Ligera recuperación en los precios de los vinos blancos y tintos a granel



Noticias
Los datos más recientes de la Unión Europea vaticinan 170,80 millones de hectolitros de vino para la campaña 2015-2016

Las cotizaciones en origen de los vinos blancos y tintos a granel y salida de bodega se han beneficiado de una ligera recuperación durante la tercera semana de septiembre, según constatan los últimos datos oficiales.

Según el seguimiento de mercado que hace el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (Magrama), los vinos blancos han ganado el 1,42 % de media entre el 14 y el 20 de septiembre respecto a la semana anterior, lo que los coloca en 2,15 euros por hectogrado, mientras que los tintos, que tienden a la estabilidad, remontan un 0,71 %, hasta 2,84 euros/hectogrado.

Respecto al comportamiento en la distintas plazas españolas, añade la misma fuente oficial, los blancos se pagaron estos días a 2,31 euros/hgdo en Albacete; 2,14 en Badajoz; 2,25 en Ciudad Real; 1,79 en Cuenca y 1,97 en Toledo. El tinto (12 puntos de color) cotiza a granel y salida de bodega -pago al contado sin IVA- a 3,08 euros/hgdo en Albacete; 2,50 en Ciudad Real; 3,32 en Cuenca; 3,07 en Badajoz; 2,93 en Murcia; 2,39 en Toledo y 2,74 en Valencia.

En Italia no hay movimientos en los valores, de tal forma que los blancos de mesa comunes se quedan en 2,99 euros/hgdo en el mismo período y los tintos y rosados en 3,60 euros/hgdo, según Ismea. En Francia, de acuerdo con FranceAgrimer, los tintos y rosados oscilan entre los 74,53 y 89,77 euros por hectolitro, mientras los blancos van de 91,74 a 102,18 euros por hectolitro.

A nivel agronómico, continúa la vendimia, que se generaliza en más puntos de la mitad norte peninsular. Los datos más recientes de la Unión Europea vaticinan 170,80 millones de hectolitros de vino para la campaña 2015-2016, lo que supondría un 2,7 % más que el ejercicio pasado, de los cuales 42 millones corresponderían a España (-5 %). Italia liderará el ránking, con 50,37 millones de hectolitros, el 13 % más, seguido de Francia, con 46,45 millones (-1 %).

Desde Socuéllamos (Ciudad Real), el experto Pedro Alcolea calcula que en 2015, Castilla-La Mancha producirá entre un 20 y un 25 % menos que el año pasado, lo que dejaría la vendimia en apenas 20 millones de hectolitros de vino. Confirma el ligero repunte de precios en el mercado en origen, incluidas las uvas airén tan habituales en tierras manchegas. Alcolea informa de que se han estado pagando precios de 65 ó 70 de las antiguas pesetas por el kilo (42 céntimos de euro) de uva chardonnay o moscatel, y ahora se está hablando de unas cotizaciones de 650 ó 740 pesetas por grado y hectolitro (alrededor de 3,90 euros) "en vino" para la syrah, la merlot o el cabernet. No hay stocks en los almacenes y siguen las salidas de vino, lo que mueve a los agricultores a ser más optimistas.

Respecto a la comercialización, son destacables los buenos datos de comercio exterior -especialmente positivos porque sube el valor-, que contrastan con la atonía en España por el bajísimo consumo.

Según los últimos datos de exportaciones del Observatorio del Mercado del Vino (OEMV), en los siete primeros meses del año subieron un 4,4 % hasta 1.461,8 millones de euros; y se confirma el

liderazgo mundial de España en volumen: 1.410,4 millones de litros.

El precio medio de estas ventas suaviza su caída, que es del -7,6 %, y se sitúa en los 1,04 euros por litro. Una esperanza de cambio. Porque no conviene a España vender a los precios más bajos del panorama internacional.

EEUU, Canadá, México, Italia, China e Irlanda tiran fuerte de las exportaciones españolas de vino en lo que va de año. La cruz del sector hay que buscarla "en casa", con un consumo interno de apenas 10,17 litros por persona y año.

Un termómetro para palpar la "salud" de las ventas en España es el panel alimentario, que confirma que los hogares compraron 459,2 millones de litros de vinos y derivados en el último año móvil (TAM), que finalizó el pasado 31 de julio (-1 %), por valor de 1.075,2 millones de euros un 0,1 % menos.

Redacción