



Emirates anuncia una inversión de 500 mill. \$ para ofrecer los mejores vinos a bordo

02-01-2015

Cada día, los pasajeros de todas las cabinas de Emirates pueden degustar más de 60 vinos, champagnes y oports procedentes de los mejores viñedos de 11 países. Ocho destacados vinos españoles forman parte de la exclusiva carta de vinos.

Cada día, los pasajeros de todas las cabinas de Emirates pueden degustar más de 60 vinos, champagnes y oports procedentes de los mejores viñedos en 11 países, incluida España. Persistiendo en su vocación de excelencia, Emirates tiene previsto invertir más de 500 millones de dólares a largo plazo en su programa de vinos, un componente fundamental de su experiencia gastronómica a bordo y cuya selección y planificación se realiza –al igual que todos los aspectos de sus servicios– con un cuidado meticuloso.

Una experiencia en vez de un producto

En lugar de depender de intermediarios, el propio equipo de expertos de Emirates ha establecido una relación directa con algunos de los más prestigiosos *chateaux* y bodegas a nivel mundial para seleccionar cuidadosamente la oferta de vinos servidos a bordo.

“Para nosotros, el vino es una experiencia. Nuestros clientes quieren disfrutar de los vinos a bordo tal como lo harían en un selecto restaurante. No solo se limitan a elegir entre tinto, blanco o rosado. Quieren saber de dónde procede la uva, la añada, la tradición de la bodega, etc.. Por este motivo, hace más de una década que decidimos dar un paso más allá del proceso de adquisición corporativo habitual y tomar las riendas de nuestro propio destino”, explica Sir Tim Clark, presidente de Emirates Airline.

“Podríamos haber tomado el camino fácil y simplemente calcular cuántas botellas necesitamos al año por cabina para posteriormente sacarlo a concurso. Pero, teniendo en cuenta la proporción de nuestras operaciones, esta opción limitaría nuestras posibilidades de elección, ya que no son muchos los productores que pueden ofrecer las cantidades necesarias con los estándares de calidad que deseamos. Por este motivo, preferimos adquirir los mejores vinos en lotes más pequeños y así poder ofrecer a nuestros clientes más oportunidades para probar los mejores vinos, aunque ello requiera mucho más trabajo en términos de operaciones logísticas, desde la carga de las botellas, pasando por la actualización de los menús, hasta un entrenamiento específico para nuestros tripulantes de cabina”

Inversión a largo plazo

Emirates opta por una estratégica dinámica en la compra de vinos y cuenta con un programa intensivo para asegurar que sus pasajeros podrán disfrutar de los mejores vinos del futuro a través de la adquisición en *primeur*, a menudo incluso antes de que se hayan embotellado y puesto a la venta.

Actualmente la aerolínea tiene más de 1,2 millones de botellas de vinos almacenadas en su bodega ubicada en Borgoña, Francia. Algunas de ellas no alcanzarán su punto de consumición óptimo hasta dentro de una década.

“El quid del vino es que cada añada es finita, por lo que necesitamos adquirirlo tan pronto como sea posible para disponer de un buen stock para nuestros clientes. A lo largo de los años hemos establecido unos fuertes vínculos tanto con las mejores bodegas como con las más prometedoras de las principales regiones productoras. Esto nos permite hacernos con las mejores elecciones”. “Esto supone, ciertamente, una gran inversión, pero el vino y el champán siempre serán un aspecto importante de nuestro producto a bordo, por lo que lo gestionamos desde una perspectiva a largo plazo. Es una parte más de nuestro riguroso sistema de planificación. Del mismo modo que sabemos cómo de grande será nuestra flota y a dónde volarán estos aviones, sabemos qué vinos vamos a servir en cada clase de una determinada ruta con cuatro años de antelación”, recalcó Sir Tim.

Tinto: el núcleo de la carta de vinos de Emirates

En el centro de la gestión de la carta de vinos de Emirates se encuentran los vinos de la región francesa de Bordeaux, que acaparan casi la mitad de la oferta de vinos de la aerolínea. Sin embargo, los vinos españoles también cuentan con una destacada presencia en las tres clases de Emirates:

Vinos españoles servidos en First Class:

D.O. Conca de Barberá, Grans Muralls 2005 (Bodega Torres).

D.O. Ribera del Duero, Vega Sicilia Único 1996 (Bodega Vega Sicilia).

D.O. Ca. Rioja, Contador 2009 (Bodega Benjamín Romeo).

Vinos españoles servidos en Business Class:

D.O. Rías Baixas, El Jardín de Lucía 2012 (Bodegas Eulogio Pomares Zárte e Hijos).

D.O. Rías Baixas, Pazo de Barrantes Albariño 2011 (Bodega Pazo de Barrantes).

D.O.Ca. Rioja, Marqués de Riscal Reserva 2007 (Bodega Marqués de Riscal).

D.O. Toro, Pintia 2007 (Bodegas y Viñedos Pintia).

Vinos españoles servidos en Economy Class:

D.O.Ca. Rioja, Altos Ibéricos (Bodega Torres).

Los criterios de selección de Emirates no solo tienen en cuenta la calidad de los vinos y cómo maridan con la comida servida a bordo, sino también cómo reaccionan los caldos al ser servidos a 10.670 metros de altitud.

“Los vinos españoles que servimos a bordo son una muestra de la excepcional calidad de los caldos que se producen en las distintas regiones vinícolas españolas. Además, no se trata de una oferta fija; a lo largo del año se va renovando y modificando con la incorporación de otras referencias españolas”, comenta **Fernando Suárez de Góngora**, director de Emirates para España.

Además de vinos españoles, Emirates también ofrece una amplia variedad de vinos franceses así como una cuidadosa selección de Australia, Nueva Zelanda, California (EE.UU.) y otras regiones vinícolas del mundo.

Además, los clientes de Emirates que viajan en *First Class* pueden degustar, a bordo de casi todos los vuelos, el selecto champán ‘Dom Perignon’, todo un clásico. Como deferencia especial y puntual, Emirates ha servido ‘Dom Perignon 2003 Rosé’ en los vuelos de su A380 a San Francisco y Houston en el pasado mes de diciembre.

Los viajeros que quieran descubrir más detalles acerca de los vinos, oportos y champanes servidos a bordo de un determinado vuelo, pueden consultar la carta de vinos en la web de la compañía, simplemente introduciendo los detalles del vuelo.

www.emirates.com/es