vinetur

Deutsche Bahn rescata a tres bodegas alemanas con su nueva carta de vinos

El contrato abre dos años de ventas estables en plena crisis del sector vitivinícola alemán

sábado 6 de junio de 2026

Deutsche Bahn ha renovado desde el 1 de junio su carta de vinos en los bistrós y restaurantes de a bordo con referencias de tres bodegas de Renania-Palatinado, una decisión que asegura a estos productores presencia en los trenes de larga distancia de toda Alemania y abre un canal de venta de volumen para el sector vitivinícola de la región.

La nueva selección incluye un riesling de la bodega Peter Stolleis, en Gimmeldingen-Mußbach, en el Palatinado; un grauburgunder, variedad conocida en España como pinot gris, elaborado por la bodega Keth, en Rheinhessen; y un vino tinto de la bodega Neiss, también en Rheinhessen. El espumoso que completa la oferta procede de Württemberg.

El cambio se aplica en toda la red de restauración ferroviaria de Deutsche Bahn y llega en un momento delicado para muchas bodegas alemanas, que arrastran problemas de ventas y exceso de producción. Para las empresas elegidas, el acuerdo supone una salida comercial estable durante al menos dos años, según la información difundida por la radiotelevisión pública regional SWR y recogida por Tagesschau.

El caso más visible es el del riesling del productor Hans-Christoph Stolleis. Deutsche Bahn compró de una sola vez 25.000 litros de este vino blanco y prevé adquirir próximamente la misma cantidad otra vez. Para una bodega familiar, esa operación tiene un efecto inmediato sobre existencias y planificación. Según explicó el propio elaborador a SWR, los depósitos han quedado vacíos tras esa primera entrega.

La operación, sin embargo, también obliga a adaptar parte del proceso. La compañía ferroviaria exige botellas pequeñas de 0,25 litros para su servicio a bordo, mientras que muchas instalaciones de embotellado en bodega están preparadas para formatos de 0,75 litros o de un litro. En el caso de Stolleis, eso le obliga a recurrir a una empresa externa para el embotellado, la esterilización, el empaquetado y el almacenamiento antes de que Deutsche Bahn recoja el producto.

Ese detalle logístico da una idea del tipo de exigencia que acompaña a los contratos con grandes operadores de restauración y transporte. No se trata solo del volumen vendido, sino también del formato, la cadena de suministro y la capacidad para mantener entregas regulares durante todo el periodo pactado.

La elección de las tres bodegas no fue directa. Según el Deutsches Weininstitut, el Instituto Alemán del Vino, la selección se decidió tras dos catas a ciegas en las que participaron 220 explotaciones. El portavoz del organismo, Ernst Büscher, explicó que uno de los criterios era ofrecer vinos que reflejaran bien el carácter de cada variedad y que al mismo tiempo resultaran accesibles para un público muy amplio.

La dimensión comercial del acuerdo es relevante porque los trenes de larga distancia de Deutsche Bahn mueven cada año a millones de viajeros. Büscher señaló que los vinos elegidos deben gustar a unos 135 millones de pasajeros que utilizan estos servicios ferroviarios. Esa exposición convierte la presencia en la carta del tren en una herramienta de promoción para las bodegas seleccionadas, además del ingreso directo por ventas.

Renania-Palatinado mantiene así una posición central en esta oferta ferroviaria. Es una región con fuerte peso vitivinícola dentro de Alemania y con varias zonas productoras conocidas, entre ellas Rheinhessen, el Palatinado y Mosela. Que tres vinos tranquilos servidos por Deutsche Bahn procedan ahora de esta comunidad refuerza su visibilidad

en un mercado nacional donde muchas bodegas buscan nuevas vías comerciales ante la caída del consumo interno.

En los últimos meses, distintos medios públicos alemanes han informado sobre las dificultades del sector. Entre ellas figuran unas ventas más bajas en varias zonas productoras y la presión sobre los precios por la entrada de vino importado más barato. También se ha hablado del excedente en algunas categorías, hasta el punto de que parte del vino se está destinando a alcohol industrial.

En ese escenario, acuerdos como el firmado con Deutsche Bahn tienen valor por varias razones. Aseguran salida para volúmenes amplios, permiten planificar cosechas futuras con más certidumbre y ofrecen presencia continuada ante consumidores que quizá no conocen esas bodegas fuera de su región. En el caso del riesling contratado por Stolleis, las uvas jóvenes destinadas a futuras entregas ya tienen reservado su destino en el servicio ferroviario.

La renovación periódica de la carta forma parte del funcionamiento habitual de la restauración a bordo de Deutsche Bahn. Cada pocos años cambia su selección y vuelve a abrir el proceso para nuevos proveedores. Esta vez, Renania-Palatinado conserva ese espacio con tres referencias distintas y con perfiles pensados para un consumo amplio: un blanco aromático como el riesling, otro blanco más suave como el grauburgunder y un tinto para completar la oferta básica.

Para las bodegas elegidas, entrar en esa carta supone algo más que vender botellas. Implica trabajar con estándares industriales sin dejar de ser productores ligados al viñedo y a una identidad regional concreta. También obliga a coordinar producción, embotellado y distribución con tiempos propios del transporte ferroviario.

La operación muestra además cómo una gran empresa pública puede influir en cadenas agroalimentarias regionales mediante sus compras. En este caso, una decisión tomada para renovar la oferta gastronómica en trenes termina teniendo efecto directo sobre depósitos vacíos en bodega, líneas externas de embotellado y previsiones agrícolas para las próximas vendimias.