

El próximo 27 de octubre en el hotel Zur Post de Odenthal, en Colonia (Alemania)

Dehesa de los Canónigos, en la cena de gala de la Feria Chef Sache, en Colonia (Alemania)

- *Esta acción, que prepararán los reconocidos Chefs españoles Quique Dacosta y Eneko Atxa –ambos con 3 Estrellas Michelin-, se enmarca en el plan de promoción que desarrolla el Consejo Regulador de Ribera del Duero en Alemania para mejorar el posicionamiento de los vinos.*
- *Dehesa de los Canónigos ha introducido recientemente sus vinos en el mercado alemán por ser destino prioritario para las exportaciones españolas de productos vitivinícolas, siguiendo las directrices de su Plan Estratégico de Exportación.*
- *En los últimos meses la bodega ha empezado a comercializar sus vinos en Alemania, Dinamarca, Francia, Suecia y en terceros países como Suiza, México, USA, Puerto Rico, Panamá; y pronto estará presente en mercados tan exigentes como China, Corea del Sur y Reino Unido.*
- *Chef Sache congregará a más de 2.500 visitantes profesionales: cocineros, sommeliers, restauradores etc., quienes podrán disfrutar, durante los días 26 y 27 de octubre, de un programa de demostraciones, degustaciones y conferencias, en las que los chefs expondrán sus ideas y las últimas tendencias en la cocina.*

Colonia/Valladolid, 24 de octubre de 2014. **Dehesa de los Canónigos 2011** ha sido el vino elegido para la cena de gala de la **Feria Internacional Chef-Sache**, que prepararán los reconocidos Chefs españoles Quique Dacosta y Eneko Atxa –ambos con 3 Estrellas Michelin-, y que tendrá lugar el próximo 27 de octubre en el hotel Zur Post de Odenthal, en Colonia (Alemania). Esta acción se enmarca en el plan de promoción que actualmente desarrolla el Consejo Regulador Ribera del Duero en Alemania, con el objeto de mejorar el posicionamiento de los vinos.

Dentro del **Nuevo Plan Estratégico de Exportación**, Dehesa de los Canónigos ha introducido recientemente sus vinos en el mercado alemán por ser destino prioritario para las exportaciones españolas de productos vitivinícolas, ocupando el primer puesto en valor y el segundo en volumen tras Francia.

Actualmente España ocupa el segundo lugar como país suministrador de vino para Alemania, en cuanto al volumen, lo que supone un 20,8% del total de las importaciones, según datos del ICEX.

“El consumidor alemán es un gran conocedor del vino español, y hemos comprobado in situ que están aceptando de los diferentes matices de nuestros vinos, que constituyen un perfecto maridaje con la gastronomía alemana” afirma Iván Sanz, Director Gerente de Dehesa de los Canónigos. “Dehesa de los Canónigos es sinónimo de tradición familiar, de calidad, cultura del vino y de respeto por el fruto, y así es como queremos ser reconocidos en el panorama internacional”.

Nuevo Plan Estratégico de Exportación

La puesta en marcha de la nueva estrategia persigue contar con una red de importadores seleccionados, especializados en productos de alta gama. Para ello la bodega ha participado en Ferias Internacionales, como Prowein 2014, en Dusseldorf, y presentaciones en Dinamarca, Suiza y Londres. Además está realizando diversos viajes comerciales a América en los que han

participado tanto Iván Sanz, Gerente de Dehesa de los Canónigos, como Belén Sanz, enóloga; para poder transmitir en primera persona los valores de la marca.

En los últimos meses, y debido a una apuesta decidida por el posicionamiento y la internacionalización en algunos de los países con más cultura en el consumo de vino, la bodega ha empezado a comercializar sus vinos en Alemania, Dinamarca, Francia, Suecia y en terceros países como Suiza, México, USA, Puerto Rico, Panamá; y pronto estará presente en mercados tan exigentes como China, Corea del Sur y Reino Unido.

Chef Satche 2014

Desde su fundación en 2009, este foro internacional congrega cada año a los mejores chefs y jóvenes promesas de la cocina mundial, así como a organizaciones, empresas y proveedores de servicios del sector de la restauración.

Más de 2.500 visitantes profesionales: cocineros, sommeliers, restauradores etc., podrán disfrutar, durante dos días, de un programa de demostraciones, degustaciones y conferencias, en las que los chefs expondrán sus ideas y las últimas tendencias en la cocina.

En esta ocasión contará con la presencia destacada de los reconocidos Chefs españoles de 3 Estrellas Michelin, Quique Dacosta y Eneko Atxa.

Perfil de Dehesa de los Canónigos

Constituida por Luis Sanz Busto, la Bodega Dehesa de los Canónigos lanzó al mercado su primera añada en 1989. Antigua finca agropecuaria propiedad del clero en sus inicios, los diferentes premios y la opinión de los consumidores han convertido a la bodega en los últimos 25 años en una de las marcas de vino con mayor prestigio de la Ribera del Duero.

La finca perteneció a la familia Lecanda –propietaria también de Vega Sicilia- y fue el primer viñedo replantado en España, tras la enfermedad de la filoxera, con patrones traídos desde California. Actualmente exporta a mercados tan exigentes como Alemania, Dinamarca, Suecia, Francia y Suiza, y países extracomunitarios como México, USA, Puerto Rico o Panamá.

Dehesa de los Canónigos se distingue por cuidar al máximo la calidad y la exclusividad de sus vinos, por lo que comercializa un máximo de 250.000 botellas. La bodega ha recibido cerca de 20 galardones, entre los que destacan la Medalla de Oro Mundus Vini Der Grosse Internationale Weinpreis, la Medalla de Oro International Wine Competition - Muvina 2005; o el reciente premio al Mejor Vino con Crianza de España, otorgado por la Guía de Vinos Gourmets 2012.

Además, Dehesa de los Canónigos apuesta por el enoturismo, a través de la organización de eventos exclusivos y actividades encaminadas a transmitir la cultura del vino. Y es punto de encuentro de personajes relevantes del arte, la cultura y los deportes.

También en las redes sociales

Web: <http://www.bodegadehesadeloscanonigos.com/es/>

Twitter: <http://www.twitter.com/dehesacanonigos>

Facebook: <http://www.facebook.com/smmdehesa>

Youtube: <http://www.youtube.com/user/dehesacanonigos>

Para más información: **Agencia Comunicación Profesional** 902 104 423

Francisco J. Suárez 616 930 773 franciscosuares@acomunicacionprofesional.es

Laura Serrano 696 884 869 lauraserrano@acomunicacionprofesional.es