

Las bodegas españolas rentabilizarán el "efecto sangría"

Noticias

La norma beneficiará tanto a grandes compañías, que ganarán mercados, como a las más pequeñas que ahora no pueden competir con productos elaborados fuera de España

La sangría se ha convertido en el producto vitivinícola estrella de la semana, después de que el Parlamento Europeo haya aprobado esta semana la **denominación "exclusiva" para la bebida que se elabora en la Península Ibérica**, lo que permitirá ampliar mercados a la bebida "made in Spain".

Las empresas no "ibéricas" sólo podrán utilizar el término sangría como complemento de la denominación "bebida aromatizada a base de vino", una medida que ayudará a luchar contra la competencia desleal de productos que se venden como españoles sin serlo. Los empresarios ya hacen sus cuentas y auguran repunte de ventas exteriores y también entre turistas que visitan nuestro país. La sangría, como nunca, gran embajadora de la Marca España.

Según los expertos, la norma beneficiará tanto a grandes compañías, que ganarán mercados, como a las más pequeñas que ahora no pueden competir con productos elaborados fuera de España.

Actualmente, **España exporta 60 millones de litros y, de ellos, 40 millones corresponden J.García Carrión**, la primera empresa en envasar una sangría y revolucionar el mercado con Don Simón. Su cuota de mercado es del 90 % entre las marcas de fabricante, aunque sumadas todas las referencias -propias y marca blanca-, copa el 50 % del mercado nacional, con más de 25 millones de litros envasados de sangría, según datos de la compañía.

Pero Francia y Alemania fabrican más de 100 millones de litros, lo que da muestras de las oportunidades para las firmas españolas después de la revitalizada y "nacionalizada" sangría española. Hasta ahora muchos consumidores de países europeos creían que la sangría que compraban era española porque los envases imitaban tópicos nacionales en su etiqueta, como la sempiterna flamenca.

España podría duplicar sus ventas exteriores (60 millones de litros actualmente), avanzaba hoy José García Carrión, mientras que la firma que preside podría pasar de 40 millones hasta 80 millones de litros en el mercado exterior.

La firma zaragozana Colmado Casa Lola ("Lolea") también augura un "resurgimiento" del mercado de las sangrías de España. Hasta ahora detectaban un fuerte "intrusismo" de firmas europeas, de Polonia o Hungría, que vendían "cualquier cosa" y copaban los mercados de Alemania, Noruega, Suecia o los Países Bajos en competencia desleal con la bebida fabricada en España o Portugal.

Las nuevas reglas también protegerán el uso del término "Clarea (elaborada con base de vino blanco), otro de sus productos estrella. Se abre por tanto una oportunidad de negocio en estos mercados y también en Japón, China, Corea del Sur y América, según "Lolea".

Los consumidores pensarán ahora que la sangría es un producto protegido y regulado y buscarán la auténtica española, remarcan desde una compañía de reciente creación pero que ya vende 60.000 botellas, el 40 % en Reino Unido, Alemania, Suiza, Francia o EEUU. F. Solís Avantis, Prodevisa-Sandevide, Orangina-Schweppes (La Casera) o B. Navarro López (El Cantillo) son otras firmas potentes.

Por otra parte, y **más allá de la sangría, el mercado del vino sigue su curso**. Un vistazo a sus precios, muestra que del 30 de diciembre de 2013 al 5 de enero de 2014, los caldos de mesa blancos sin indicación geográfica cayeron un 0,62 %, hasta los 3,19 euros/hgdo, mientras que se consolidan los tintos comunes, que repiten en 4,08 euros/hgdo, según el Ministerio de Agricultura.

Por plazas de referencia, los blancos a granel a salida de bodega se pagan a 3,92 euros/hgdo en

Albacete; 2,80 en Badajoz; 3,64 en Ciudad Real y 2,31 en Toledo, mientras que los tintos cotizan a 4,02 euros en Albacete; 3,88 en Ciudad Real; 4,65 en Murcia; 3,82 en Toledo y 2,98 en Valencia, puntualiza el Departamento.

Tras la pausa navideña, del 6 al 12 de enero se reanudó la actividad comercial en Italia con un descenso semanal del 0,9 % de los precios, según Ismea, hasta 4,76 euros/hgdo para los blancos de mesa comunes, y del -0,4 % para los tintos y rosados, hasta 4,69 euros, lo que acentúa las devaluaciones del producto en el último año, que se sitúan en el 22,4 % y 18,7 %, respectivamente.

En diciembre pasado, los precios en origen de los vinos españoles habían caído entre un 32 y un 42,4 % en tasa interanual, mientras que en Francia habían repuntado entre un 3,4 % y un 9,3 %, y se pagan ya a 5,90 euros los tintos y rosados y a 7 euros los blancos.

Redacción