vinetur

Cómo determinar el valor de una botella: 10 claves de inversión en vinos

Si a Usted le gusta el vino, pero también le interesa el vino como inversión, sepa que se trata de una de las opciones más seguras y con mayor revalorización en el mercado, siempre que se sigan algunas reglas básicas

jueves 17 de julio de 2014

ESCRITO POR REDACCIÓN



Con un rendimiento a largo plazo que supera el 15% anual, los grandes vinos cuentan con un excelente historial. Pero también la actual y futura situación resulta muy positiva para el inversor.

El desarrollo del gigante mercado asiático, el ascenso de la riqueza mundial y la creciente cultura entorno al vino son algunos de los factores que llevan al aumento de este tipo de inversiones.

Estas tendencias, algunas todavía tempranas, nos dan confianza para creer en un futuro con firmes y mayores inversiones a corto y largo plazo en el mundo del vino.

Con todo, sólo una muy pequeña fracción del total de la producción mundial se considera válida para inversión. Incluso entre los vinos de mayor calidad, sólo hay una pequeña cantidad que registra importantes cifras de revalorización. Hablamos de menos de un 1% de la producción mundial, donde Francia -principalmente concentrado en la región de Burdeos- ostenta el podium de los vinos de inversión (95%).

Si usted se dispone a invertir una pequeña cantidad de dinero en buenos vinos, las siguientes reglas le pueden facilitar esta emocionante labor.

1 - Estrés de la botella

Asegúrese que las condiciones de conservación son las óptimas, para evitar que se estropeen con el paso del tiempo.

El vino mantenido en condiciones de temperatura controlada dura más tiempo y por lo tanto tiene un valor más alto. Observe y evalúe las botellas. Si una botella presenta defectos externos el valor sin duda baja, no por el defecto en sí mismo, sino porque puede ser un indicio de mala conservación.

Busque además otros signos de estrés físico, como un corcho suelto o una decoloración del vino. Si es posible apreciar el color del vino a través del cristal, un mal vino blanco generalmente toma un color amarillo-ocre. En el caso de los tintos es más difícil definir un color defectuoso a través del cristal, aunque un tinto de color marrón no suele ser bienvenido.

Por último, huela la botella. Una botella que presenta olor a humedad o a corcho es también una mala señal. Las botellas deben venir convenientemente almacenadas en su caja, en perfecto estado.

2 - La historia del vino

Los vinos más caros del mundo lo son por la historia que hay detrás de ellos. Considere buscar información sobre una determinada bodega y la historia de sus vinos.

Además de una buena cosecha, busque acontecimientos importantes que se hayan producido el año de producción del vino, como una guerra, un hecho económico trascendental o un cambio de ciclo.

3 - La disponibilidad

A menor disponibilidad, mayor valor del vino. La cantidad producida varía según la bodega pero, entre los vinos más codiciados, es raro producir más de 20.000 cajas por año o incluso más de 5.000.

Sin embargo, es importante tener suficientes vinos en circulación para satisfacer la constante demanda internacional. La cantidad de producción, junto a la madurez y al consumo, determinará la verdadera disponibilidad de un vino en el mercado.

4 - Los propietarios del vino

Otra de las pistas sobre el valor de un vino es averiguar el número de manos por las que ha pasado. A mayor número de propietarios mayor revalorización de una botella. Si usted ha sido el único propietario, la botella probablemente conserve su valor original y ofrezca escasa revalorización.

Por otro lado, un vino que haya pasado por las manos de un propietario de renombre, famoso o histórico, sin duda revalorizan una botella.

5 - Los años del vino

Los vinos cotizan, al igual que otros productos de mercado, por lo que hay que elegir siempre los vinos con potencial de envejecimiento, cuanto más mejor, para poder tener margen de venta cuando llegue el momento oportuno.

Por norma general, los vinos más antiguos tienen más valor, aunque esto va depender de cada botella. Por ello es fundamental buscar elaboraciones que permitan su envejecimiento.

Aunque es posible encontrar vinos blancos, rosados, espumosos, dulces o generosos, elaborados de manera que puedad aguantar muchos años, son los vinos tintos los más apreciados en este sentido.

6 - Invierta con la tendencia

Aunque es muy difícil predecir cuáles van a ser las tendencias de mercado vinícola, si resulta de gran importancia estudiar y conocer las condiciones de mercado. Los vinos que reciben puntuaciones muy altas de algunos críticos de gran renombre pueden incrementar su valor como resultado de un incremento de la demanda.

Con independencia del debate en torno a si los expertos saben realmente de vino, lo cierto es que nos indican la tendecia a la hora de invertir en vinos. Infórmese de la crítica de una botella antes de adquirirla.

Los 'gurús' y expertos vinícolas de mayor reputación, suelen calificar el vino en una escala de 100 puntos. Es raro que un vino figure con menos de 50 puntos, y la mayoría de los vinos de supermercado suelen estar situados entre los 65 y 85 puntos. Ahora bien, las mejores botellas tendrán una puntuación superior a 85 puntos. Las botellas que superan los 90 puntos tienen mayor potencial de revalorización.

7 - Asistir a una subasta

Si existe un sitio donde los vinos casi siempre se revalorizan, ese son las subastas. Los vinos que llegan a subasta, normalmente vienen avalados por todos los puntos vistos hasta aquí. Infórmese en las casas oficiales cuándo se van a realizar las próximas subastas de vinos. Otra opción son las subastas de vino online que algunas webs norteamericanas están empezando a realizar.

Por último conviene estar al día en cuanto a tendencias y precios. Consulte periodicamente las bolsas de comercio vinícola de países como Francia, Reino Unido o EE.UU.

8 - Evitar las falsificaciones

A pesar de los numerosos controles que realizan las casas de subastas y los propios productores de vinos para evitar las falsificaciones, éstas siguen siendo relativamente fáciles de crear, especialmente cuando se trata de vinos raros a la vez que codiciados. Por ello es fundamental, como comprador, comprobar la procedencia del vino así como la reputación del vendedor.

9 - Popularidad de la marca

Marcas como 'Chateau Lafite', 'Romanée-Conti', 'Chateau d'Yquem' o 'Vega Sicilia', es apostar a "caballo ganador". Al igual que sucede en el arte, los autores de los vinos -las bodegas, con más renombre en el mundo de los vinos caros- son fundamentales a la hora de invertir en vinos. Las marcas más populares probablemente incrementarán su valor con el paso del tiempo.

En general, las bodegas que más se han revalorizado en los últimos 30 años son las de Burdeos. Los vinos de esta zona francesa, situada al suroeste del país, han sido el mejor ejemplo de inversión en este producto.

10 - Formatos de compra

Siempre que pueda, busque vinos que vengan en grandes formatos, como magnums o jeroboams. La razón es doble, por un lado estos formatos ayudan a la conservación del vino y por tanto incrementan su longevidad, y por otro, dado la exclusividad de este tipo de formatos muchos coleccionistas los consideran de especial valor, tanto es así, que algunas bodegas numeran este tipo de formatos dado que su destino suele ser principalmente dichos coleccionistas e inversores.

Evite comprar botellas sueltas. Busque la compra de lotes, es decir compre una o varias cajas de un vino, con ello conseguirá mayor valor de reventa en el futuro y evitará contratiempos si una de las botellas sale defectuosa. Por otro lado, si la rentabilidad que obtiene por sus lotes es buena siempre podrá reservarse un lote para su consumo particular (bodega autofinanciable).