



# REPORTE DE PR

---

Academia Güitig 2016  
Signature Menus





## MEDIOS COBERTURA

- El Comercio
- El Telégrafo
- La Hora
- Revista Cosas
- Revista Ekos
- Revistas Dolce Vita  
y Gentleman
- Revista Clave
- Revista Clubes
- Revista Vinnisimo
- Revista Vistazo
- Teleamazonas

---

**Cantidad de medios asistentes:** 25 medios (60 personas)

**Cantidad de invitados especiales:** 80 personas

**Total:** 140 personas

ENTREVISTAS A MICHAEL MASCHA

| HORA ENTREVISTA | MEDIO             | SECCIÓN             | TEMA               |
|-----------------|-------------------|---------------------|--------------------|
| 09h30           | Revista Abordo    | Especial de Bebidas | Agua y Gastronomía |
| 10h00           | Revista Cosas     | Gastronomía         | Agua y Gastronomía |
| 10h30           | Revista Vinnisimo | Gastronomía         | Agua y Gastronomía |

## MEDIOS COBERTURA

- Revista Mariela
- El Universo
- Expreso
- Telerama
- Revista Hogar
- Revista Hola!
- Revista Cosas

---

**Cantidad de medios asistentes:** 16 medios (47 personas)

**Cantidad de invitados especiales:** 100 personas

**Total:** 147 personas



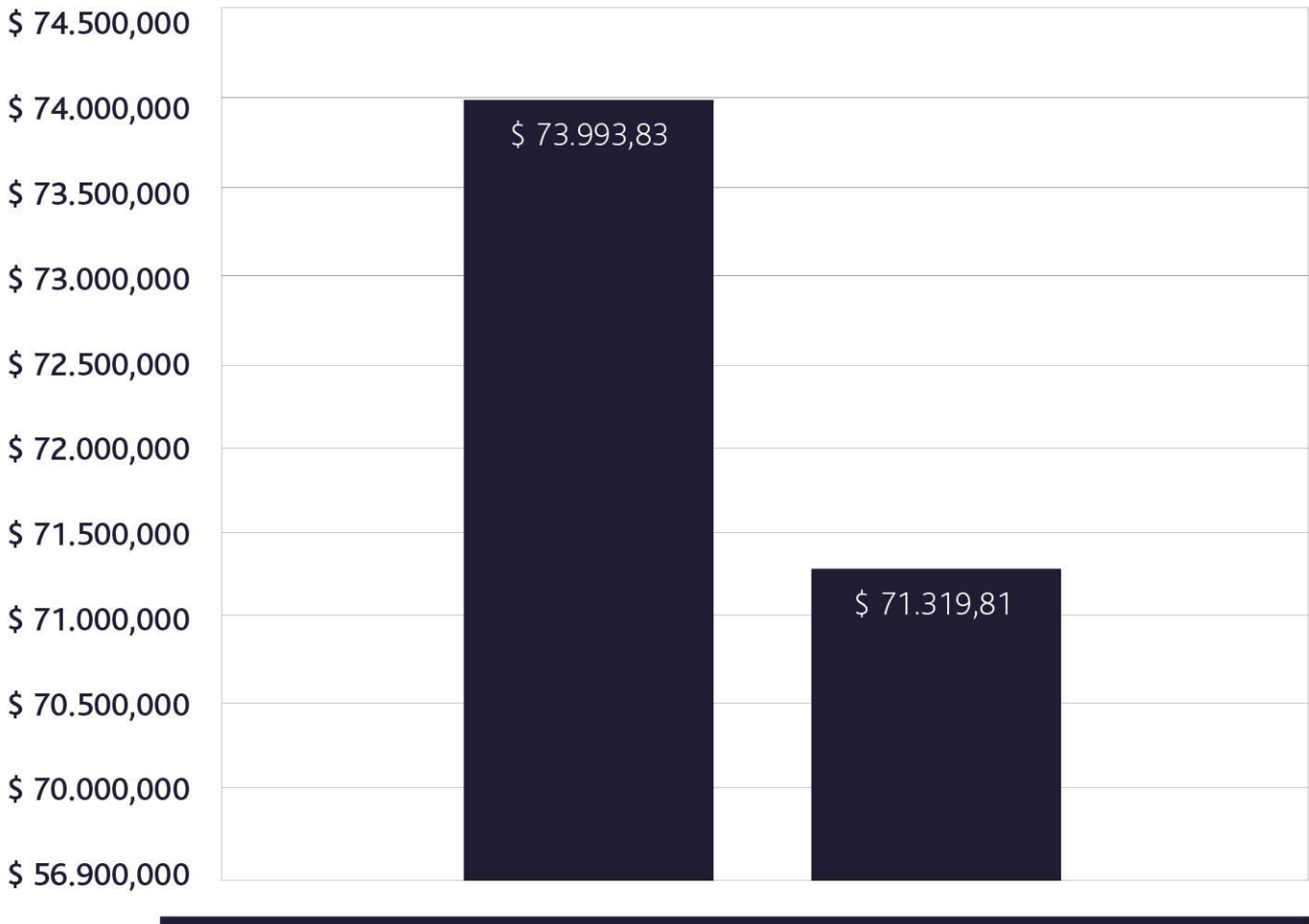
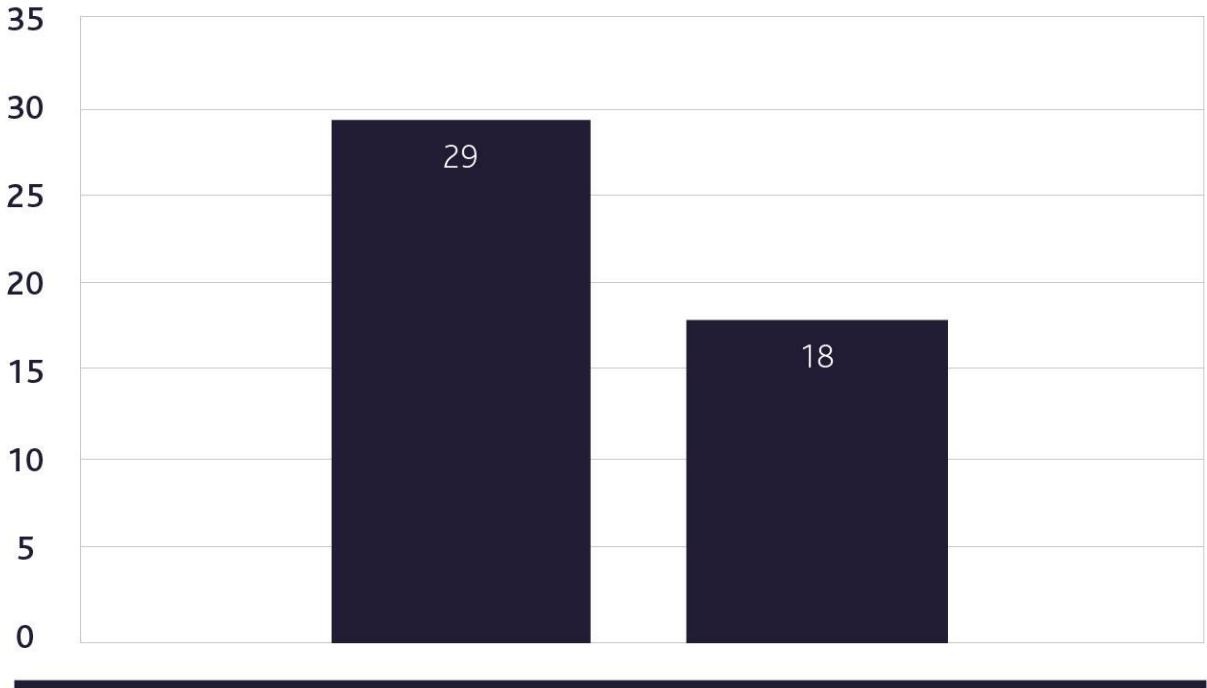
# CAPACITACIÓN GUAYAQUIL



ENTREVISTAS A MICHAEL MASCHA

| HORA ENTREVISTA | MEDIO                    | SECCIÓN     | TEMA        |
|-----------------|--------------------------|-------------|-------------|
| 08h00           | TCTV                     | Noticiero   | Aguas Finas |
| 08h30           | Teleamazonas             | Noticiero   | Aguas Finas |
| 09h00           | GamaTV                   | Noticiero   | Aguas Finas |
| 09h30           | EcuadorTV                | Noticiero   | Aguas Finas |
| 10h00           | Telerama                 | N' Boga     | Aguas Finas |
| 10h30           | El Universo              | Gastronomía | Aguas Finas |
| 11h00           | Revista Semana - Expreso | Gastronomía | Aguas Finas |

| MES                         | #NOTAS | AD VALUE     | PR VALUE      |
|-----------------------------|--------|--------------|---------------|
| The Fine Water Sociaty      | 29     | \$ 24.664,61 | \$ 73.993,83  |
| Lanzamiento Signature Menus | 18     | \$ 23.773,27 | \$ 71.319,81  |
| Total:                      | 47     | \$ 48.437,88 | \$ 145.313,64 |



## Güitig, Miembro de The Fine Water Society

Por: Gabriela Valenzuela Foto: Pablo Rodríguez

“El milagro de la naturaleza”, como conoce todo ecuatoriano a Güitig, fue invitado, desde este año, a ser parte de la Sociedad del Agua Fina, un grupo selecto que reconoce al producto como “excepcional”, con “terroir”, relativo a la tierra y su cultivo, con historia, experiencias únicas y con el potencial de brindar bienestar a los consumidores.

Hay que estar atentos en la mesa. ¿Te has fijado alguna vez cómo cae el agua, un chorro de Güitig, en la copa? Es una melodía suave, delicada, que evoca a esa espuma evanescente de mar. La copa está ahí, llena, el agua amenazando con una experiencia única, intensa. Luego, al acercarse a la boca, corre ese viento burbujeante, y al beberse se siente esa agua sustanciosa, que aplaca cualquier sed, que repleta el cuerpo de sensaciones. Un bocado basta para sentir la fuerza de su naturaleza.

Güitig, nacida en una vertiente en Machachi, es parte del ADN de todo ecuatoriano. Está en nuestra memoria, en la cotidianidad, en la mesa, en su gente. Hace 113 años, ese lugar geográfico, una vertiente con gas natural, que crea esa burbuja mediana perfecta, fue hallado; y hoy deja huellas a nivel mundial por su carácter, en palabras del reconocido sommelier austriaco y presidente de The Fine Waters Society, Michael Mascha.

Sí, cuando se habla de aguas

finas, se trata del carácter, de la personalidad. Y Güitig tiene eso. Ahora, esta bebida ecuatoriana es parte de la lista de 100 marcas a nivel mundial que forman parte de esta comunidad. En este espacio no hay mejores aguas, cada una tiene su magia, su forma de ser, el rastro de su geografía, de su cul-



Presidente de The Fine Waters Society, Michael Mascha.

tura, de su gente, tal cual como un buen vino. La marca nacional calza perfectamente en esta descripción, en esta radiografía del alma de un producto.

Michael Mascha es el promotor a nivel mundial del concepto de que “el agua no es solo agua”, y que la experiencia de vivir las diferencias de las aguas finas nos

acercan a mundos tan diversos y coloridos, que vale la pena romper ese concepto que nos enseñan en la escuela de que el líquido vital es inodoro, incoloro e insaboro. Es todo lo contrario. Su aventura inició en el 2002, cuando por temas de salud tuvo que dejar el vino, y ponerle atención a otro elemento de la ecuación gastronómica, el agua, que generalmente se asocia con la hidratación. Fue entonces que se fundió en las características de cada agua que probaba, sin saber que, en el lapso de unos 5 o 6 años más, las aguas finas, la cata de agua y su maridaje en la gastronomía serían toda una tendencia global.

Cuando se encontró con Güitig, tres años atrás, fueron dos los elementos “exclusivos” que le sorprendieron: “Uno de ellos es la carbonatación de gas natural, que de ahí proviene la burbuja perfecta de este milagro natural. El otro es su origen, un área remota y virgen”.

En la actualidad, la marca de agua con gas natural se empeña en formar sommeliers que introduzcan la experiencia de la finura del líquido vital entre

los comensales. Servicio perfecto, presentación agradable, temperatura ideal, maridaje exacto. En este sentido, Güitig resalta muy bien las notas cítricas de un ceviche. Tiene un efecto contrastante a la hora de saborear un plato picante y acompaña extraordinariamente una propuesta gastronómica tradicional. ■

## GASTRONOMÍA

El experto estadounidense en aguas finas Michael Mascha en una charla, en su última visita a Guayaquil.

EXPERTO ACONSEJA BEBIDA, PERO NO EN EXCESO

### El agua mineral, una opción en la comida

Michael Mascha habló sobre los beneficios de este elemento de la naturaleza.



“El agua es el próximo vino”. Esta es la premisa del experto estadounidense en aguas finas Michael Mascha, que dialogó con este Diario antes de dar una charla organizada por la empresa Güitig.

Mascha disertó el jueves pasado ante decenas de jefes de cocina y dueños de restaurantes sobre las propiedades culinarias del agua mineral.

“Es una cultura que se establece en Europa, por ejemplo. Se da hace mucho tiempo. La gente en vez de pedir agua na-

tural, pide agua mineral”, dijo Mascha, quien también es presidente de The Fine Water Society, organización fundada en el año 2008 para crear un foro mundial y dar soporte al establecimiento de la categoría de aguas finas.

Mascha explica que el agua mineral tiene varios beneficios para el cuerpo humano, entre ellos, el de contribuir al organismo con ciertos minerales: calcio, magnesio y otros. Añade que esta bebida potencia los sabores de los alimentos.

El experto también advierte: “Es muy saludable ingerir agua mineral natural, pero todo en exceso es dañino. Sobre todo si se trata de agua carbonatada, que tiene un proceso que es dañino al cuerpo”.

El Ecuador integra el grupo de países donde hay agua mineral natural, considerada como agua premium, indica el estadounidense.

“La sociedad de aguas finas del mundo es muy global y Ecuador siendo parte de esta sociedad comparte las buenas características como Francia, Austria, Nueva Zelanda, que son 100 aguas en el mundo que comparten esta agua mineral natural”, señala.

En la noche del jueves, la firma ecuatoriana realizó un recorrido por varios restaurantes de Samborombón, donde se presentaron platos en los que se utilizó como ingrediente el agua mineral natural. (1)

## EMPRENDEDORES



### GÜITIG FORMA PARTE DEL GRUPO THE FINE WATER SOCIETY

» The Fine Water Society, La Sociedad del Agua Fina, invitó a la marca ecuatoriana Güitig a formar parte del grupo selecto de aguas finas del mundo que a partir de este año se activa con impetu para consolidarse dentro del mercado de aguas Premium a nivel global. El experto sommelier austriaco y presidente de The Fine Waters Society, Michael Mascha (foto), denomina a la marca como un producto excepcional, un producto natural con “terroir”, término relativo a la tierra y su cultivo; el cual sostiene una historia, experiencias únicas y brinda bienestar.



Andrés Lecaro, jefe de marca Güitig; Edgar León, embajador de Güitig; Claudia Núñez, brand manager Regional Güitig; y el doctor Michael Mascha, experto sommelier de Aguas y presidente The Fine Water Society.

## Güitig, una marca premium mundial

**Reconocimiento.** Güitig forma parte del grupo The Fine Water Society, organización que reúne a marcas de agua premium a escala mundial. Güitig fue invitada a integrar esta sociedad gracias a su composición natural y alta calidad de su agua.



