

La inflación en el vino: todos los elementos que componen el precio final

29/10/2021



La escasez de botellas de vidrio que impacta a la industria vitivinícola puso en evidencia todos los aspectos que influyen a la hora de producir un vino y que no siempre es la uva o la mano de obra, la que más cuesta.

El vino es uno de los productos que más se vio afectado por la inflación en el último año. Según un reporte de septiembre de la consultora Focus Market los vinos de gama baja fueron el segundo producto masivo que más subió interanualmente, un 99,2% entre agosto 2020 y agosto 2021, solo superado por los snacks (134,5%). Los vinos del segmento medio, en tanto,

subieron 63,4% en el mismo período.

En 2020 hubo un retraso por la política de precios máximos del Gobierno nacional y se dio un repunte del consumo durante la pandemia. Ese año sólo hubo dos subas que no superaron cada una el 5%, según Bodegas de Argentina.

Pero en noviembre del 2020, algunas líneas de vinos salieron de ese congelamiento de precios. Allí está una de las razones de la escalada. Las otras deben buscarse en una cosecha de menor rendimiento por cuestiones climáticas, el aumento de los insumos y la inflación general.

Aún con esta suba de precios, **los vinos argentinos a valores internacionales siguen siendo económicos**. Basta comparar con etiquetas de calidades similares en los principales países productores de Europa y Estados Unidos.

¿Qué compone el precio?

El precio del vino se define por la calidad de la uva, el proceso de estiba (guarda en bodega), el tipo de barrica, el corcho o tapa a rosca, y el packaging que incluye envase, etiqueta, cápsula y presentación. Como todo producto de lujo, son muchos los componentes nacionales e importados que influyen en su precio.

Y hay un aspecto que es fundamental y está relacionado con el tiempo: los años del viñedo y cuánto hay que esperar para producir uvas de calidad y, también, el tiempo de guarda antes de beberlo. Los vinos de guarda (que reposan en la bodega tres o cuatro años antes de salir al mercado) son más caros que los vinos nuevos que salen a la venta el mismo año de la cosecha o el siguiente.

Los vinos económicos tienen menor inversión en el viñedo y en el proceso de fermentación. En cuanto a la rentabilidad, los vinos de menor precio deben producir un volumen mayor para

obtener ganancias. En cambio, las pequeñas partidas de parcelas elegidas, tienen chances de obtener mayor rentabilidad por botella.

El proceso enológico impacta en el precio del vino, dice el bodeguero Guillermo Altieri: «Al tener menos producción por hectárea y mayor concentración de uva, hace que tengamos costos de materia prima muy diferentes. Y al hacer vinos complejos con guarda (como el reserva o gran reserva) y un añejamiento en barrica de roble o en botella, los costos se elevan mucho».

Más allá de la botella

Una vez elaborado el vino, pesa fuerte el costo del packaging, el marketing y la comercialización.

La cantidad y variedad de etiquetas exige cada vez más de creatividad, de innovación tecnológica y de seguir las tendencias del consumo (como vinos orgánicos o poca madera) para acertar en la preferencia de los consumidores.

Sobre la base de consultas a productores y enólogos, las variables que definen el costo de producir una botella de vino pueden repartirse en los siguientes porcentajes:

- vino (29%)
- costos fijos, como electricidad, mano de obra y mantenimiento de bodega (25%)
- botella (15%)
- corchos (7%)
- etiqueta (6%)
- embotellado (5%)
- flete interno (4%)
- cajas de cartón (4%)
- cápsulas (2%)
- etiquetado (1%)
- almacenamiento depósito (1%)

- tasa fiscalización INV (1%).

El presidente del Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV), Martín Hinojosa, diferenció entre vinos nuevos y los de guarda. “La uva, los insumos de elaboración, como levaduras, la mano de obra especializada, la barrica y los costos financieros de tener un activo inmovilizado varios años, influyen en los vinos de guarda frente a los vinos del año en curso”, explica.

En cuanto al proceso de envasado, Hinojosa dice que uno de los mayores costos son la botella, cápsulas, corchos y etiquetas, cartón para embalaje y fletes de despacho al consumo. Aparte, están los costos de promoción comercial.

Guillermo Altieri, propietario de la la fábrica de cápsulas Victorio Altieri y Cía, explicó que, en el caso de los marcas más económicas, el vino es menos costoso y el peso de los insumos secos influyen más.

La fábrica Altieri trabaja en el proceso del armado de cápsulas para botellas de vino, aceite de oliva, tapas de aluminio, bozales para espumosos y tapones sintéticos. «Muchos insumos, como las cápsulas (la lámina que viste al corcho y la boca de la botella) ahora se fabrican acá pero con precios dolarizados», dice el dueño de la empresa.

Y Altieri aclara que es complicado sumar insumos importados, como tapones y cápsulas de estaño de origen europeo, porque las bodegas deben sujetarse a las logísticas de las navieras y a veces los insumos no llegan a tiempo para lanzar un vino.

La mayor parte de los componentes que intervienen en el vino son nacionales. La excepción son corchos, barricas, levaduras y, en algunos casos, algún tipo de botella, destinada a mercados muy específicos.

Fuente: Clarín – El Sol