vinetur

Alemania pone en marcha una destilación de crisis para retirar excedentes de vino tinto y rosado

La ayuda europea moviliza 14,16 millones para convertir el vino retirado en alcohol de uso industrial

martes 8 de septiembre de 2026



Rheinhessen, la región vitivinícola más grande de Alemania, pondrá en marcha este otoño una destilación de crisis para retirar del mercado excedentes de vino tinto y rosado de campañas anteriores. La medida busca aliviar la presión que sufren muchas

explotaciones por la acumulación de existencias en bodega, la caída de las ventas y el descenso de los precios. El plazo para solicitar la ayuda se abrirá entre el próximo 15 de septiembre y el próximo 15 de octubre.

El programa se aplicará en Alemania con fondos de la Unión Europea y, en el caso de Renania-Palatinado, solo alcanzará a los vinos de Rheinhessen. En total, Alemania dispondrá de unos 14,16 millones de euros para la destilación de crisis en Rheinhessen y Württemberg. De esa cantidad, alrededor de 10,33 millones corresponden a Renania-Palatinado.

La destilación de crisis consiste en sacar vino ya elaborado del circuito comercial para transformarlo en alcohol. Ese alcohol solo podrá usarse con fines industriales, como productos farmacéuticos, desinfectantes o aplicaciones energéticas. Queda excluido su uso para alimentos o bebidas. Con ello se pretende que el volumen retirado no vuelva al mercado alimentario por otra vía y que la reducción de existencias sea real.

La medida llega en un momento de debilidad del mercado del vino. El consumo ha bajado tanto dentro de la Unión Europea como en mercados de exportación importantes, a lo que se suman la incertidumbre económica y una salida comercial más lenta. En algunas zonas, los tintos y rosados están entre las categorías más afectadas. La intervención busca actuar sobre esas existencias antiguas para rebajar el exceso de oferta.

En Renania-Palatinado solo podrán acogerse a la ayuda los vinos tintos y rosados con denominación de origen protegida Rheinhessen. La cuantía fijada es de 0,59 euros por litro entregado y efectivamente destilado. Esa cifra incluye también los gastos previstos de transporte y de destilación.

No todo el vino almacenado podrá entrar en el programa. Solo serán admisibles los vinos de la añada 2025 y anteriores. La cosecha de 2026 queda fuera. El diseño de la ayuda centra así los recursos en las existencias que ya están en bodega y que pesan sobre las cuentas de muchas empresas.

Las solicitudes deberán presentarse ante el DLR Mosel dentro del plazo previsto. El presupuesto es limitado y las peticiones se tramitarán por orden de entrada siempre que estén completas y cumplan los requisitos. En la práctica, eso convierte la rapidez en un factor decisivo: una vez agotados los fondos, no se admitirán más expedientes. Para las bodegas interesadas, preparar la documentación con antelación puede ser determinante.

La destilación no podrá comenzar antes de la aprobación de la ayuda. Las resoluciones se prevén, como máximo, para el próximo 30 de noviembre. Después, las bodegas tendrán hasta el 1 de marzo de 2027 para completar la destilación y presentar los justificantes exigidos. El pago de la ayuda está previsto, como tarde, para el 31 de mayo de 2027.

Desde el punto de vista fiscal, la subvención se integrará, con carácter general, en los ingresos de la explotación y elevará el beneficio sujeto a impuestos. Los gastos de transporte y destilación podrán computarse como gastos de la actividad con arreglo a las normas habituales. En cambio, la ayuda no llevaría IVA, al entenderse que no es la contraprestación de un servicio prestado por el viticultor a la administración, sino una aportación para aliviar el mercado.

Para el sector de las bebidas, la medida puede tener efectos más allá de las bodegas que se acojan al plan. La retirada de excedentes puede liberar espacio en almacén, aportar liquidez a corto plazo y reducir parte de la presión sobre los precios del vino en origen. Al mismo tiempo, al impedir que el alcohol obtenido vuelva al canal alimentario, el ajuste se produce fuera del mercado de bebidas, algo que puede ayudar a ordenar las existencias sin añadir más producto a la oferta comercial.