vinetur

Lo que cuesta montar una bodega (y vivir de ella)

miércoles 30 de marzo de 2022

ESCRITO POR JOSÉ PEÑÍN



En los últimos 15 años ha proliferado un sinfín de pequeños proyectos de amigos o de jóvenes enólogos deseosos de cambiar de vida lanzándose al campo a la búsqueda de una viña y producir unos pocos miles de botellas. Algunas viñas heredadas o bien adquiridas en zonas asequibles de precio, han sido los principales factores que han conducido a estos aventureros a proseguir las fases posteriores al bien raíz como es construir una bodega.

En los años Ochenta no pocas bodegas heredadas se cerraron por no encontrar en los sucesores motivación alguna para seguir con el negocio prefiriendo la vida urbana como resultado de una mayor educación universitaria. Entonces la tecnología no ayudaba lo suficiente para lograr una supervivencia confortable del negocio. El tamaño del utillaje que se comercializaba solo servía para bodegas de grandes dimensiones.

Hoy todo ha cambiado. Desde la implantación del "vino de garaje" a finales de los Noventa, esto es, utilizar un espacio equivalente para instalar el utillaje necesario para elaborar cantidades casi domésticas, la proliferación de "bodegas boutiques" ha sido espectacular. Hasta el momento, las iniciativas han sido endogámicas. Proyectos generados o bien por enólogos por cuenta ajena que ven en esta vía una forma de creatividad enológica, o por algún "hijo rebelde" de bodeguero tradicional. En este tiempo, por otro lado, las fábricas de material para bodegas han reducido las dimensiones del utillaje, de tal modo que la inversión la disminuido considerablemente en relación con la producción. Hoy es frecuente elaboraciones entre 800 y 2.000 botellas anuales. La oferta llega a tal magnitud que no sería raro que en los próximos años naciera el bricolaje doméstico en este sector.

El componente que tiene este negocio frente a la simple creación de una bodega comercial al uso, es que concilian dos factores: el ego de hacer un vino propio y como concepto de calidad de vida. El inversor abandona la cibernética urbana y se instala en el campo o en un pueblo para ganar menos porque gasta menos pero es más feliz. Los objetivos no son ambiciosos y no se tiene en cuenta el retorno inversor pues es trasladar el hogar cotidiano a la bodega, al campo. Es como convertir la casa de fin de semana en su trabajo. Como se ve, los objetivos son modestos desde la perspectiva de negocio. Lo malo es que algunos acabaron presa del crecimiento del negocio y con pocas posibilidades de escape.

Formulas de inversión



Para quienes no cuentan con viñedo, el primer paso es saber si es capaz de vender el producto a través del sistema "por-para" (producido *por* la bodega X *para* el emprendedor) que consiste en poseer una marca propia con el vino elaborado bajo el criterio de la bodega comercial con el embotellado y etiquetado incluido. El emprendedor solo sería responsable de la comercialización.

La segunda fórmula en la que el aspirante a bodeguero se implique más en la elaboración además de la comercialización como es la de alquilar un viñedo y un espacio físico en una cooperativa rural y ocuparlo solo con los depósitos de acero propios y barricas que se citan más abajo. El embotellado, etiquetado y empaquetado se realizarán con el utillaje de la propia cooperativa.

La tercera es comenzar con un viñedo propio con el conocimiento previo de que el lugar es propicio para elaborar un vino al menos original. Este enlace puede orientar sobre los precios del viñedo en algunas regiones de nuestro país.

Bodegas boutiques

Sin incluir la viña, se puede construir una bodega personal con una inversión no muy alta, apenas 30.000 €. Para vivir del vino dependerá si el emprendedor resida en la bodega o fuera de ella. En cualquier caso sería necesario vender no menos de 15.000 botellas a un precio medio de 10 € la unidad.

Para empezar sería necesario contar con un espacio mínimo de 100 m2 de superficie (los bajos de un chalet de 300 m2). La opción más elegida es alquilar una pequeña nave cuyo coste se reduce si se habilita una vieja casa de pueblo (500 € mes). Es muy importante que las barricas se hallen a una temperatura no superior a 18º por lo que se tendrá que instalar un climatizador industrial.

Costes bodega

Los costes de la maquinaria, barricas y depósitos están calculados para una producción anual de 5000 botellas. Hay que tener en cuenta que los gastos de maquinaria y depósitos se han de amortizar a lo largo de toda la vida de la bodega. Los costes por botella son anuales y sus precios también dependen del número de las mismas. No obstante estos son los grandes números. Hay que incluir o adelantar los costes del inmovilizado de cajas de cartón, botellas, etiquetas y capsulas.

GASTOS FIJOS: MAQUINARIA Y DEPOSITOS			
	Cantidad	**Precio**	**TOTAL**
ESTRUJADORA DESPALILLADORA	1	2.800	2.800 €
DEPOSITOS INOX. CERRADOS DE1000 LITROS	1	2600	2.600 €
DEPOSITOS 2000 LITROS INOX.	1	4.500	4.500€

“SIEMPRE LLENO” 1000 LITROS	1	1300	1.300€
BOMBA Y MANGUERAS	1	600	600€
CUBETA INOX	1	600	600€
PRENSA	1	930	930€
LLENADORA SEMIAUTOMÁTICA 4 CAÑOS	1	1.200	1.200€
TAPONADORA NEUMÁTICA	1	900	900€
ETIQUETADORA	1	1.900	1.900€
CAPSULADORA RULETAS	1	2.500	2.500€
TOTAL			**19.830€**
BARRICAS PARA 5000 BOTELLAS	18	550	**9.900€**
GASTOS VARIABLES: COSTES POR BOTELLA			
ETIQUETA	0,55		
CONTRAETIQUETA	0,1		

CAPSULA	0,11		
CORCHO	0,22		
TIRILLA CRDO	0,03		
BOTELLA ***	0,6		
COSTE POR BOTELLA	1,61		
UVAS *	0,61		
CRIANZA EN BARRICA **	1,06		
COSTE TOTAL DEL VINO POR BOTELLA	**3,52**		
*PRECIO POR KG DE 0,45€ Y RENDIMIENTO DEL 55%			
** CAMBIANDO AL AÑO UN 15% DE LAS BARRICAS NUEVAS (PRECIO BARRICA NUEVA 800€)			
*** BOTELLA DE VIDRIO DE CALIDAD			

A estos costes habría que añadir la minuta del servicio de un consultor-enólogo con 4 visitas anuales y control a distancia del vino con un importe aproximado de 4.500 euros anuales.

El precio de coste total por botella (vino, envase, etiquetas, cápsula y tapón) sin incluir amortización de instalaciones, ni tiempo de trabajo, ni servicio de consultor para un vino de la cosecha 2013, saldría a 3.52 euros. Bien entendido que la calidad del vino estaría a la altura de un excelente ribera o rioja sin ser un "megavino" cuyo coste subiría a 1 euro solo el líquido.