

**PERÚ**Ministerio
de Comercio Exterior
y TurismoDirección de las Oficinas
Comerciales del Perú en el
ExteriorOficina Comercial del Perú
en Londres**INFORME N° 07-2017-MINCETUR/DM/OCEX-LONDRES**

A : Edgar Vásquez
Director de Gestión y Monitoreo de las Oficinas Comerciales del Perú en el Exterior

De : Jaime Cárdenas Pérez
Consejo Económico Comercial OCEX Londres

Asunto : London Pisco Sour Week

Lugar y Fecha : Londres 21 de Febrero de 2017

**I. Antecedentes**

La primera edición de London Pisco Sour Week se realizó en Febrero del 2015 como parte de la celebración de "Día Nacional del Pisco Sour". En esa oportunidad 12 recintos, mayormente restaurantes peruanos, fueron los pioneros de esta celebración.

Gracias a las fuertes campañas de promoción como clases maestras de Pisco, participación en la London Cocktail Week y la presencia de empresas peruanas en Imbibe Live, la feria más importante de bebidas alcohólicas en el Reino Unido, durante cada edición se ha logrado incrementar el número de participantes.

II. Objetivo e importancia de la participación

London Pisco Sour Week tiene como objetivo educar a los consumidores sobre las características y versatilidad de nuestro Pisco y además, promocionar nuestra bebida nacional en una de las ciudades más cosmopolitas del mundo.

De esta forma se busca difundir y generar interés por el Pisco en el consumidor londinense. Además, incentivar e incrementar la oferta de Pisco Sour en diferentes bares y restaurantes del Reino Unido con el fin de incrementar la demanda del pisco y por ende las exportaciones del mismo.

III. Ficha Técnica de la Actividad

- a. Nombre de la actividad: Actividad de promoción del Pisco
- b. Tipo de actividad: London Pisco Sour Week
- c. Fecha: 4 - 10 de Febrero
- d. Lugar de realización: Londres
- e. Sector: Agropecuario
- f. Productos: Pisco
- g. Frecuencia*: Anual
- h. Año de fundación*: 2015
- i. Organizador*: Ocex Londres
- j. Número de expositores*: N/A
- k. Cantidad de asistentes*: N/A
- l. Superficie*: N/A
- m. Horario de la actividad*: N/A
- n. Costo de la entrada*: N/A
- o. Fecha de Próxima Edición*: 3 - 9 de Febrero
- p. Web*: <https://www.facebook.com/LDNPiscoSourWeek/>

* Completar solo en el caso de actividad ferial (prospección o participación).



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo

Dirección de las Oficinas
Comerciales del Perú en el
Exterior

Oficina Comercial del Perú
en Londres

IV. Descripción de la actividad

Como se mencionó anteriormente London Pisco Sour Week es una estrategia de promoción para difundir el consumo de pisco en el público Londinense y por lo tanto incentivar a nuevos bares a incursionar en la preparación de cocteles a base de pisco.

Esta actividad fue implementada por la Oficina Comercial de Perú en Londres donde gracias al apoyo de distribuidores de Pisco así como de diferente Bares y restaurantes que ofrecen Pisco Sour en su menú, cada vez logra un mejor posicionamiento en la agenda de actividades de los ciudadanos de Londres.

El único requisito para ser parte de este evento es usar pisco peruano, los bares crean su propia oferta y promoción de acuerdo a su preferencia. De esta forma, los recintos buscan abastecerse de pisco peruano y tienen mayor libertad de participar sin restricciones en cuanto a ofertas y precios.

Para esta edición se preparó *merchandising* como Posavasos y *A4 display* que fueron distribuidos entre los recintos participantes. Además, se hicieron publicaciones constantes en las redes sociales que fueron la herramienta principal para promocionar el evento.

En Diciembre del 2016, se inició la convocatoria de London Pisco Sour Week donde se contactó a los diferentes restaurantes y se hizo una publicación en Imbive Live. Esta es la revista con mayor prestigio y circulación en el sector de bebidas alcohólicas dirigida a distribuidores y bares del Reino Unido, la cual sirvió como medio para invitar a los diferentes recintos a formar parte del LPSW. En esta nota de prensa también se destacó el incremento del consumo de pisco en Londres, el crecimiento de LPSW desde su primera edición y la participación de empresas peruanas en la Feria Imbibe Live entre ellas Cuatro Gallos, Queirolo, Ocucaje, Tacama, El Sarcay de Azpitia e Intipalka.

El año pasado la Oficina Comercial de Chile organizó por primera vez el London Pisco Week, donde en un formato muy parecido al London Pisco Sour Week buscan promocionar y cultivar el consumo del pisco chileno en el Reino Unido.

Para su primera edición contaron con menos de 10 bares entre los más destacados The Shrub and Shutter, Milk and honey y Off Broadway. Asimismo, hicieron publicaciones en Time out, la cual es una revista de actividades y eventos de gran circulación en Londres dirigida al consumidor final. Además, presentaron una pequeña nota en el Evening Standard de Londres, periódico que es distribuido en las tardes de lunes a viernes en todas las estaciones de metro de Londres.

V. Información del mercado obtenida en la actividad

Según lo conversado con los representantes de los distintos bares, LPSW es una gran iniciativa para destacar y promocionar los recintos que han optado por ofrecer esta bebida que cada vez está logrando mayor interés por parte de los consumidores.

Luego de estas tres ediciones, Londo Pisco Sour Week ha logrado ser un evento de gran interés y estrategia de marketing para bares que ofrecen este cocktail. Cabe recalcar que el crecimiento de este evento se ha visto impulsado gracias a la difusión de la comida peruana en el Reino Unido así como el incremento de restaurantes peruanos en esta ciudad.

Según el reporte *World Cuisines 2015* de Mintel, entre las principales motivaciones de los consumidores para buscar y adquirir nuevos productos o insumos en los supermercados

**PERÚ**Ministerio
de Comercio Exterior
y TurismoDirección de las Oficinas
Comerciales del Perú en el
ExteriorOficina Comercial del Perú
en Londres

es justamente la experiencia previa que hayan tenido en algún restaurante y su interés en replicar en casa esta experiencia.

El consumo de comida peruana todavía está en pleno crecimiento, por lo cual se espera que en el mediano plazo surjan oportunidades de negocio relacionadas al abastecimiento de sus ingredientes e insumos más representativos. En esa línea, se esperaría el incremento de las importaciones de pisco a este mercado de la mano con el aumento y difusión de la cocina peruana.

Durante la convocatoria, se identificó que los bares que trabajan con pisco Chileno mayormente usan las marcas "ABA" y "El Gobernador". El pisco ABA tiene un precio de aproximadamente GBP 15.50 y es distribuido por Mangrove UK que también distribuye el pisco peruano "Pisco Porton". Este último tiene un valor de GBP 36.00. Otro pisco Chileno que se identificó fue "El Gobernador" que se encuentra en el mercado a un precio aproximado de GBP 19.00

En cuanto a los piscos peruanos usados en los bares contactados se puede concluir que la gran mayoría utiliza Machu Pisco, aproximadamente un 28% de los recintos participantes, seguido por la Diablada 23% y Pisco Caravedo 18%.

VI. Resultados y valoración de la actividad

London Pisco Sour Week ha registrado un gran avance desde sus inicios pasando de 12 recintos en su mayoría restaurantes peruanos a cerca de 40 en esta última edición.

El Reino Unido importó 41, 719.3 Litros de Pisco en el 2016, logrando un crecimiento de 3% en comparación con el 2015. Además, el Perú abasteció el 80% del pisco comercializado en el Reino Unido durante el 2016.

De acuerdo a lo comentado por los bartenders, Londres es una ciudad muy diversa y de muchas culturas, es un lugar donde los ciudadanos están dispuestos y buscan probar nuevos cocteles, comidas y sobre todo conocer nuevas culturas. London Pisco Sour Week no solo es percibido como un evento para promocionar un coctel, sino para compartir la cultura de un país.

VII. Conclusiones

Gracias al apoyo de los distintos recintos que optaron por formar parte de esta festividad así como de los distribuidores de pisco en el Reino Unido que con mucha proactividad invitaron a sus clientes a ser parte de este evento, se puede concluir que la tercera edición de LPSW fue un éxito.

VIII. Recomendaciones

Se recomienda seguir realizando este evento, ya que está logrando posicionarse como un evento intercultural donde se comparte la experiencia y cultura de un país a través de la difusión de uno de sus cócteles más representativos.

Para el próximo año se sugiere invertir más en las redes sociales, ya que son el medio fundamental para incentivar a más usuarios a conocer del coctel y de los lugares que lo ofrecen. Asimismo, se sugiere hacer una publicación en el Time Out de Londres, ya que es una de las revistas más distribuidas y de mayor acceso al consumidor final. Además, hacer merchandising para que los participantes puedan identificar los recintos que forman parte del evento.



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y TurismoDirección de las Oficinas
Comerciales del Perú en el
ExteriorOficina Comercial del Perú
en Londres

Cuadro III: Directorio de Empresas

VENUE	TELEFONO	WEB	PREF	NOMBRE	APELLIDO
1 Andina	(44) 2072922040	www.cevicheuk.com	Ms.	Amy	Cowley
2 Apples and Pears Bar	020 7247 7717	www.applesandpearsbar.com	Ms.	Kim Stanislas-Regisford	
3 Casita Andina	(44) 2072922040	www.cevicheuk.com	Ms.	Rachel	Hawkins
4 Ceviche Old Street	(44) 2072922040	www.cevicheuk.com	Ms.	Amy	Cowley
5 Ceviche Soho	(44) 2072922040	www.cevicheuk.com	Ms.	Amy	Cowley
6 Chicama	020 3874 2000	http://chicamalondon.com/		Jorge	Conde
7 CHOTTO MATTE	(44) 207 042 7171	www.chotto-matte.com	Ms.	Lisa	
8 Citizen M Hotels (Bankside)	+44 (0) 7747807228	www.citizenm.com	Mr.	Michael	Easton
9 Citizen M Hotels (Shoredich)	+44 (0) 7747807228	www.citizenm.com	Mr.	Marc	Fink
10 Citizen M Hotels (Tower Hill)	+44 (0) 7747807228	www.citizenm.com	Mr.	Cihat	Topcu
11 COYA	(44) 75 357 62412	www.coyarestaurant.com	Mr.	Filippo	
12 Greater Than Gatsby Bar		www.greaterthangatsby.co.uk	Mr.	andrew	pretty
13 Hix Soho	(44) 7747807228	http://www.hixrestaurants.co.uk/	Mr.	William	Seth-Smith
14 Jones Family Project	(44) 207 739 1740	https://www.facebook.com/Thejonesfamily	Mr.	Alejandro	
15 La Fonda de Maria	44 020 3730 0659	http://www.lafondademaria.uk/		Maria	Zahouani
16 LADIES & GENTLEMEN	(44) 20 7813 7562	www.ladiesandgents.co	Sir / Madam		
17 Lima Fitzrovia	(44) 2030022640	www.limalondon.com	Mr.	Gin	Sisojevaite
18 Lima Floral	(44) 2030022640	www.limalondon.com	Mr.	Gin	Sisojevaite
19 LOVES COMPANY	(44) 20 7253 3777	www.lovescompany.co.uk	Mr.	Harry	Gerakopoulos
20 MAP Maison	(44) 0207 241 1441	www.mapmaison.com	Ms.	Heidi	Kampa
21 Pachamama	44 (0)20 7935 9393	http://pachamamalondon.com/		Jorge	Conde
22 PISQU	(44) 7595786335	www.pisquilondon.com	Mr	Coco	Gil
23 Portobello Star	020 3588 7800	http://portobellostarbar.co.uk/	Mr.	William	Seth-Smith
24 Purl London	(44) 20 7935 0835	http://www.purl-london.com/	Mr	Lukas	Stafin
25 Resident of Paradise Row	(44) 7706837022	https://www.facebook.com/ResidentPR/?fref	Mr.	Rik	Patel
26 SENOR CEVICHE	(44) 0207 842 8540	www.senor-ceviche.com	Mr.	Harry	alastair
27 SUSHI SAMBA	(44) 203 640 7330	www.sushisamba.com	Ms.	Ciara	Jones
28 The Four Sisters Bar - Islington	(44) 7501022074	http://www.thefoursistersbar.co.uk/	Mr.	Ash	Straney
29 The Four Sisters Bar - Town House	(44) 020 7248 5551	http://www.thefoursistersbar.co.uk/	Mr.	Sotirios	
30 THE WALRUS ROOM	(44) 20 7228 8677	www.thewalrusroom.com	Mr.	Simone	Deluca
31 Three Six Six	(44) 0208 944 9591	www.threesixsix.co.uk/	Mr.	Eduardo	de la Mora
32 TIERRA PERU	(44) 20 7354 5586	www.tierraperu.co.uk	Mr.	Christian	Atoche
33 TITOS	(44) 2074077787	www.titosperuvianrestaurant.com	Ms.	Maria	Zahouani
34 1882 CAFÉ VERGANO		http://caffevergnano1882.co.uk/	Mr.	James	Shaw
35 Forge & Co	0207 729 0007	http://forgeandco.co.uk/	Mr.	James	Shaw
36 Mezcal Latina	2079232810	http://mezcalcantinabar.com/	Mr.	Cesar	Garibay
37 Bronte	(0) 7747807228	http://bronte.co.uk/	Mr.	William	Seth-Smith
38 MnkY Hse	(0) 7747807228	http://mnky-hse.com/	Mr.	William	Seth-Smith
39 Gordon Ramsay's Maze & Heddon	(0) 7747807228	https://www.gordonramsayrestaurants.com	Mr.	William	Seth-Smith
40 Mirror Bar landmark London	(0) 20 7631 8755	https://www.landmarklondon.co.uk/	Mr.	Alessandro	Ambrogio

Jaime Cárdenas Pérez
Director - Oficina Comercial del Perú en Londres



PERÚ

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

Dirección de las Oficinas Comerciales del Perú en el Exterior

Oficina Comercial del Perú en Londres

ANEXO:

Nota de Prensa de Peru en la revista Imbibe LPSW17

THE POWER OF PISCO

London Pisco Sour Week is back for the third year in a row – and it's time to get involved

If there's anything that runs in the blood of Peruvians it's pisco, a superb grape spirit that enjoys Protected Designation of Origin status. The spirit is also the star of the Pisco Sour, the simple yet delicious concoction of pisco, lime juice, simple syrup, egg white and Angostura Bitters.

And with the return of London Pisco Sour Week for a third year in a row, the spirit is clearly cementing its standing in the capital's hearts too.

London Pisco Sour Week is growing rapidly, from having 12 venues involved in 2015 to 32 last year, including Ceviche, Andrina, Lima, Oixazo, Matte, Cova, Pachamama, London Cocktail Club, Oriole and Loves Company, among others.

There were numerous initiatives: Señor Ceviche offered Pisco Sours for a special price all week, while Ladies and Gentlemen threw a one-off party in association with a well-established Peruvian pisco brand.

Some venues created twists on the classic, such as The Walnut Room with its drink that mixed pisco with black raspberry liqueur, lemon juice and Peruvian purple corn flour.

In the mix

When you delve into the detail it's easy to see why Peruvian pisco is such a great drink to mix with. Made entirely from grapes, its production follows the strict regulations stipulated in its Protected Designation of Origin. Distillers can only use the juice from the grapes to produce

it, not the stalks. It can only be distilled once, and it must be rested in an inert vessel for at least three months. Nothing can be added to it, and it has to be between 38% and 48% abv.

Pisco can be made from eight different grape varieties which are divided into aromatic (Mala, Moscatel, Torontel and Albilla) and non-aromatic (Quebrama, Molitor, Negra Criolla and Uva) categories.

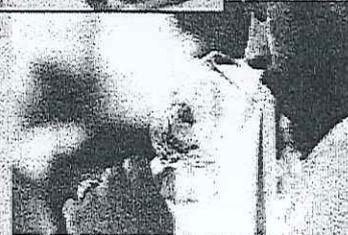
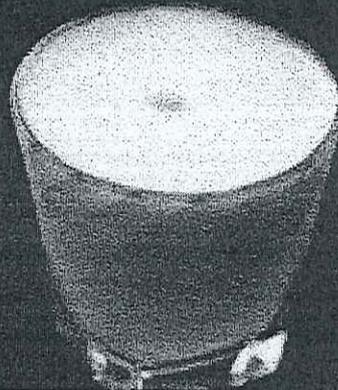
Peruvian pisco has been growing in the UK recently, with pisco consumption growing by 200% over 2014 and 2015.

Brands in the market include 1615, Borsol, La Diabla, La Carayedo, Macchu Pisco, Pisco, Qillque, Sal de Ica and Taberno.

In 2016 a raft of Peruvian pisco producers teamed up to bring a large, inspiring stand to Imbibe Live, where they met with and poured for the 11,847 visitors that came to the show. New Peruvian brands that were part of the show and are looking to enter the market include Cuatro Gallos, Quemado, Cuzco, Tacama, Intipaka and El Sarcos de Azpica. For 2017, a delegation is preparing to participate again at Imbibe Live.

With so much exciting activity around Peruvian pisco, it's only natural to want to get involved with the party. Any venues interested in joining in with London Pisco Sour Week can get in touch with the Peruvian Trade & Investment Office on info@perutrade-uk.com, [facebook.com/LDNPiscoSourWeek](https://www.facebook.com/LDNPiscoSourWeek)

PROMOTION



Peru is Peru
@peru



PERÚ

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

Dirección de las Oficinas Comerciales del Perú en el Exterior

Oficina Comercial del Perú en Londres

Fotos LPSW 2017



Video LPSW 17: <https://www.youtube.com/watch?v=ITxqN3h64Gs>

Nota de Prensa de Chile 2016

TOP LONDON VENUES TO CELEBRATE NATIONAL CHILEAN PISCO WEEK
 First to get pisco with these three suggestions from the Thinking Drinkers, aka Tom Sandham and Ben Hofmann

THE BARBERS
 CHILE: Not only is it named after an actual Chile, the national drink pisco happens to pack some real love. This rustic South American grape brandy is being hosted by a number of London bars as part of National Chilean Pisco Week, from the 23rd to the 27th of the month. Locals and visitors alike are celebrating the spirit in style down in SW5 with a two-night event on the 23rd and 24th, featuring a menu of different small plate dishes.

THE BARBERS
 NOT content with being the breeding ground for some of London's best bartenders, this clandestine cornerstone of the capital's cocktail scene will furnish you with one of the finest pisco sours in town. On Friday, it's also hosting a pisco masterclass, introducing the history of a South Chilean washbagged by none other than Rudyard Kipling, who famously wrote of pisco: "It has a theory it is composed of cherubs' wings, the glory of a tropical dawn, the red musical instrument and fragments of lost epics by great masters. It also goes really well with ice, especially giant cubes, military ones."

THE THINKING DRINKERS
 perform around the world in 80 drinks at The Museum of Curiosity from November 23 to December 21. For more information, visit thinkingdrinkers.com/events

THE BARBERS
 BOTH Peru and Chile claim ownership of pisco: the Peruvians argue for it as their national drink since 1920, while Chileans go back to 1864 and an English sailor called Chris Cook, who replaced whisky with pisco in his sour cocktail. Who knows? We weren't there, but, possessing a first-class bar at this unashamedly top London drinking den, tucked on an East Village side bar, where you can sample the piscochicha, a twist on the classic pisco sour made with pisco, passion fruit, peach slices, lemon and egg white, at barbarbar.com