué?: Rueda



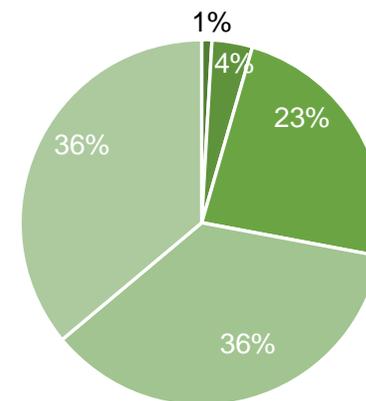
Verdejo	
Valoración	No.
Verdejo: es una denominación	11
Verdejo: es una variedad de uva	74
Ns/Nc	26
	111

Sabes ¿qué es qué?: Verdejo



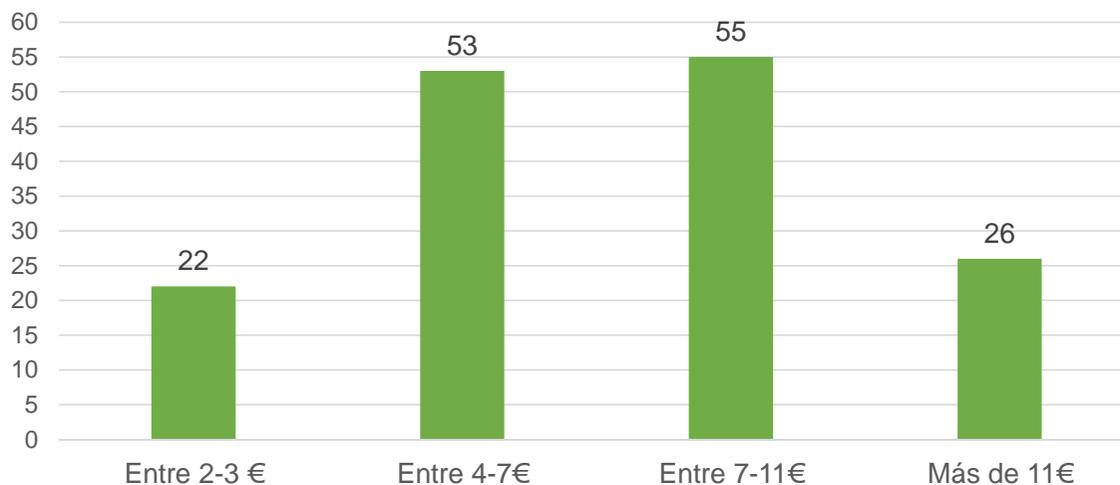
2- ¿Qué valoración del 1 al 5 tienes de Rueda? (siendo 1 la más baja y 5 la más alta):

2- ¿Qué valoración del 1 al 5 tienes de Rueda?	No
1 de Valoración	1
2 de Valoración	4
3 de Valoración	26
4 de Valoración	40
5 de Valoración	40
	111



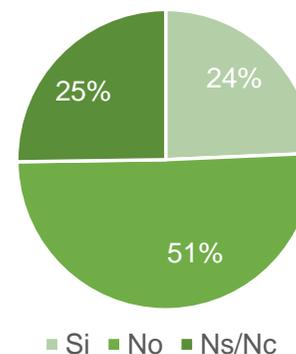
- 1 de Valoración
- 2 de Valoración
- 3 de Valoración
- 4 de Valoración
- 5 de Valoración

3- ¿Qué precio asocias a los vinos de Rueda? Marque todas aquellas que considere.



4- ¿Conoces algún tipo de elaboración de los vinos de Rueda más allá de los jóvenes y frescos?

Valoración	No
Si	27
No	56
Ns/Nc	28
	111



De los asistentes que dicen conocer otro tipo de elaboración, mencionan los siguientes:

No	Tipo de elaboración	No Personas
1	Fermentación en barrica	9
2	Sobre Lias	5
3	Dorado Superior	4
4	Espumoso	4
5	Beronia	2
6	Blanco seco	2
7	Dulce	2
8	Barrica Joven	1
9	Belondrade y Lourton	1
10	Blanco Joven	1

No	Tipo de elaboración	No Personas
11	Crianza	1
12	Cuatro Rayas	1
13	Damajuana	1
14	Palidos	1
15	Protos	1
16	sauvignon	1
17	Sobre Lías	1
18	Vendimia Tardía	1
19	Vino de pueblo	1

5- ¿Qué marcas de vinos de Rueda conoce?

No	Marcas de Rueda	Nº Personas
1	Marqués de Riscal	23
2	La Cuadrada	18
3	Protos	16
4	Zapadorado	14
5	Cune	13
6	Jose Pariente	15
7	Cuatro Rayas	11
8	Sanz	9
9	Palacio de Bornos	8
10	Beronia	6
11	Verdejo	6
12	Finca La Colina	5
13	Nanclares	5
14	Menado	4
15	Yllera	4
16	Buenos días	3
17	Martínez Lacuesta	3
18	Friki	3
19	Ramon Bilbao	3
20	Oro de Castilla	3
21	Sauvignon	3

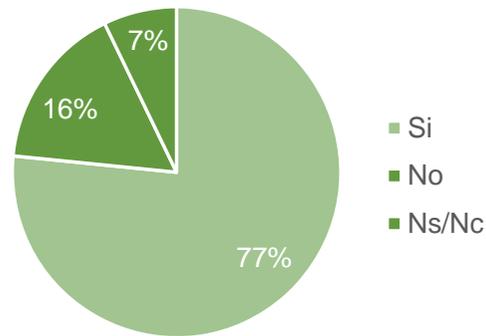
No	Marcas de Rueda	Nº Personas
22	Viuda	3
23	Belondrade	2
24	El Loco	2
25	Javier Sanz	2
26	La Tapa Loca	2
27	Verderrubi	2
28	Hito	2
29	Frixante	2
30	Viña Mocen	2
31	Chardonnay	2
32	El Transistor	1
33	Berdel	1
34	Prius	1
35	Cine	1
36	Rueda	1
37	Copaboca	1
38	Alberto	1
39	Nisia	1
40	Emina	1
41	Naiades	1

No	Marcas de Rueda	Nº Personas
42	Naia	1
43	Martivilli	1
44	Malcorta	1
45	H. Alcaraz	1
46	Lorenzo Cachado	1
47	Erre de Herrero	1
48	El Marido de mi amiga	1
49	Ossian	1
50	Basa	1
51	Tomas Postigo	1
52	Marques de Caceres	1
53	Lagartijo	1
54	Mola	1
55	Hacienda Zorita	1
56	Shaya	1
57	Viña Pomal	1
58	Tula Varona	1
59	Palomino Fino	1
60	Vagdol	1
61	Viña Mein	1
62	Convento Las Claras	1
63	Quinta Luna	1

Respuestas después de la formación

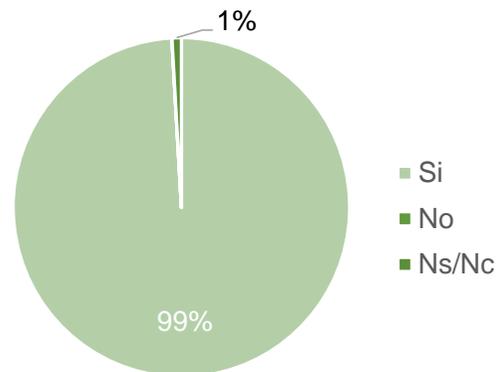
6- ¿Ha cambiado tu percepción sobre los vinos de Rueda?

Valoración	No.
Si	85
No	18
Ns/Nc	8
	111



7- ¿Te ha resultado interesante la formación?

Valoración	No.
Si	110
No	0
Ns/Nc	1
	111



Del total de participantes, el **99%** de todos ellos recomendaría realizar una formación sobre este tipo de producto.

03

Feedback



Valoraciones

- De las 111 personas formadas, el 91% (101 personas) han definido a la D. O. Rueda como una denominación. El 10% (11 personas) también consideran a Verdejo una denominación.
- El 72% (80 personas) puntúan con una valoración muy alta a la D.O. Rueda. Por el contrario, el 4,5% (5 personas) puntúan con una valoración baja a la D.O.
- En cuanto a precios, 55 personas (35,3%), sitúan a los vinos de la Denominación, entre los 7-11€ siendo esta valoración la más alta. Un 34% (53 personas), piensa que el coste de los vinos ronda los 4-7€. Que los vinos de la D. O. Rueda, tienen un coste de más de 11€, lo indica el 16,6% (26 personas).
- El 23% de las personas, dice conocer otro tipo de elaboración de los vinos de Rueda más allá de los jóvenes y frescos.
- Los vinos de Rueda que mayoritariamente conocen las personas formadas son: Marqués de Riscal con un 10% de los participantes (23 personas), La Cuadrada 8% (18 personas), Protos 7% (16 personas), Zapadorado 6% (14 personas), José Pariente 7% (15 personas), Cuatro Rayas 5% (11 personas). Todos estos vinos, representan casi el 50% de los vinos que más reconocen.

Resumen

Los empleados han valorado de forma muy positiva las formaciones impartidas en todos los restaurantes. Nos comunican que han aprendido mucho y que han sido muy dinámicas y divertidas, con un alto conocimiento del producto por parte de la persona que las imparte, lo que permite alcanzar mayor atención y dedicación.

Las personas formadas han podido actualizar sus conocimientos relacionados con la enología, de cara a prestar un mejor servicio a los clientes cuando hacen alguna consulta al respecto. En ese sentido, Ana, con sus explicaciones, ha sabido transmitir las características de los vinos, permitiéndoles, de forma más sencilla, detectar y diferenciar los matices de cada uno de los vinos de los que han dispuesto durante el desarrollo de las catas. Los vinos que más han destacado han sido los fermentados y espumosos, valoración que se ha dado en la mayoría de las sesiones.

Estas formaciones las consideran una buena iniciativa y un gran detalle por parte de la D.O. Rueda. La mayoría considera que han estado muy bien desarrolladas, con una puesta en escena perfecta y una coordinación eficaz. Además, el catering también ha tenido muy buena acogida, gustando mucho al personal de los diferentes restaurantes.

05

Imágenes



Restaurante Tavherna (22/02/2021)



Bodega Urbana (22/02/2021)



Nómada Bistro Garden (23/02/2021)



Restaurante Montia (24/02/2021)



Restaurante La Cabilda (11/03/2021)



Restaurante La Chimenea (15/03/2021)



Restaurante La Taberna Entretres (23/03/2021)



Restaurante La Huerta de Casa Ricardo (29/03/2021)



Restaurante El Pimiento Verde (30/03/2021)



Restaurante El Cerillo de Hoyo (20/04/2021)



Restaurante Urrechu (23/04/2021)



Restaurante Volea (27/04/2021)



Restaurante Las Terrazas de Becerril (29/04/2021)





Edson Vásquez

evasquez@tbbmarketing.com
607 573 659

C/ Camino de las Ceudas, 2 bis.
Edificio Ceudas
28232 – Las Rozas
www.tbbmarketing.com

THE BIG BOSS
SALES & MARKETING

The Big Boss, apoya el deporte femenino.
Patrocinador del Equipo Senior Torreldones Rugby Club.