

Elaborado por Sukora — tu equipo de agentes de IA: investigación autónoma sobre fuentes públicas, con cada dato clave citado para que puedas comprobarlo. Contrasta las cifras antes de decisiones importantes.

CALENDARIO DE CONTENIDO

Sukora

— CALENDARIO DE CONTENIDO · POR NORA

bardinet

Preparado por **Nora**, Contenido y redacción · Sukora — 23 de julio de 2026

Bardinet no tiene aún presencia social confirmada, así que este calendario construye desde cero identidad de marca de forma orgánica (gratis, sin pagar anuncios), respondiendo directamente a lo que Google ya deja ver sin respuesta: solo web corporativa y directorios, ninguna pieza narrativa propia. Con 169 años de historia (fundada en 1857 por Paul Bardinet en Limoges, con planta hoy en Gelida, Barcelona) y un portfolio propio (Negrita, Licores Deva), LinkedIn se usa como imagen corporativa/de empleo e Instagram como escaparate de cultura de marca y coctelería, convirtiendo cada pregunta real que ya se busca sobre la empresa en una pieza publicable.

12

POSTS LISTOS PARA
PUBLICAR

4

EJES DE CONTENIDO

LinkedIn

+

**Insta-
gram**

CANALES FOCO

3/sem

CADENCIA DE
PUBLICACIÓN

Contestar con voz propia lo que hoy solo responde un directorio

El análisis competitivo previo detectó que quien busca 'Bardinet' hoy solo encuentra la web corporativa, la ficha de LinkedIn y directorios tipo qdq o elnforma: cero pieza narrativa, cero cuenta activa. Esa misma investigación confirma que ya existen búsquedas literales sin respuesta ('¿quién es el dueño de Bardinet?', '¿Bardinet qué tipo de licor es?', '¿cuántos empleados tiene?'). Este calendario convierte cada una de esas preguntas en contenido publicable y usa los 169 años de historia y el portfolio propio como terreno narrativo que ningún directorio puede ocupar.

01 Tus ejes de contenido

Los temas sobre los que va a girar todo lo que publiques este mes. Si un post no encaja en ninguno, mejor no publicarlo.

● Origen y casa (169 años)

La historia real de Bardinet desde 1857 con Paul Bardinet en Limoges hasta la planta actual en Gelida, Barcelona — un activo que ningún directorio o competidor local puede reclamar.

● Portfolio propio

Presentar Negrita y Licores Deva como marcas propias, su carácter y su lugar en la coctelería, sin publicidad directa de producto.

● Cultura de marca y coctelería

Contenido de cultura ronera/licorera, recetas de coctelería con moderación, y el oficio detrás de la elaboración — nunca incitando al consumo, siempre con el mensaje de responsabilidad visible.

● Casa por dentro (empleo y compañía)

Contenido corporativo pensado para LinkedIn: quiénes somos, cómo trabajamos, qué significa formar parte de una casa centenaria — responde directamente a las preguntas sobre la empresa que ya se buscan.

02 Tu mes, escrito y listo

Cada publicación viene redactada entera: copia el texto, añade tu foto o vídeo y publícala el día que indica. No hay que escribir nada.

LUNES 27 DE JULIO DE 2026

LINKEDIN

FOTO + TEXTO

1080x1350 · vertical 4:5

1857. Limoges. Un joven llamado Paul Bardinet empieza algo que hoy sigue en pie.

Casi dos siglos después de que Paul Bardinet empezara a elaborar licores en Limoges (Francia), esa misma vocación se sigue produciendo hoy en nuestra planta de Gelida, Barcelona.

Hasta ahora, quien buscaba 'Bardinet' en Google solo encontraba una ficha de empresa. A partir de hoy, contamos nosotros mismos quiénes somos.

Disfruta de un consumo responsable.

#Bardinet #Historia #BebidasEspirituosas

CTA Síguenos para conocer la casa por dentro.

TEXTO PARA PUBLICAR

401 caracteres

Casi dos siglos después de que Paul Bardinet empezara a elaborar licores en Limoges (Francia), esa misma vocación se sigue produciendo hoy en nuestra planta de Gelida, Barcelona.

Hasta ahora, quien buscaba 'Bardinet' en Google solo encontraba una ficha de empresa. A partir de hoy, contamos nosotros mismos quiénes somos.

Disfruta de un consumo responsable.

#Bardinet #Historia #BebidasEspirituosas

MIÉRCOLES 29 DE JULIO DE 2026

INSTAGRAM

CARRUSEL

1080x1350 · vertical 4:5

¿Quién es el dueño de Bardinet? Lo que Google no te cuenta, te lo contamos aquí.

Es una de las preguntas que más se busca sobre nosotros, y hasta hoy nadie la había respondido con voz propia.

Somos una casa de bebidas espirituosas fundada en 1857, con sede y planta de producción en Gelida (Barcelona). Elaboramos y comercializamos nuestras propias

marcas, entre ellas Negrita y Licores Deva, con presencia en distribución y hostelería.

Desliza y descubre el resto →

Disfruta de un consumo responsable. +18.

#Bardinet #Negrita #LicoresDeva

CTA Guarda este carrusel si quieres saber más sobre nosotros.

TEXTO PARA PUBLICAR

462 caracteres

Es una de las preguntas que más se busca sobre nosotros, y hasta hoy nadie la había respondido con voz propia.

Somos una casa de bebidas espirituosas fundada en 1857, con sede y planta de producción en Gelida (Barcelona). Elaboramos y comercializamos nuestras propias marcas, entre ellas Negrita y Licores Deva, con presencia en distribución y hostelería.

Desliza y descubre el resto →

Disfruta de un consumo responsable. +18.

#Bardinet #Negrita #LicoresDeva

VIERNES 31 DE JULIO DE 2026

INSTAGRAM

REEL

1080×1920 · vertical 9:16

'Bardinet' no es un licor. Es la casa detrás de varios.

Nos lo preguntan a menudo, así que vamos directos: Bardinet no es una botella, es la casa de bebidas espirituosas que hay detrás de marcas propias como Negrita.

En menos de un minuto te contamos qué elaboramos y desde dónde.

Disfruta con responsabilidad. Solo para mayores de 18 años.

#Bardinet #Negrita #ConsumoResponsable

CTA Comenta qué otra marca del portfolio quieres que expliquemos.

TEXTO PARA PUBLICAR

326 caracteres

Nos lo preguntan a menudo, así que vamos directos: Bardinet no es una botella, es la casa de bebidas espirituosas que hay detrás de marcas propias como Negrita.

En menos de un minuto te contamos qué elaboramos y desde dónde.

Disfruta con responsabilidad. Solo para mayores de 18 años.

#Bardinet #Negrita #ConsumoResponsable

LUNES 3 DE AGOSTO DE 2026

LINKEDIN

FOTO (INSTALACIONES)

1080x1350 · vertical 4:5

La planta de Gelida no aparece en ningún mapa turístico. Aquí es donde ocurre todo.

En Gelida elaboramos las marcas propias que forman parte del portfolio de Bardinet, entre ellas Negrita y Licores Deva.

Es el sitio donde una casa que empezó en 1857 sigue produciendo hoy, con los mismos estándares de calidad que la trajeron hasta aquí.

Disfruta de un consumo responsable.

#Bardinet #Gelida #IndustriaEspirituosa

CTA ¿Trabajas en el sector? Síguenos para conocer novedades de la casa.

TEXTO PARA PUBLICAR

332 caracteres

En Gelida elaboramos las marcas propias que forman parte del portfolio de Bardinet, entre ellas Negrita y Licores Deva.

Es el sitio donde una casa que empezó en 1857 sigue produciendo hoy, con los mismos estándares de calidad que la trajeron hasta aquí.

Disfruta de un consumo responsable.

#Bardinet #Gelida #IndustriaEspirituosa

MIÉRCOLES 5 DE AGOSTO DE 2026

INSTAGRAM

CARRUSEL

1080x1350 · vertical 4:5

Negrita lleva generaciones en la coctelería. Pocos saben de dónde viene.

Negrita es una de nuestras marcas propias con más historia dentro del portfolio de Bardinet, nacida de la tradición ronera de la casa.

En este carrusel te mostramos su carácter y alguna idea para disfrutarla con moderación.

Disfruta con responsabilidad. Producto para mayores de 18 años.

#Negrita #Bardinet #Coctelería

CTA Guarda esta publicación para tu próxima cita con amigos.

TEXTO PARA PUBLICAR

321 caracteres

Negrita es una de nuestras marcas propias con más historia dentro del portfolio de Bardinet, nacida de la tradición ronera de la casa.

En este carrusel te mostramos su carácter y alguna idea para disfrutarla con moderación.

Disfruta con responsabilidad. Producto para mayores de 18 años.

#Negrita #Bardinet #Coctelería

VIERNES 7 DE AGOSTO DE 2026

INSTAGRAM

REEL (RECETA)

1080x1920 · vertical 9:16

Una receta, dos ingredientes, cero prisa: así se disfruta el fin de semana.

El fin de semana es buen momento para ir despacio y con buena compañía. Te dejamos una receta clásica de coctelería con Negrita, uno de los productos de nuestro portfolio.

Siempre con moderación y nunca antes de conducir.

Disfruta de un consumo responsable. Solo mayores de 18 años.

#Coctelería #Negrita #ConsumoResponsable

CTA Cuéntanos en comentarios tu combinación favorita.

TEXTO PARA PUBLICAR

326 caracteres

El fin de semana es buen momento para ir despacio y con buena compañía. Te dejamos una receta clásica de coctelería con Negrita, uno de los productos de nuestro portfolio.

Siempre con moderación y nunca antes de conducir.

Disfruta de un consumo responsable. Solo mayores de 18 años.

#Coctelería #Negrita #ConsumoResponsable

LUNES 10 DE AGOSTO DE 2026

LINKEDIN

TEXTO + FOTO DE EQUIPO

1080x1350 · vertical 4:5

¿Cuántas personas hacen falta para mantener viva una casa de 169 años?

Es otra de las preguntas que ya se busca sobre nosotros. La respuesta corta: un equipo que cada día elabora y comercializa nuestras marcas propias desde la planta de Gelida.

Formar parte de una casa con más de un siglo y medio de historia significa cuidar cada detalle, desde la elaboración hasta la distribución.

Disfruta de un consumo responsable.

#Bardinet #Empleo #Gelida

CTA Síguenos si te interesa el sector de bebidas espirituosas.

TEXTO PARA PUBLICAR

378 caracteres

Es otra de las preguntas que ya se busca sobre nosotros. La respuesta corta: un equipo que cada día elabora y comercializa nuestras marcas propias desde la planta de Gelida.

Formar parte de una casa con más de un siglo y medio de historia significa cuidar cada detalle, desde la elaboración hasta la distribución.

Disfruta de un consumo responsable.

#Bardinet #Empleo #Gelida

MIÉRCOLES 12 DE AGOSTO DE 2026

INSTAGRAM

FOTO

1080x1350 · vertical 4:5

Negrita tiene un hermano menos conocido en nuestro portfolio: Licores Deva.

Además de Negrita, en Bardinet elaboramos Licores Deva, otra de nuestras marcas propias dentro de una gama pensada para distintos gustos y ocasiones.

Una casa, varias historias que contar.

Disfruta con responsabilidad. +18.

#LicoresDeva #Bardinet #Licores

CTA Dinos qué marca del portfolio te gustaría conocer a fondo.

TEXTO PARA PUBLICAR

258 caracteres

Además de Negrita, en Bardinet elaboramos Licores Deva, otra de nuestras marcas propias dentro de una gama pensada para distintos gustos y ocasiones.

Una casa, varias historias que contar.

Disfruta con responsabilidad. +18.

#LicoresDeva #Bardinet #Licores

VIERNES 14 DE AGOSTO DE 2026

INSTAGRAM

CARRUSEL

1080x1350 · vertical 4:5

¿Qué es realmente una casa de bebidas espirituosas? Te lo explicamos desde dentro.

Es una búsqueda habitual sobre nuestro sector. Una casa de bebidas espirituosas se dedica a la destilación, elaboración y comercialización de productos como el ron, el whisky, la ginebra o los licores.

Llevamos desde 1857 formando parte de esta industria, con marcas propias como Negrita y Licores Deva.

Desliza y descubre más →

Disfruta de un consumo responsable.

#BebidasEspirituosas #Bardinet #Negrita

CTA Guarda este carrusel si te interesa el sector.

TEXTO PARA PUBLICAR

408 caracteres

Es una búsqueda habitual sobre nuestro sector. Una casa de bebidas espirituosas se dedica a la destilación, elaboración y comercialización de productos como el ron, el whisky, la ginebra o los licores.

Llevamos desde 1857 formando parte de esta industria, con marcas propias como Negrita y Licores Deva.

Desliza y descubre más →

Disfruta de un consumo responsable.

#BebidasEspirituosas #Bardinet #Negrita

LUNES 17 DE AGOSTO DE 2026

LINKEDIN

ARTÍCULO CORTO / TEXTO

De Limoges a Gelida: 169 años, un mismo oficio.

Nuestra historia empezó en 1857, con Paul Bardinet elaborando licores en Limoges, Francia. Con el tiempo, la producción se trasladó a Gelida, Barcelona, donde hoy seguimos elaborando nuestras marcas propias para distribuidores y hostelería en distintos mercados.

169 años después, la vocación sigue siendo la misma: bebidas espirituosas de calidad.

Disfruta de un consumo responsable.

#Bardinet #Historia #Gelida

CTA Comparte esta publicación si no conocías la historia de la casa.

TEXTO PARA PUBLICAR

415 caracteres

Nuestra historia empezó en 1857, con Paul Bardinet elaborando licores en Limoges, Francia. Con el tiempo, la producción se trasladó a Gelida, Barcelona, donde hoy seguimos elaborando nuestras marcas propias para distribuidores y hostelería en distintos mercados.

169 años después, la vocación sigue siendo la misma: bebidas espirituosas de calidad.

Disfruta de un consumo responsable.

#Bardinet #Historia #Gelida

MIÉRCOLES 19 DE AGOSTO DE 2026

INSTAGRAM

REEL

1080x1920 · vertical 9:16

Nadie te enseña esto: lo que pasa antes de que un ron llegue a la copa.

Elaborar una bebida espirituosa de calidad lleva tiempo, oficio y control en cada paso. En este vídeo te acercamos, de forma sencilla, al proceso que hay detrás de nuestras marcas propias.

Disfruta siempre con moderación.

Solo para mayores de 18 años.

#Bardinet #Elaboración #Negrita

CTA Sigue la cuenta para más contenido sobre el oficio detrás de la copa.

TEXTO PARA PUBLICAR

286 caracteres

Elaborar una bebida espirituosa de calidad lleva tiempo, oficio y control en cada paso. En este vídeo te acercamos, de forma sencilla, al proceso que hay detrás de nuestras marcas propias.

Disfruta siempre con moderación.

Solo para mayores de 18 años.

#Bardinet #Elaboración #Negrita

VIERNES 21 DE AGOSTO DE 2026

INSTAGRAM

FOTO (CIERRE DE MES)

1080x1350 · vertical 4:5

Un mes contando quiénes somos. Esto es solo el principio.

Este mes empezamos a contar la historia de Bardinet: de dónde venimos, qué elaboramos y qué marcas forman parte de nuestro portfolio. Seguimos construyendo esta comunidad, paso a paso.

Gracias por acompañarnos en este arranque.

Disfruta de un consumo responsable.

#Bardinet #Negrita #LicoresDeva

CTA Cuéntanos en comentarios qué te gustaría que contáramos el próximo mes.

TEXTO PARA PUBLICAR

298 caracteres

Este mes empezamos a contar la historia de Bardinet: de dónde venimos, qué elaboramos y qué marcas forman parte de nuestro portfolio. Seguimos construyendo esta comunidad, paso a paso.

Gracias por acompañarnos en este arranque.

Disfruta de un consumo responsable.

#Bardinet #Negrita #LicoresDeva

03 Para que rinda

Pequeños trucos al publicar para que estos posts lleguen a más gente sin gastar en anuncios.

- * Publica siempre el mensaje de consumo responsable de forma visible en el propio texto (no solo en un hashtag): en España es obligatorio para marcas de alcohol y además protege la reputación de la casa.
- * No inviertas en anuncios de pago para promocionar producto: la publicidad de alcohol de alta graduación está prohibida en TV y muy restringida en redes (Meta e Instagram exigen segmentación +18 y limitan fuertemente los anuncios de bebidas espirituosas); todo este calendario está pensado para crecer gratis, sin pagar anuncios.
- * Activa la restricción de edad +18 en la configuración de las cuentas de Instagram y LinkedIn antes de publicar, y evita etiquetas o música que sugieran consumo excesivo.
- * Responde en los comentarios citando siempre las mismas marcas propias (Negrita, Licores Deva) para reforzar el mensaje de marca; no menciones ni compares con competidores en el copy publicado.

04 Mi lectura

Mi opinión honesta como editora: por qué este plan es como es, qué vigilar y qué mirar cuando lleve unas semanas publicado.

EN QUÉ APUESTA

- + Cada post ataca una pregunta o búsqueda REAL que ya existe en Google sobre Bardinnet (quién es el dueño, qué tipo de licor es, cuántos empleados tiene), así que el contenido no es genérico: responde a demanda ya verificada, no a un calendario de relleno.
- + El eje de origen (169 años, Limoges → Gelida) se explota en tres formatos y tonos distintos (LinkedIn corporativo, carrusel explicativo, artículo largo) sin repetir la misma frase, lo que evita la sensación de 'dato reciclado'.
- + Separar LinkedIn (corporativo/empleo) de Instagram (cultura de marca/coctelería) evita mezclar tonos y encaja con el uso real que se hace de cada plataforma.

QUÉ VIGILAR

- Al no haber ninguna cuenta social confirmada hoy, los primeros posts arrancan de cero alcance: hay que estar listos para ajustar cadencia según respuesta real en las primeras dos semanas, no mantener el plan a rajatabla si no hay tracción.
- Los reels de coctelería y elaboración dependen de material visual propio (planta, producto); si no existe banco de imagen o vídeo real, hay que producir contenido nuevo antes de publicar, lo que puede retrasar el calendario tal como está fechado.
- El post de empleo en LinkedIn (10 de agosto) asume que hay foto de equipo disponible; si no la hay, hay que sustituirla ya por una imagen genérica de planta o por texto puro, no dejarlo para el último momento.

¿Qué formato genera más interacción en las primeras 2 semanas (reel vs carrusel vs foto)?

Permite doblar en el formato ganador a partir de la semana 3 en vez de repartir esfuerzo por igual entre formatos que pueden rendir muy distinto.

¿Qué versión de gancho funciona mejor en el post de 'quién es el dueño de Bardinet' (directo vs narrativo)?

Ayuda a fijar el estilo de gancho a usar en el resto de posts tipo pregunta frecuente, que son varios en este calendario.

¿Generan más comentarios los posts tipo pregunta frecuente (empleados, tipo de licor) o los de cultura de marca/origen?

Determina si el próximo mes se carga más el eje de 'preguntas frecuentes' o el de 'cultura de marca', en vez de repartir a partes iguales sin evidencia.

LO QUE ASUMIMOS

- No hay cifra verificada de empleados, seguidores ni alcance esperado: cualquier número de plantilla debe confirmarse con la empresa antes de publicarlo como dato duro (aquí se ha...
- Se asume que el público de Instagram incluye tanto profesionales de hostelería como consumidor final; no hay dato demográfico verificado de audiencia porque las cuentas todavía no...
- El calendario da por buena la fecha de fundación (1857) y el origen en Limoges según fuentes públicas y la propia web de Bardinet; no se ha verificado con archivo histórico...

CÓMO PUBLICAR ESTE CALENDARIO

1. Ve a **Publicaciones** en tu panel y pulsa **«Programar»** en este entregable: cada post aparece listo, con su texto.
2. Arrastra cada post al **día y la hora** que quieras y pulsa **«Aprobar y programar»**: se publican solos en Instagram/Facebook a su hora.
3. Puedes **editar, mover o cancelar** cualquier post antes de que salga; los que fallen se pueden reintentar.

Necesitas tu cuenta de **Meta conectada** (en Conexiones). ¿Prefieres publicar tú? Copia el texto de cada post y súbelo cuando quieras.



Sukora TU EQUIPO DE MARKETING CON IA

Para compartirlo, pasa este enlace: sukora.xyz/d/6e463923-d152-4967-b164-0742dd8da9ee

Este informe lo preparó el equipo de agentes de Sukora: investigación con fuentes públicas, análisis y diseño, en minutos. ¿Quieres uno para tu negocio? El primer análisis es gratis en sukora.xyz.