vinetur

El vino alemán entra en una espiral de caída de precios y cierre de bodegas

Thomas Schäfer, mayor productor de granel en Renania-Palatinado, vende por debajo de costes para sobrevivir

martes 5 de mayo de 2026



El mercado del vino en Alemania atraviesa una fase de ajuste marcada por la caída del consumo, el aumento de los costes y la presión de los precios bajos. En Worms-Herrnsheim, en Renania-Palatinado, Thomas Schäfer, de 39 años, resume la situación con una frase breve: necesita vender para sobrevivir.

Schäfer es el mayor productor de vino a granel de Renania-Palatinado. Cultiva uva para otras bodegas y vende el vino a granel a empresas que luego lo embotellan para su distribución comercial. El pasado año comercializó seis millones de litros. Durante años siguió una estrategia de expansión: arrendó viñedos cercanos entre sí y llevó su superficie hasta 500 hectáreas, casi el doble que antes. También apostó por variedades resistentes a hongos, conocidas como piwis, que requieren un 80% menos de fitosanitarios. Con ello redujo costes frente a otros productores.

La situación cambió. Los precios del vino están en niveles que no se veían desde los años noventa, según explica el propio bodeguero. El tamaño de su explotación, que antes le daba ventaja, ahora le obliga a colocar grandes volúmenes en un mercado con menos demanda y más presión sobre las tarifas.

Los datos oficiales apuntan a una reducción del número de bodegas en Alemania. Entre 2013 y 2023, el país perdió alrededor de una cuarta parte de sus viticultores, hasta 14.150 explotaciones, según la oficina federal de estadística. Simone Loose, directora del Instituto de Economía del Vino y las Bebidas de la Universidad de Geisenheim, calcula que el mercado alemán podría reducirse a la mitad en los próximos 20 años si sigue la tendencia actual.

Loose lleva años analizando datos de más de 700 bodegas que venden su propio vino. Su lectura es clara: 2022 marcó un punto de inflexión para muchos productores alemanes. Desde entonces, los costes subieron más de un tercio, sobre todo en energía, botellas, envases, combustible, fertilizantes y salarios.

A la vez, el consumo baja. Cada adulto alemán bebe una media de 21,5 litros de vino al año, frente a los 24,3 litros registrados cinco años antes. La investigadora atribuye parte de esa caída al cambio demográfico y parte al menor consumo entre los jóvenes. La generación Z bebe menos alcohol y muchos consumidores recortan compras por salud o por precio.

Desde el inicio de la guerra en Ucrania, los alimentos han subido en Alemania una media del 30%, según Loose. Eso hace que muchas botellas se queden en las estanterías del supermercado o se sustituyan por opciones más baratas. En ese tramo del mercado entran con fuerza vinos procedentes de Francia, Italia y España. Loose

señala que también allí cae el consumo y que parte del excedente acaba en Alemania a precios bajos.

El caso de Schäfer ilustra esa presión. Su bodega cumplió 50 años el pasado año y fue fundada por su padre, Hans-Josef Schäfer. La familia vivió otras crisis del sector, como el escándalo del glicol en 1985, que hundió la demanda durante un tiempo. Después llegó una recuperación impulsada por campañas comerciales y por modas como la del Dornfelder, una variedad tinta muy vendida en Alemania durante años.

Cuando Thomas Schäfer tomó el relevo en 2010 pensó que conocía bien el negocio. Ahora dice que no es así. En tres años ha perdido el 40% de sus ingresos. En 2023 aún logró cobrar una media de 90 céntimos por litro pese a una granizada una semana antes de la vendimia que arruinó una cuarta parte de la cosecha. En 2024 el precio bajó a 64 céntimos y en 2025 cayó a 53 céntimos por litro.

Schäfer calcula que necesita al menos 70 céntimos para cubrir gastos. No quiere dar cifras exactas sobre su facturación, pero admite que trabaja al límite. También ha recortado plantilla. En sus mejores años llegó a tener 60 temporeros y 19 empleados fijos; este ejercicio ha arrancado con 13 trabajadores estables.

La bodega ha cambiado además su forma de trabajar en el viñedo. Ha extendido el llamado minipoda o minimschnitt: ya no se corta la vid a mano ni se ata al alambre como antes. Ahora pasan tractores con cuchillas rotatorias que recortan las filas por ambos lados. Con este sistema reduce el trabajo anual por hectárea de 180 horas a 70 horas.

La técnica está probada, pero también tiene riesgos porque dificulta controlar el rendimiento. Schäfer explica que al principio la planta produce muchas uvas y después tiende a estabilizarse en un nivel más bajo al no hacerse poda manual. Pese a ello, aplica este método ya en el 90% de sus parcelas porque no ve margen para otra cosa mientras siga la presión sobre precios y ventas.