



**RETAMOS
EL PRESENTE
CONSTRUIMOS
MEJOR FUTURO**

GESTIÓN COMERCIAL 2023



AGENDA - ACUERDOS

DUSA - Génesis

**DIPLOMÁTICO: DEL DECIR
AL HACER!!**

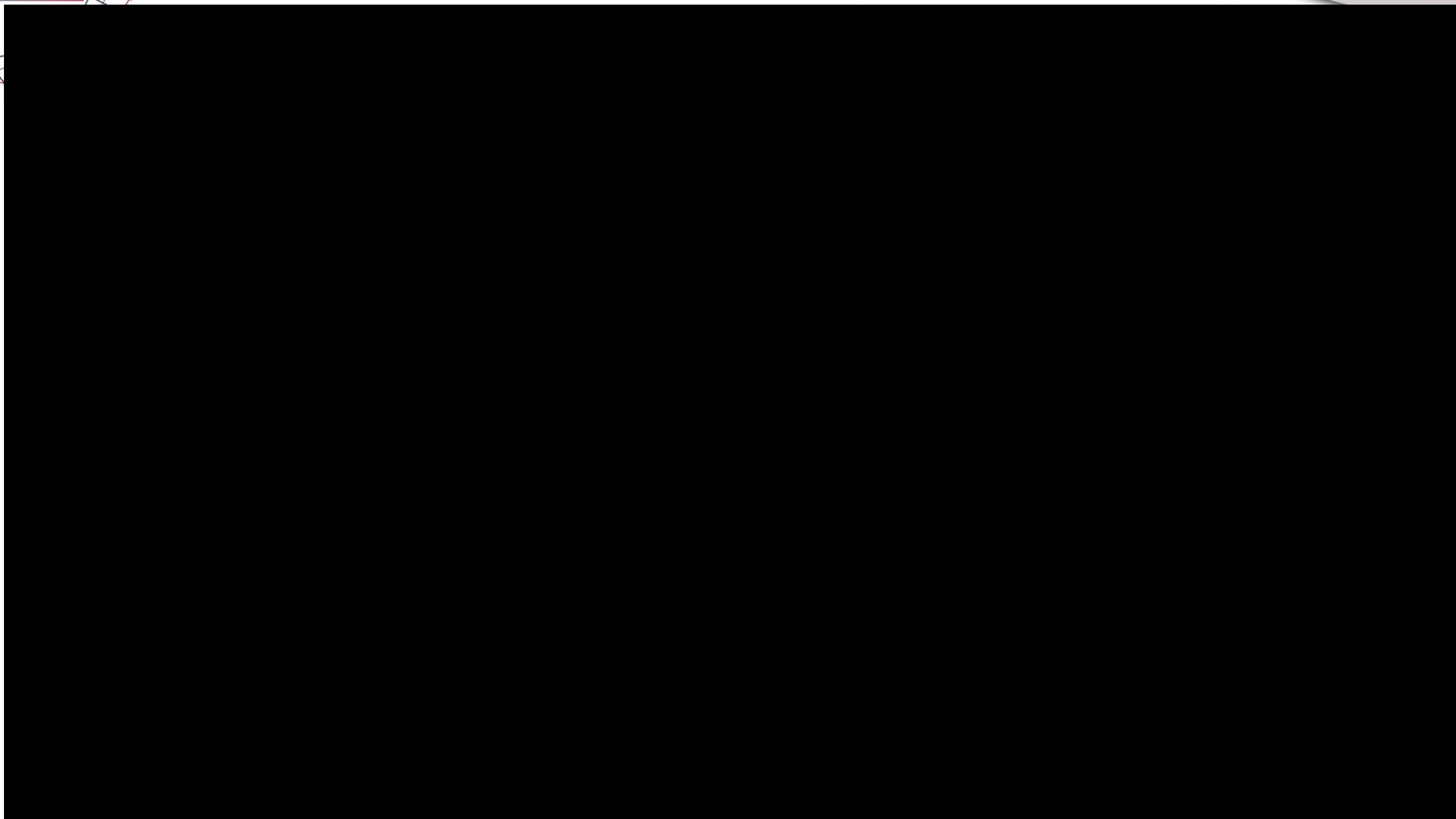
**CANAIMA GIN: AMPLITUD
DE PORTFOLIO**

**ESCUCHAR Y PARTICIPAR
ACTIVAMENTE.**

**PRESENTACIÓN – ESTILO
CONVERSATORIO**

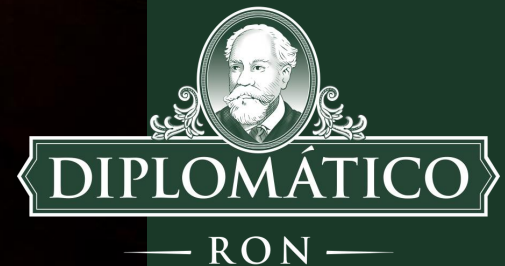
**SESIÓN DE PREGUNTAS
E INQUIETUDES**

**DEGUSTACIÓN RON
TEPUY**

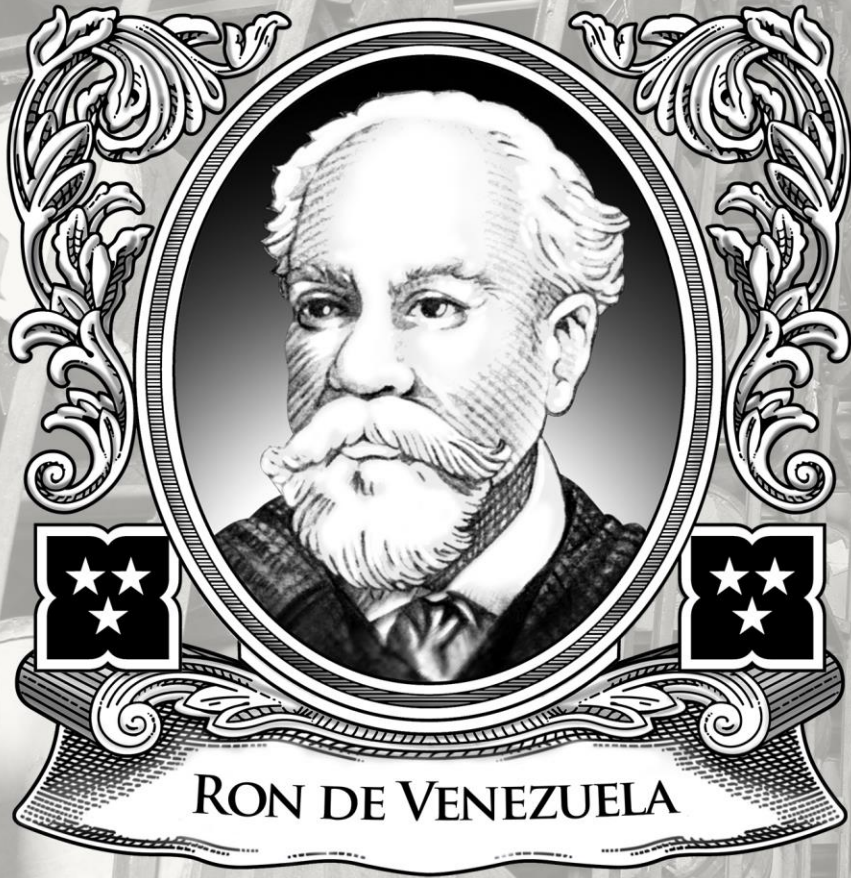




MERCADEO, COMUNICACIONES Y COMERCIAL



DIPLOMÁTICO



ESTRATEGIA DE DIFERENCIACIÓN

NACIDO Y CRIADO EN UN LUGAR EXCEPCIONAL

Esta gran historia no podría existir sin un escenario ideal, y el nuestro es el mejor imaginable: el Valle de Planas.

Ubicado al pie de la cordillera de los Andes, es la región que Don Juancho llamó orgullosamente su hogar, y donde hoy, rodeada de campos de caña de azúcar, se encuentra la destilería de Diplomático.

Don Juancho



New York



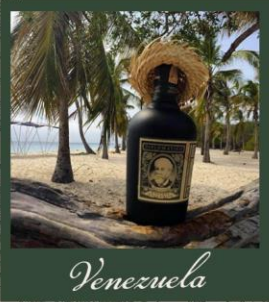
Paris



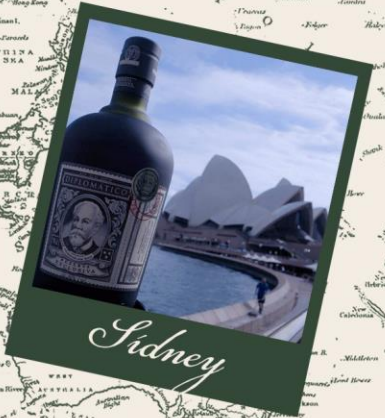
Suecia



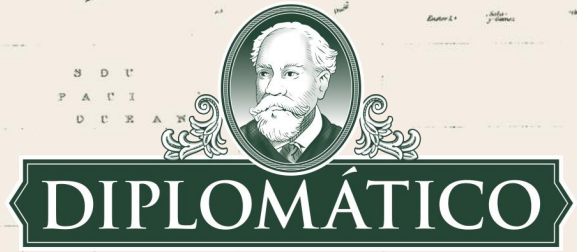
Indonesia



Venezuela



Sidney



— RON —

PRODUCTOS EXCEPCIONALES CON PRESENCIA EN +105 PAÍSES



POR DÓNDE COMENZAR?



DECLARACIÓN

AMBICIÓN

LIDERAR EL SEGMENTO SUPER PREMIUM
DE LA CATEGORIA DE
RON MUNDIALMENTE



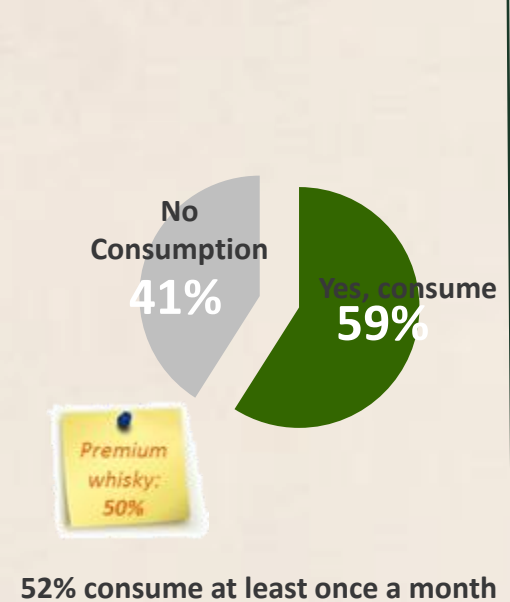
QUE SUCEDE EN EL MERCADO



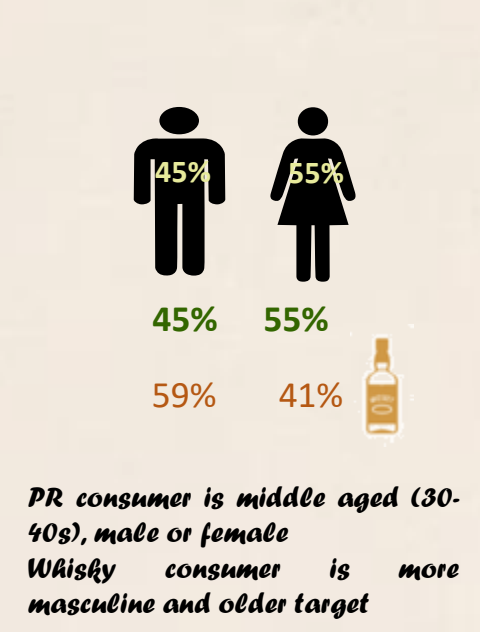
MIRANDO EL PERFIL DEL CONSUDIMOR, LAS CLAVES DE SUS CARACTERÍSTICAS...

C
A
T
E
G
O
R
Y

Cuantos Consumidores



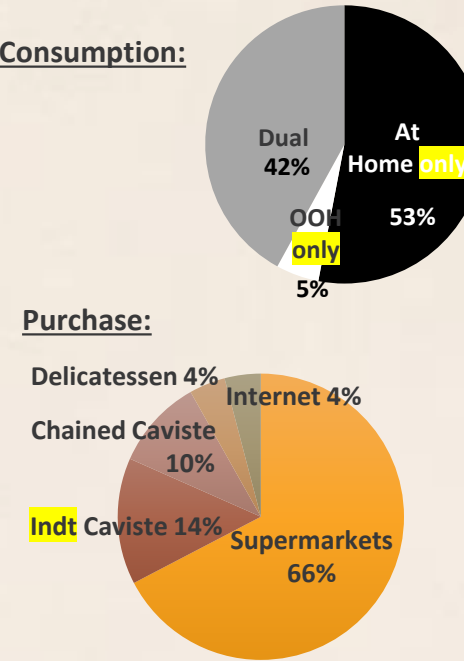
Quiénes



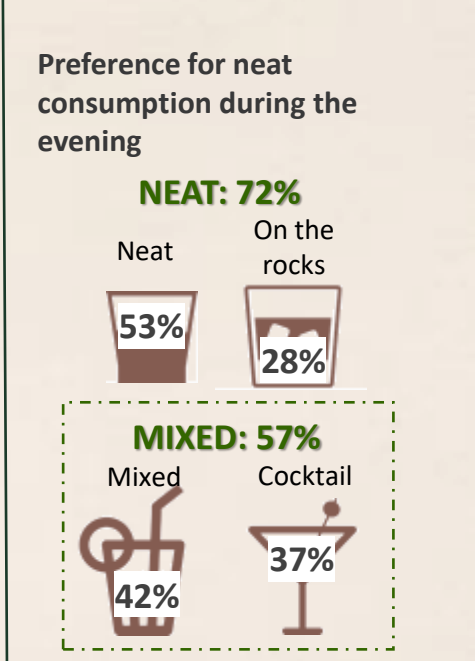
Porqué



Dónde



Cómo



COMPETIDORES



DIPLOMÁTICO



MARCA Y PRODUCTO – EVOLUCIÓN

ANTES

- ✓ Simple y elegante, no era muy visible y costaba reconocerlo en el contexto de las marcas competidoras

DIPLOMÁTICO

AHORA

- ✓ Iconico, integrado con Don Juancho + el descriptor “Rum” que eleva la visibilidad y el prestigio. Cuanto vale tu marca? Invertir?



MARCA Vs COMPETIDORES



CLASIFICACIÓN DE COMPETIDORES

MULTINATIONAL ACTORS

TRADITIONAL ACTORS

LIFESTYLE / NEWCOMERS



DIAGEO



Pernod Ricard



BACARDÍ



CAMPARI GROUP



EDRINGTON



Moët Hennessy



BUMBU^{*}
THE CRAFT RUM

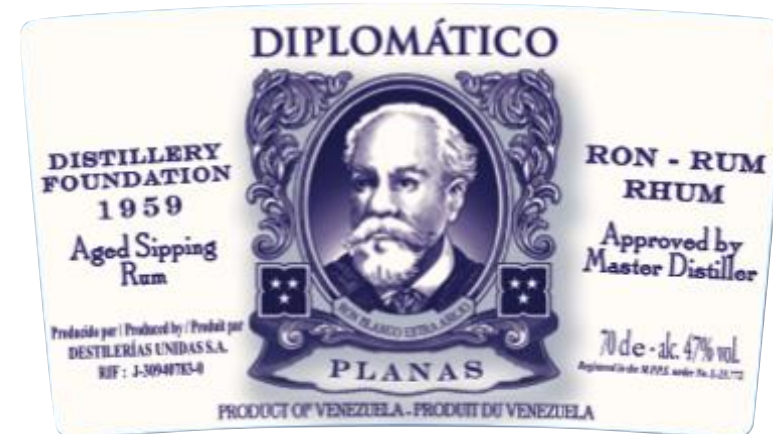
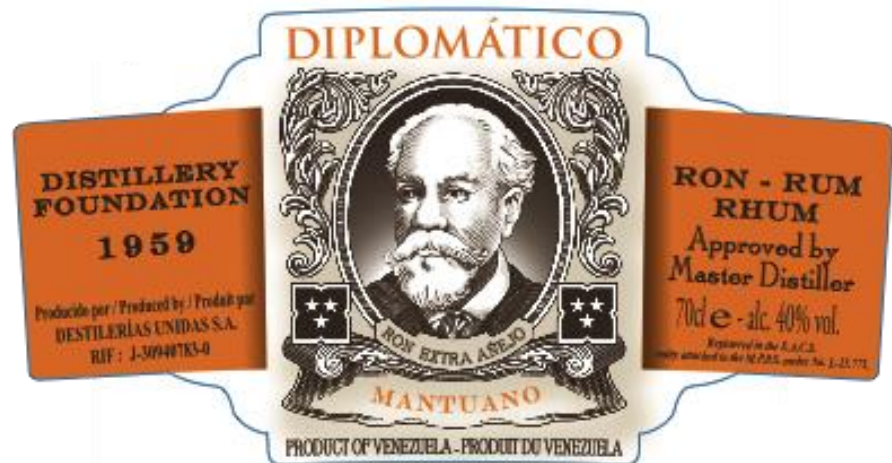
*Pernod Ricard to increase its stake in Sovereign Brands

DESARROLLO DE EMPAQUE



NUESTROS EMPAQUES HOY

- ✓ BOTELLA ICÓNICA
- ✓ NOMBRE DE LA MARCA CON VISIBILIDAD MAYOR VISIBILIDAD
- ✓ LOGO EN APLICACIÓN Y DE DIFERENTES MANERA



PRESENTACIÓN DE LÍNEA TRADICIÓN



ESTRATEGIA DE INNOVACIÓN



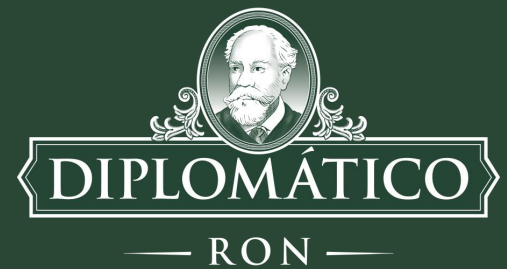
LÍNEA TÉCNICA DE PRODUCTOS - THE DISTILLERY COLLECTION (TDC)

OBJETIVO:

Demostrar nuestra versatilidad como planta y Know how para evitar imitaciones y seguir siendo diferenciados. Deconstrucción de Reserva Exclusiva



SELECCIÓN DE FAMILIA



PRODUCTO DE MEJORAMIENTO – SELECCIÓN DE FAMILIA

OBJETIVO:

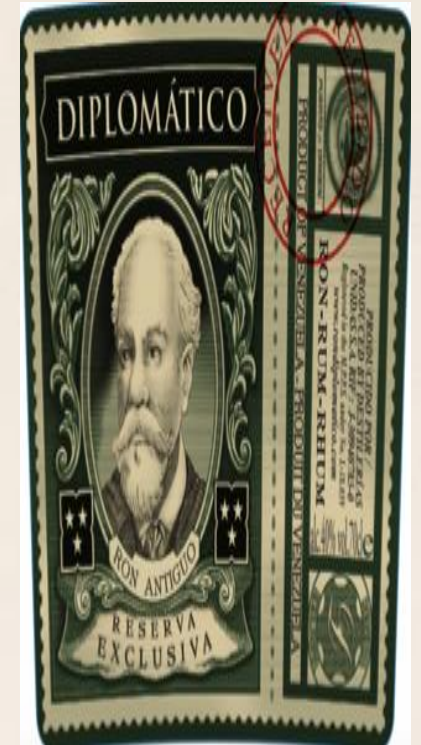
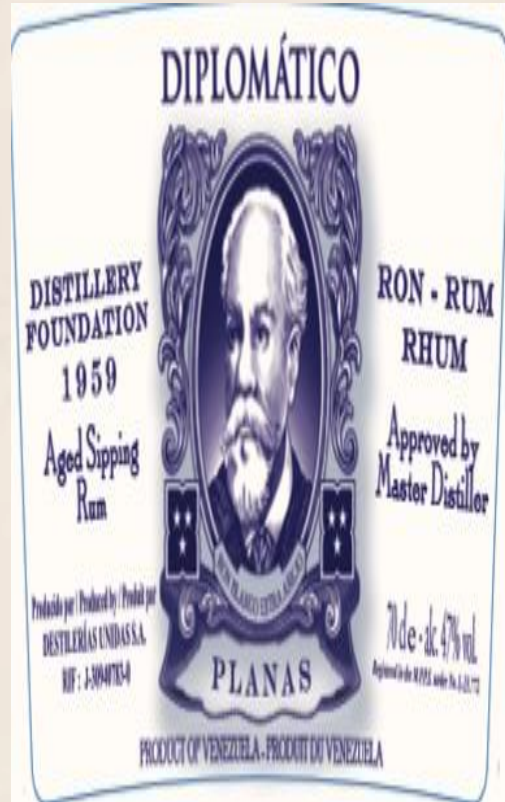
Continuar demostrando la capacidad de invocación a través de un producto con más complejidad que pudiera proteger la Reserva Exclusiva



PORTAFOLIO CENTRAL AMPLIADO – TRADITIONAL RANGE



ALGUNOS PREMIOS



ESTRATEGIA DE PORTAFOLIO

Especial foco con el producto de mayor aceptación en el mercado

RANGE	CORE				PRESTIGE		
SKU							
	Mantuano	Planas	Reserva Exclusiva	Selección de Familia	The Distillery Collection (TDC)	Single Vintage	Ambassador

CONTENIDO GLOBAL UNIFICADO

NUESTRO CAMINO

PRODUCT



*Rum's packshots &
neat serves.
Tasting tips*

ORIGIN



*Don Juancho's Storytelling
Production process
CSR
Maestros Roneros*

COCKTAILS



*Recipes & Preparation.
Consumption occasions.
Partnership with local on-
tarde accounts*

LIFESTYLE TERRITORIES



*Traveling
Gastronomy
Craftsmanship*

CONSUMPTION OCCASIONS & PAIRINGS



For all SKU's

ACTIVACIONES ESPECIALES 2022

Paris Orly, France
January



Paris CDG, France
March - April



Geneva, Switzerland
June - July



Nice, France
September



Rome, Italy
September



Lyon, France
October - November



Paris Orly, France
November



Prague, Czech Republic
November

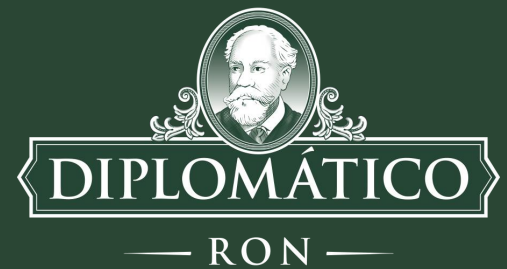


IDENTIDAD DE MARCA - LAUNCH DISTILLERY COLLECTION

- Presencia en stand y experiencia de marca – Haz tu propia Mezcla!! - “Make your own blend” en BCB (ALEMANIA - BERLÍN)



BRAND EXPERIENCE



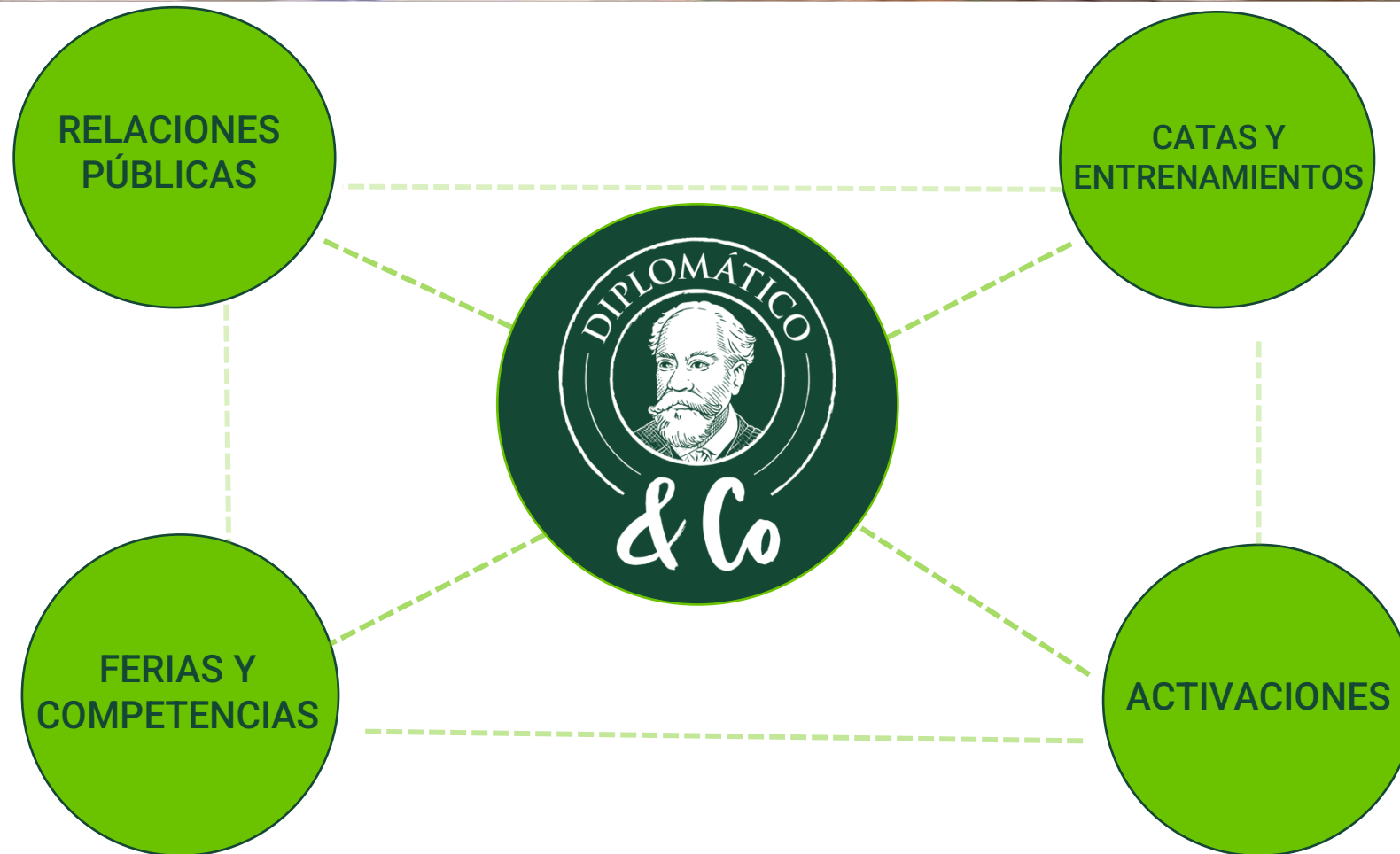


BE PART OF
OUR
Community

DEL WORLD TOURNAMENT A DIPLOMÁTICO & CO



DIPLOMÁTICO & CO



CONOCIMIENTO DE MARCA — PROGRAMA CON EXPERTOS — B2B

DIGITAL CONTENT



DIGITAL PLATFORM

Accesible a la comunidad de Diplomático

EXPERTOS (ADVOCACY)



UNA HERRAMIENTA DE CONTRATACIÓN PARA
PRESCRIPTORES DE LA INDUSTRIA
(PRINCIPALMENTE BARTENDERS)UN

PROGRAMA DE FIDELIZACIÓN PARA AUMENTAR
TANTO EL CONOCIMIENTO DE LA MARCA
COMERCIAL COMO LAS VENTAS

UNA ACTIVACIÓN LOCAL Y GLOBAL A TRAVÉS DE
EXPERIENCIAS DE MARCA DIGITAL Y EN VIVO

ACCESIBLE A TODOS LOS MERCADOS DE
DISTRIBUCIÓN DIPLOMÁTICO

LIVE EXPERIENCE



LOCAL MEET-UPS

Encuentros locales organizados y
producidos por cada importador y sus
equipos apoyados con el equipo de
marca

MAESTRO RONERO TOUR

MAESTRO RONERO TOUR

EMEA & USA

25
countries

54
cities

Activities across
all channels

+90
masterclasses

+1200
participants





ESTRATEGIA DE COCTELES Y TRAGOS — B2C & B2B

COCTELERÍA Y CONSUMO

RESERVA EXCLUSIVA

*Mainly neat &
on the rocks.*

Also, in refined cocktails



MANTUANO & PLANAS

Neat, on the rocks or in cocktails



PRESTIGE RANGE & DISTILLERY COLLECTION

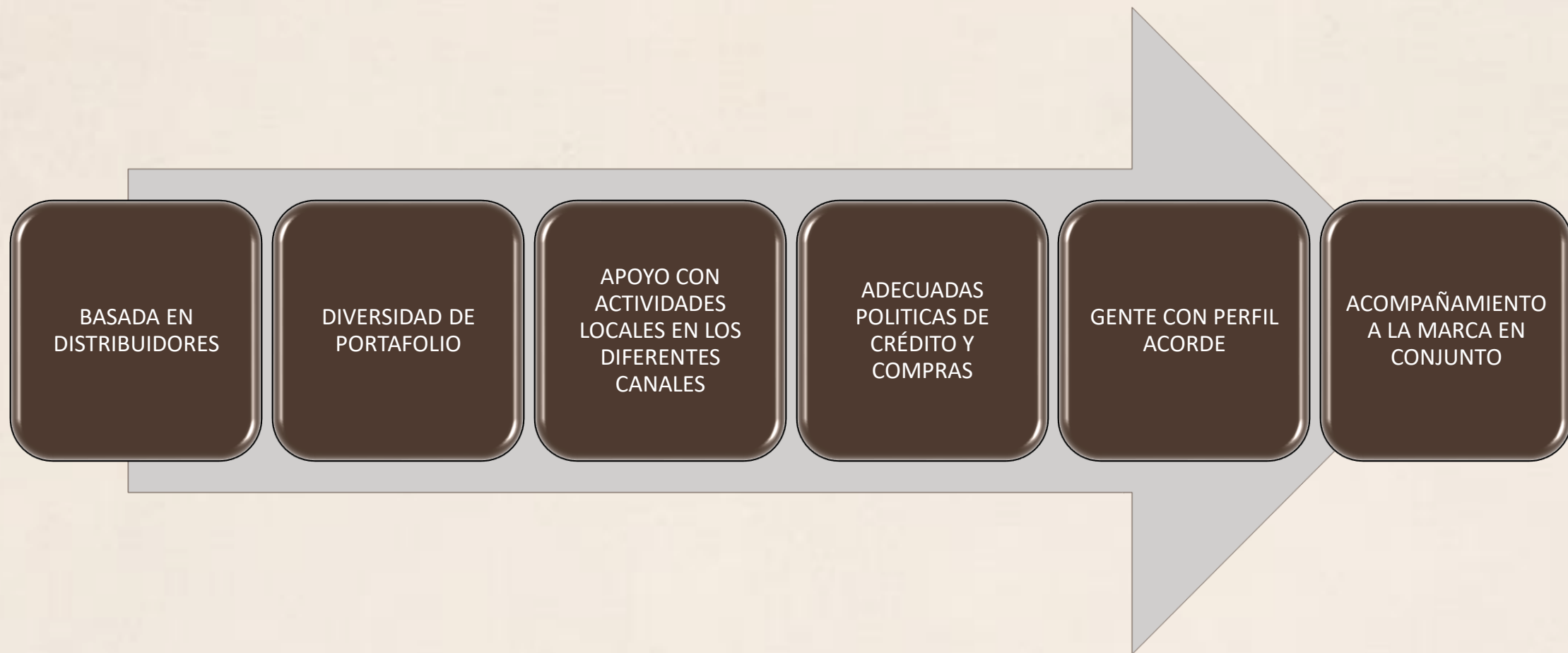
Neat



ESTRATEGIA COMERCIAL



ESTRATEGIA COMERCIAL



EXPANSIÓN VS CONSOLIDACIÓN



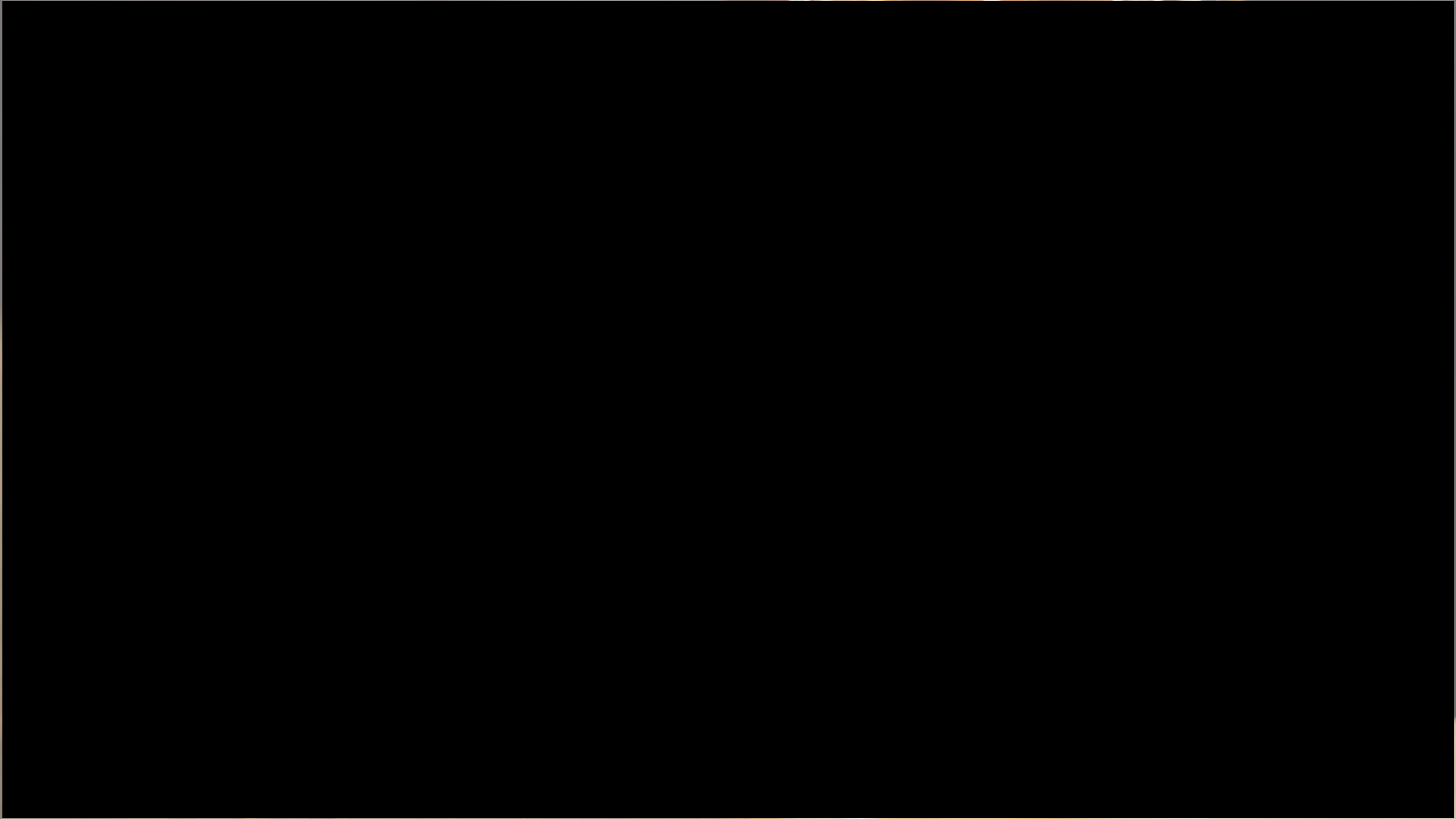
AT THE TOP 10 SINCE 2015



IN 2022

- #2 Trending Rum
- #3 Bartenders choice (all spirits)
- #4 Best Selling Rum





DIVERSIFICACIÓN DE PORTAFOLIO Y CATEGORÍA

CANAÏMA

SMALL BATCH GIN

BORN IN THE AMAZON





HISTORIA DE MARCA

CANAÏMA EN UN SNAPSHOT



BORN IN THE AMAZON



UNA MARCA CON PROPÓSITO



BLEND EXÓTICO



UN TWIST DEL G&T



DE LA MANO CON EXPERTOS

Nacido en las profundidades de la selva amazónica, la selva tropical más grande y biodiversa del mundo.

Apoyo a diferentes comunidades étnicas indígenas de Venezuela a través de colaboraciones con ONG

Botánicos amazónicos cuidadosamente seleccionados en colaboración con tribus locales

Mezcla exótica de productos botánicos amazónicos

- Recomendado y respaldado por Simone Caporale
- De los productores de Ron Diplomático



BORN IN THE AMAZON

Una ginebra premium nacida en el Amazonas, un lugar que ha permanecido intacto, con condiciones climáticas únicas que nutren una variedad de frutas y plantas. Una tierra mística, con un patrimonio botánico que los indios Pemón aprecian y transmiten de generación en generación.

Al menos 3000 frutos se encuentran en las selvas tropicales; de estos, solo 200 son conocidos por la sociedad moderna. Las tribus indígenas los conocen a todos.

UNA MARCA CON PROPÓSITO

Respetamos el medio ambiente y las comunidades locales. Por lo tanto, el 10% de nuestras ventas en la Amazonía son destinados para estas comunidades indígenas, apoyando a ONGs y redes de voluntarios que trabajan para mejorar la calidad de vida como la Fundación Tierra Viva y Saving the Amazon





TIERRA VIVA

La Fundación Tierra Viva es una organización venezolana sin fines de lucro que implementa y promueve proyectos de desarrollo sostenible enfocados en gestión ambiental, artesanía y educación para mejorar la calidad de vida de las comunidades indígenas.

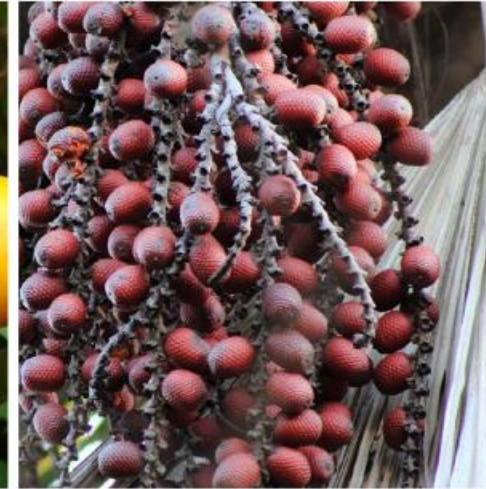
Con Canaïma apoyamos el área de artesanías, a través de la cual encargamos el desarrollo del material de visibilidad de la marca a las mujeres artesanas que colaboran con la fundación, ayudando así a generar empleos dentro de las comunidades indígenas a través de las expresiones artísticas de su cultura.

RECOLECCIÓN MANUAL CONTROLADA

Como parte de nuestro proceso de apoyo a la Amazonía y sus comunidades locales, en armonía con la naturaleza y respetando sus procesos y tiempos, 10 de los 19 botánicos utilizados en Canaïma son seleccionados a mano en colaboración con la tribu Pemón, en Venezuela.



BOTÁNICOS RECOLECTADOS A MANO



MEREY

También conocido como anacardo, los nativos obtienen una resina de la maceración de ramas y hojas de este árbol para preservar la madera del ataque de las termitas.

AÇAÍ

Una fruta púrpura intensa, también conocida como asaí o açaí, altamente nutritiva y utilizada por las tribus indígenas por sus cualidades regenerativas y energéticas.

SEJE

Los nativos han usado tradicionalmente sus hojas para construir "churuatas", los hogares típicos de estas comunidades amazónicas.

TÚPIRO

Una fruta con un sabor agradable, consumida frecuentemente por las tribus nativas por sus numerosas propiedades nutricionales.

UVA DE PALMA

Esta fruta representaba un símbolo de energía. Los hombres de las tribus tomarían las cenizas de las hojas de las palmas con la esperanza de obtener fuerza para llevar a cabo sus muchas tareas.

COPOAZÚ

Su piel se usa para jugos y mermeladas, y las semillas para hacer chocolate.

UN NUEVO PERFIL EXÓTICO

Nariz: aromas frutales y florales que combinan la vegetación exuberante y húmeda de la selva amazónica con aromas de fruta de la pasión, pomelo y toques de pimienta negra.

Boca: sabor complejo con predominio de sabores herbáceos y cítricos, y notas tropicales dulces que dan como resultado un retrogusto fresco y balanceado.

Los botánicos se suman a los tradicionales de la Ginebra como son: Enebro, menta, hierbabuena, piel de naranja, mandarina, raíz de Angélica y cardamomo.



ESTRATEGIA DE CÓCTELES

- Cócteles exclusivos diseñados por Simone Caporale; desde cócteles fáciles de preparar en casa hasta profesionales para promocionar en bares de cócteles.
- Perfiles aromáticos y afrutados relacionados con la Amazonía/trópico, con frutas de temporada fáciles de encontrar en la mayoría de los mercados.



AMAZONIAN G&G	CANAÏMA RICKEY	CANAÏMA PERFECT TONIC	CANAÏMA SMASH	CANAÏMA COBBLER	CANAÏMA FRUIT PUNCH	GIN SOUR	FOG CUTTER	LAST WORD
• 40 ML CANAÏMA • 150 ML GRAPEFRUIT SODA • 2 LIME WEDGES SQUEEZED (GIN AND TONIC STYLE) • CUBED ICE • HIGH BALL GLASS	• 40 ML CANAÏMA • 150 ML PREMIUM SODA WATER • 1 LIME WEDGE SQUEEZED • 1 DASH ANGOSTURA (RICKEY STYLE) • CUBED ICE • HIGHBALL GLASS	• 1 PART CANAÏMA • 1 PART PREMIUM TONIC WATER • 1 PART GRAPEFRUIT SODA • 1 SLICE OF GRAPEFRUIT • 5 PINK PEPPERCORN • CUBED ICE • SHORT GLASS	• 30 ML CANAÏMA • 1 SLICE LEMON MUDDLED • 1 SLICE PINEAPPLE MUDDLED • 1 DASH ANGOSTURA • CRUSHED ICE • SHORT GLASS	• 30 ML CANAÏMA • 30 ML JEREZ OLOROSO • 2 ORANGE SLICES MUDDLED • 1 LEMON SLICE MUDDLED • 1 PINEAPPLE CHUNK • SHAKE AND STRAIN OVER CRUSHED ICE • TALL GLASS	• 40 ML CANAÏMA • 20 ML AMERICANO COCCHI • 15 ML VANILLA SYRUP • 20 ML FRESH LIME JUICE • 1/2 PASSION FRUIT PULP • 1 DASH PEYCHAUD'S BITTERS • 1 DASH GRAPEFRUIT BITTERS • SHAKE AND STRAIN OVER CUBED ICE • TALL GLASS	• 45 ML CANAÏMA • - 25 ML FRESH LEMON JUICE • 15 ML SUGAR SYRUP • 20 ML FRESH EGGS • SHAKE AND STRAIN, SERVE STRAIGHT UP • FLUTE GLASS • FRESH CHERRY ON TOP	• 20 ML CANAÏMA • 20 ML DIPLOMÁTICO PLANAS • 20 ML COGNAC VSOP • 30 ML FRESH ORANGE JUICE • 15 ML ALMOND SYRUP • 20 ML FRESH LEMON JUICE • 15 ML SHERRY CREAM • SHAKE AND STRAIN OVER CUBED ICE MIXED WITH CRUSHED ICE • TIKI MUG • BANANA LEAVES FOR GARNISH	• 20 ML CANAÏMA • 20 ML GREEN CHARTREUSE • 20 ML FRESH LIME JUICE • MARASQUINO LIQUER • SHAKE AND STRAIN, SERVE STRAIGHT UP • COCKTAIL GLASS

MATERIALES DE MARCA



KIT DE SERVICIO
RECOMENDADO



BAR TOOLS & VISIBILIDAD



PR



EDUCACIÓN



GIVE AWAY



UN BLEND ÚNICO

Los 19 botánicos reciben un tratamiento especial para mejorar la extracción de aromas para luego ser macerados y macerados por separado en alcohol extra neutro: 100% alcohol de grano (maíz) con triple destilación al 96% Vol., por tiempos que oscilan entre dos y siete días antes de la destilación.

A UNIQUE

NUESTRA PROPUESTA DE BOTELLA

The distillation of each botanical (hot infusion)

Each botanical is left
together in different jars

Thanks to the knowledge and experience of our
tradition in gin production, we have been able to
balance the liquid with Amazonian botanicals

Hacemos todo lo posible para trabajar con elementos no tóxicos y reciclables, buscando siempre alternativas amigables para minimizar el impacto de nuestra huella siendo más verdes y ecológicos.

Nuestra etiqueta esta hecha con papel reciclado, y sin recubrimiento extra, biodegradable. El tapón está fabricado con corcho natural y madera de haya (Fagus) procedente de bosques sostenibles controlados,, y el vidrio de las botellas contiene entre 25% y 40% de vidrio reciclado.

MARCA SOPORTADA POR “EL EXPERTO”

Simone Caporale (International Bartender 2014, cofundadora del bar londinense The Artesian, premiado durante cuatro años consecutivos como el bar número 1 del mundo por The 50 World's Best Bars), se asoció con Canaïma Gin para diseñar una estrategia de coctelería única y trabajar para la promoción del producto en la industria.

Como colaborador, Simone participa **CONTINUAMENTE** en actividades comerciales para la educación y degustaciones premium, entrando y transmitiendo sus conocimientos de la marca a bartenders, influencers y líderes clave de la industria sobre los orígenes amazónicos y el perfil exótico de Canaïma.



CANAÏMA

SMALL BATCH GIN

BORN IN THE AMAZON



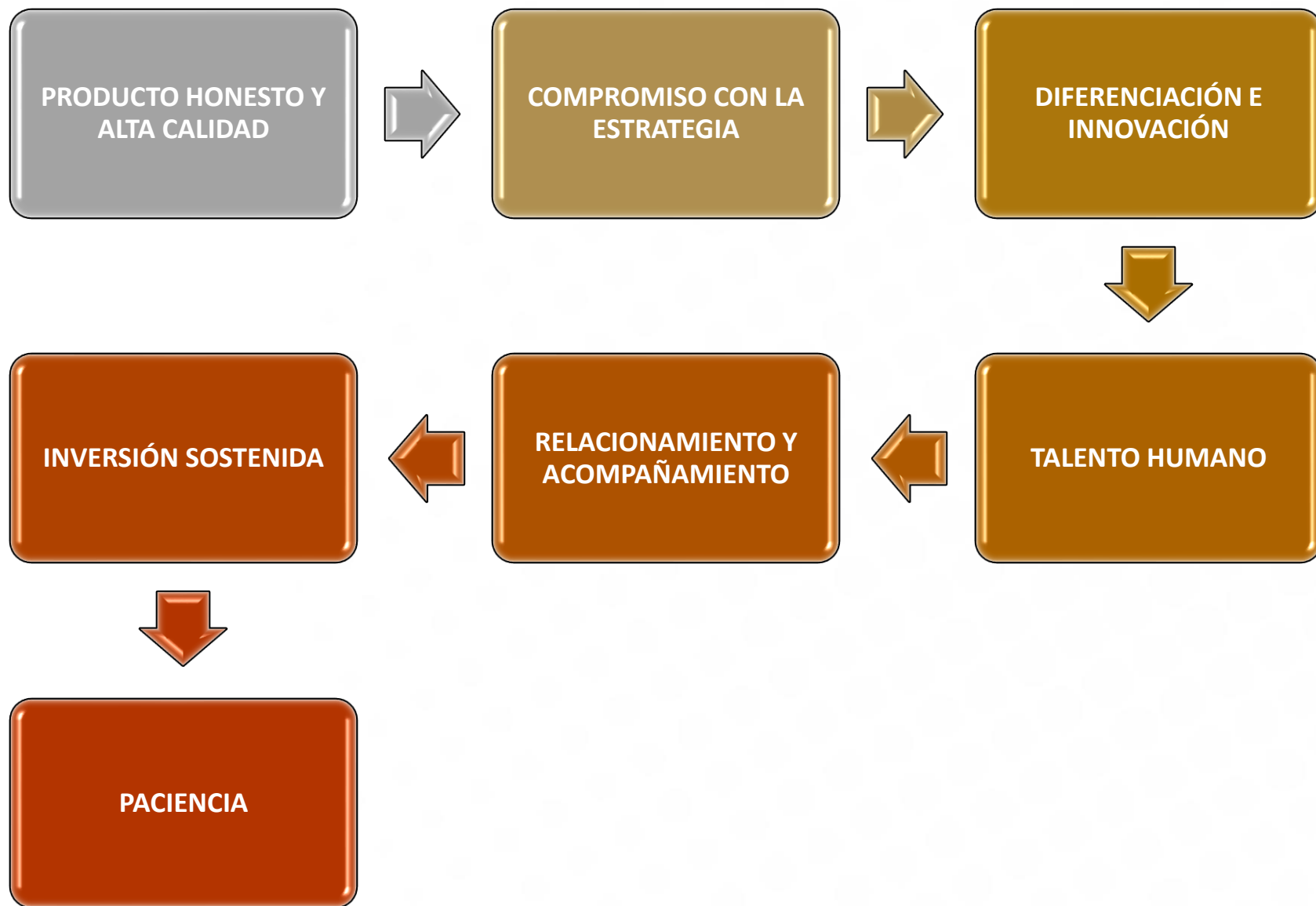


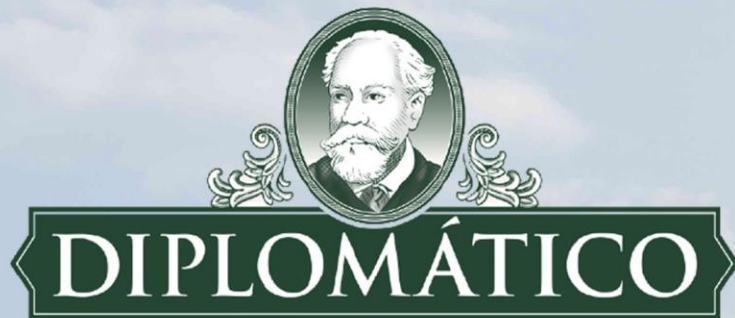
SMALL BATCH GIN

CANAÏMA

BORN IN THE AMAZON

RESUMIENDO





— THE HEART OF RUM —

¡GRACIAS!

