


bopki

Guía de proyecto

MARTINI® & TONIC



www.disfruta-de-un-consumo-responsable.com 15°.

MARTINI y el logo  son marcas registradas. Promoción solo válida para mayores de 18 años.

Probamos MARTINI® & TONIC

Junto con 2.500 bopkis, probaremos y daremos a conocer MARTINI® & TONIC entre amistades, colegas de trabajo y familiares mayores de 18 años.

Los vermouths están cada vez más presentes, tanto en los tradicionales aperitivos del fin de semana, como en los afterworks o incluso en casa antes de la cena.

Con la idea de un trago más moderno y fresco, los expertos de MARTINI® nos proponen una nueva combinación: MARTINI® y tónica a partes iguales. Y en este proyecto de marketing colaborativo, nos convertiremos en unas expertas del aperitivo moderno.



Nuevo proyecto bopki:
MARTINI® & TONIC

¡Alcemos las copas y aprovechemos cualquier excusa durante los próximos días para sorprender a nuestro entorno con un combinado diferente y sencillo de preparar!

En este proyecto bopki:

1

Probaremos junto con 2.500 bopkis MARTINI® & TONIC, la combinación de MARTINI® y tónica para un aperitivo fresco y fácil de preparar, que podremos tomar tanto en casa como en hostelería.

Primero, probar...

2

Daremos a conocer MARTINI® & TONIC a través del boca a boca. Para ello, hablaremos del producto con amistades, colegas de trabajo y familiares mayores de edad y les sorprenderemos preparándoles una copa de esta combinación de aperitivo.

... contarlo a los mayores de edad de tu entorno...

3

Compartiremos nuestra opinión y veredicto sobre el producto a través de dos encuestas online. También recogeremos todas las opiniones y experiencias de boca a boca con amistades, colegas de trabajo y familiares en los comentarios del blog y a través de los cuestionarios del Manual de investigación de marketing.

... contarle a la central de bopki tus opiniones en el blog y en las encuestas.

El origen del vermouth

Los antiguos griegos tomaban vino con plantas medicinales desde hace casi 2.500 años. Los romanos perfeccionaron la técnica con vinos más exclusivos y en la Edad Media, los genoveses monopolizaron el mercado de las especias, haciendo de Italia y el Piamonte el principal centro de los vinos aromatizados.

Precisamente, una de las hierbas aromáticas más comunes en esta región italiana es la artemisia, el ingrediente imprescindible en la elaboración de los vermouths. De hecho, en las cortes alemanas también bebían 'wermuth wein', es decir, vino con artemisia. El nombre fue dándose a conocer por el resto de Europa, hasta que los franceses adaptaron el vocablo a la palabra que hoy todos conocemos: **vermouth**.

Y si volvemos al **Piamonte**, lo haremos a una de las zonas con las condiciones climáticas más idóneas para la creación de esta bebida: tanto sus uvas de alta calidad como las plantas aromáticas mediterráneas (hierba doncella, tomillo, romero...) son la clave del éxito del vermouth.

Con el paso de los siglos, la bebida se ha ido popularizando en infinidad de países, como por ejemplo en España. Además, la palabra "vermouth" ha adquirido un sentido genérico... **¿Cuántas veces habremos quedado con amistades y familiares para tomar el vermouth? ;)**

MARTINI®, un espíritu que sigue vivo

MARTINI® es un proceso único y complejo, basado en la selección y mezcla cuidadosa de los ingredientes y siempre con el objetivo de la alta calidad. Desde el Piamonte (origen de MARTINI®), los maestros artesanos de la marca recorren el mundo en busca de las mejores materias primas.

Los maestros seleccionan y mezclan los vinos y las plantas para obtener un sabor único y complejo. Para ello utilizan vinos que proceden de la primera prensa de las uvas y más de 40 botánicos naturales, escogidos entre 500 muestras.

Desde hace más de 150 años Martini mantiene viva la tradición del auténtico vermouth original, que incluye un método de elaboración tradicional único, el "Macerato a la girata lenta", en este proceso el botánico se introduce en el "Tamburo", que gira muy lentamente (dos veces al día da vueltas sobre sí mismo), lo que permite extraer toda la riqueza y variedad de matices. Junto con los más de 40 botánicos seleccionados a mano que se utilizan para la elaboración de sus vermouths, confiere a Martini un distintivo sabor más suave y rico en matices, e ideal para todo tipo de maridajes.



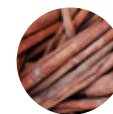
Pétalos de rosa



Raíz de lirio



Violeta de olor



Canela



Limón



Artemisia

Los botánicos de MARTINI®

Flores aromáticas: Rosa de Provins (Marruecos), Violeta de olor (Italia).
 Frutas fragantes: Frambuesa (Italia), Limón (España), Naranja (España).
 Maderas exóticas: Cuasia (Jamaica), Cascarillo (Bahamas).
 Raíces únicas: Raíz de lirio (Italia), Raíz de genciana (Francia), Raíz de Orris (Italia).
 Especies cautivadoras: Clavo (Madagascar), Canela (Ceilán).

Las variedades de MARTINI®...

En este proyecto bopki probaremos dos de las variedades más conocidas de MARTINI®: Rosso y Bianco.

MARTINI® ROSSO

El Rosso presume de una secreta mezcla de botánicos procedentes de suelos nativos y extranjeros. La artemisia, el ingrediente clave, continúa siendo cultivada y recolectada justo a pocos kilómetros al sur de la casa MARTINI® en Pessione (Italia).

Nota de cata: hierbas italianas, artemisia, ajedrea, dictamo y maderas exóticas dulces y amargas.

Maridajes: surtido de ibéricos, quesos curados, salazones, frituras, encurtidos y carnes guisadas.

MARTINI® BIANCO

Conocido en el pasado como Bianchissimo (el más blanco). Multipremiado desde 1910. Su base única hecha a partir de distintos vinos blancos está adornada con extractos de hierbas e inspirado en flores blancas de vainilla.

Nota de cata: de gran cuerpo, rico amargor, madera, herbal y complejo.

Maridajes: mariscos, moluscos, quesos suaves, pastas y arroces.



... también con tónica

En este proyecto vamos a probar MARTINI®&TONIC. El primero de los ingredientes necesarios para este combinado lo tenemos en nuestro pack de inicio, pero... ¿y el segundo?

Como sabemos que cada una tiene sus tónicas preferidas (o incluso que ya las tenemos en casa), utilizaremos la que más nos guste. Para ello, MARTINI® nos obsequia con 5 € para comprar la tónica que queramos, con el objetivo de que la experiencia ¡sea aún mejor si cabe!

Es tan sencillo como seguir estos pasos:

- Ir a nuestro establecimiento habitual.
- Adquirir las tónicas en una única compra (sólo deberán aparecer las tónicas en el ticket de compra).
- Escanear o fotografiar el ticket.
- Hacer clic en el botón "Subir el ticket de compra" en el blog del proyecto MARTINI®&TONIC.
- Seguir los pasos indicados.
- El servidor comprobará los datos y procederá a la realización del reembolso por un importe máximo de 5 € en un único ticket por participante.



El *perfect serve* de MARTINI® & TONIC

Los grandes barmans saben de la importancia de mezclar las cantidades adecuadas y en el orden establecido para crear grandes cócteles. Para que nuestros MARTINI® & TONIC estén siempre perfectos, seguiremos unos sencillos pasos que nos harán disfrutar al máximo de la combinación de vermouth y tónica más fresca.

- 1 Cogeer una de las copas balón de nuestro pack de inicio.
- 2 Llenarla con mucho hielo (unos cuatro cubitos).
- 3 Rellenar con 7 cl de MARTINI® Rosso o MARTINI® Bianco y 7 cl de tónica. Vertiremos la tónica poco a poco, dejando siempre el espacio de un dedo entre el combinado y el final de la copa.
- 4 MARTINI® & TONIC Rosso: añadir una rodaja de naranja, como contrapunto dulce.
MARTINI® & TONIC Bianco: añadir una rodaja de lima, como contrapunto ácido.



Los trucos del experto

- Utilizar hielo de buena calidad, idealmente comprado o de agua embotellada.
- Si queremos un combinado aún más frío, meter la botella de MARTINI® en el frigorífico.

Tu pack de inicio de bopki

Al comienzo del proyecto todas las bopkis participantes reciben un pack de inicio gratis con el siguiente contenido:

Para ti y para invitar a amistades, colegas de trabajo y familiares mayores de 18 años:

- 1 botella de MARTINI® Rosso (1 l).
- 1 botella de MARTINI® Bianco (1 l).
- 6 copas balón para MARTINI® & TONIC.
- 4 cupones descuento de 0,50 € por la compra de MARTINI® (incluidos en la Guía de proyecto).
- 1 Guía de proyecto.
- 1 Manual de investigación de marketing.



El proyecto bopki paso a paso

1

ABRIR EL PACK Y HACER FOTOS



Abrir el pack

En primer lugar, nos tomaremos el tiempo para abrir con cuidado el pack de inicio y descubrir su contenido: las **botellas de MARTINI®**, las copas balón de cristal y toda la información exclusiva sobre este vermouth y cómo preparar un MARTINI®&TONIC.

Tomar fotos

Sería genial ver cómo descubrimos el contenido del pack. ¡Animémonos a hacer unas fotos de ese momento y también durante el resto del proyecto en nuestras acciones de boca a boca! Y después, las subiremos a la galería de fotos de **MARTINI®&TONIC** en el blog del proyecto.

2

PROBAR Y FORMARTE UNA OPINIÓN



Probar

Ahora, por supuesto, se trata de probar MARTINI®&TONIC. Para ello, además de las copas balón y las botellas del pack de inicio, necesitaremos la tónica. Para saber cómo conseguirla, leeremos la página "... también con tónica" de esta guía.

Y después de las degustaciones, las opiniones: ¿qué te ha parecido MARTINI®&TONIC? ¿Prefieres Bianco, Rosso o ambos por igual? ¿Qué les ha parecido a tus amistades? Nos puedes comunicar tu opinión en las **dos encuestas online que tendremos a lo largo del proyecto**:

Comienzo del proyecto: encuesta de inicio.

Fin del proyecto: encuesta final.

Te avisaremos por e-mail cuando estén activas en el área de "Usuarías" de bopki.

3

DARA CONOCER MARTINI®&TONIC



Si te convence **MARTINI®&TONIC**, nos alegramos de que nos ayudes, junto a otras participantes, a darlo a conocer entre otras personas mayores de edad.

Éstas son algunas ideas:

- Organizar un aperitivo con familiares para presentarles MARTINI®&TONIC.
- Repartir los cupones descuento recortables de las últimas páginas de la Guía de proyecto entre nuestro entorno.
- Explicarles todo lo que hemos aprendido sobre la historia de MARTINI® y la elaboración de sus vermouths.

También puedes compartir las fotos de tus experiencias de consumo responsable con MARTINI®&TONIC en la **galería de fotos del proyecto**.

Recuerda que sólo deberán aparecer mayores de 18.

Encontraremos más ideas para el boca a boca en las páginas siguientes.

4

AYUDAR CON LA INVESTIGACIÓN DE MARKETING



¡Te convertimos en una auténtica investigadora de marketing para MARTINI®!

Con el **Manual de investigación de marketing** de tu pack de inicio puedes preguntar a todas las personas que quieras sobre los vermouths MARTINI® combinados con tónica, aprovechar la ocasión para contarles tus conocimientos y responder sus preguntas. Lo ideal es servir una copa y preguntar su opinión. Además, puedes enviarnos tantos cuestionarios como personas hayas preguntado, incluso más de los 16 que incluye el manual.

Encontrarás información más específica en el Manual de investigación de marketing.

5

PUBLICAR NUESTRA OPINIÓN



Todas somos protagonistas

Además de las dos encuestas en las que comunicaremos nuestra opinión, también podemos escribir una **reseña de nuestra prueba en blogs personales, foros de productos** (Ciao!, Dooyoo...), redes sociales (Facebook, Twitter, Instagram, Pinterest...), o plataformas de vídeo (YouTube, Vimeo...), utilizando el **hashtag #PruebaMartiniTonic y la mención @MartiniSpain**. Es la mejor manera de dar a conocer a otros y otras internautas nuestra impresión sobre el producto, y recoger la opinión de otras personas.

Luego, compartiremos los links de nuestras reseñas directamente en el blog del proyecto MARTINI®&TONIC. Por supuesto, también comentaremos sobre los vermouths siempre que queramos.



Puedes preguntarnos y sugerirnos cualquier tema sobre el producto en la siguiente dirección:

martini@bopki.es

En el blog del proyecto agruparemos las consultas y las trataremos juntas:

<http://www.bopki.es/martini-tonic>

Reglas del juego

Hemos definido algunas reglas de juego para las integrantes de bopki para la participación en los proyectos:

Franqueza

Ser sincera es uno de los requisitos más importantes. Por eso, animamos a todas las integrantes de nuestra comunidad a mencionar en sus conversaciones o en sus reseñas que han **descubierto los productos a través de bopki**, y que están participando en un **proyecto de marketing colaborativo**. Sé abierta y sincera cuando hables con tu entorno: da únicamente tu **opinión personal**. Se trata de ser clara: si no te gusta el producto en prueba, comunícanos tu crítica sincera y todas las propuestas de mejora en tu evaluación.

¡Sé auténtica!

Sólo deberías recomendar el producto a tus amistades, si estás convencida con él. Habla con tus propias palabras, sin exagerar ni inventar nada sobre el producto, tanto si tu opinión es positiva como negativa. Escucha y respeta la opinión de tu entorno, sin intentar imponer la tuya. Lo importante es que, con la ayuda de tus recomendaciones, puedas **dar consejos y que tus amistades se formen su propia opinión** sobre los productos en prueba. Nunca deberías imponer tu criterio, sino aceptar sus opiniones, recopilarlas y comunicárnoslas.



Y lo más importante: tu participación en los proyectos de bopki tiene que ser, sobre todo, **divertida**. En bopki descubres productos novedosos, puedes dar consejos (y en muchos casos muestras de productos) a tus amistades y vivir un montón de experiencias nuevas.

La idea a comunicar

MARTINI® & TONIC

**la combinación de
MARTINI® y tónica para
un aperitivo fresco y
fácil de preparar**



www.disfruta-de-un-consumo-responsable.com 15°
MARTINI y el logo  son marcas registradas. Promoción solo válida para mayores de 18 años.

Ideas para generar boca a boca

Ya nos hemos convertido en unas expertas del “aperitivo moderno”, por eso ahora lo ideal es que el máximo de personas mayores de edad de nuestro entorno puedan probar una copa de MARTINI® & TONIC, ¡pero siempre con moderación!



*¿Ya hemos servido
MARTINI® & TONIC
entre los mayores
de edad de nuestro
entorno?*

Seguro que ya tenemos planificadas algunas cenas o quedadas con amistades y familiares en los próximos días. ¿Y si nos ofrecemos para llevar el aperitivo? Una copa de MARTINI® & TONIC nos servirá para hablar del producto.

Porque en realidad, ¡cualquier momento es bueno para disfrutar de una copa de MARTINI® & TONIC en compañía!: un aperitivo antes de la comida del domingo, un **afterwork** con colegas de trabajo, una copa antes de la cena en casa... ¡Si utilizamos las copas balón, sorprenderemos a nuestros invitados con un toque distinguido!

Además, cada vez que organicemos una degustación, habremos creado el momento perfecto para pedirles su opinión sobre este combinado. Podemos ayudarnos del Manual de investigación de marketing y repartir los cupones descuento.

Existen muchas **maneras y situaciones** para dar a conocer MARTINI® & TONIC: tomando algo en un bar, en una plataforma online de opinión, en nuestras redes sociales, en el supermercado... ¿Nos cuentas tus ideas?

MARTINI®: más de 150 años de historia

Alessandro Martini, el emprendedor intrépido, y Luigi Rossi, el maestro artesano, se encontraron por primera vez en 1847 cuando se funda la “Distilleria National di Spirito di Vino”, en Turín. En 1863, compran la Distilleria y transforman la compañía junto a un tercer socio, Teófilo Sola, como director financiero. Se creó entonces una sociedad única. Alessandro dedicaba su tiempo a compartir su amor a MARTINI® y el sabor italiano por todo el mundo, mientras que Luigi concentraba sus esfuerzos en crear el sabor con el que soñaban y Teófilo se ocupaba de la parte financiera.



Lograron establecer una diferencia: en una época en que los vermouths eran muy amargos, crearon un producto **suave y sofisticado**. En ese momento nació el MARTINI® Rosso, que sigue siendo emblema de la compañía.

Empeñados en introducir MARTINI® en la escena mundial, Alessandro y Luigi inscribieron a la compañía en las **grandes exposiciones internacionales** de la época. En 1865, gana su primer gran premio en Dublín. En 1912, MARTINI® ya había acumulado 13 Gran Premio y 40 medallas de oro en competiciones internacionales.



Alessandro Martini promocionó la marca por todo el mundo, creando redes comerciales en más de 43 países. Por ejemplo en España, donde la Regente María Cristina de Austria le otorgó el título de proveedor oficial. A principios del siglo XX, **MARTINI® desembarcó en Barcelona** y desde entonces la bebida empezó a cobrar fama. En 1902 se abrió el Café Torino en el número 18 del Paseo de Gracia, local que recibió el sobrenombre de “**El Palacio del Vermouth**”. Su arquitectura modernista lo convirtió en parada obligada para locales y turistas, contribuyendo al éxito de MARTINI®, que se convirtió en una de las bebidas más cosmopolitas del mundo.



Datos del producto

MARTINI®&TONIC: la combinación de MARTINI® y tónica para el aperitivo más fresco.

50% MARTINI® y 50% tónica, servido con mucho hielo y naranja o lima dependiendo de la variedad.

Variedades de MARTINI®:

- **MARTINI® Rosso:** color ámbar oscuro, de aroma rico y complejo, con carácter especiado y agri dulce perfectamente equilibrado.
- **MARTINI® Bianco:** color rubio intenso, fuertemente perfumado, suave y con un toque de vainilla. Tiene ligera amargura con una mezcla equilibrada de dulzor y acidez.

Formato y precio recomendado de venta al público en supermercados e hipermercados*:
Botella de 1 litro, 7,99 €.

Formato y precio recomendado en hostelería*:
Copa de MARTINI®&TONIC, 3,50 €.



* Susceptibles de modificación según el libre criterio del establecimiento.

www.bopki.es/martini-tonic

Contacto: boneli@bopki.es