

Vinos (III): Destilados y alcohol vínico, una gran línea de negocio

J. Yébenes
Ciudad Real

Los destilados a partir de vino son otros de los productos que componen la cartera del sector vinícola y que en la región ocupa un 20 por ciento de la producción. Como no podía ser de otra manera, Ciudad Real copa el 60 por ciento (12) del total (17) de empresas dedicadas a la elaboración de alcoholes de uso de boca (destilando el vino, aunque también se puede hacer con orujo, lías, cereales, patata...) de Castilla-La Mancha. Este segmento productivo se alza con autoridad en la industria agroalimentaria autonómica, pues aporta el 80 por ciento del mercado mundial de mostos y alcohol vínico, con una facturación de varios cientos de millones de euros. Tras dos campañas, el subsector está empezando a evaluar el nuevo reglamento de la Organización Común de Mercado (OCM del Vino), desde que entrara en vigor en 2009. Fuentes consultadas por este diario ven positivo que se contemplen ayudas directas al viticultor y medidas relacionadas con la calidad, competitividad y orientación de mercado, mientras que otras consideran "un desastre" que se eliminaran las subvenciones a la destilación de vino porque ha supuesto rebajar el sobre nacional a una cuarta parte.



El vino de Ciudad Real y del resto de provincias de la comunidad son suministradores habituales de materia prima para la elaboración brandys, bebidas espirituosas, mosto para zumos, para encabezar vinos de licor o como base para enriquecer el grado alcohólico de los caldos embotellados. En este segmento, las exportaciones tienen menos peso (en general) y estos graneles cuentan dentro de España con sus principales mercados (en torno al 70%), mientras se dedica una pequeña cuota a terceros países.

De los 20 millones de hectolitros de la producción regional de vino, cuatro se dedican a la destilación de alcohol para licores, es decir, el volumen resultante de la producción aproximada de 100.000 hectáreas de viña.

La Comarca de Tomelloso tiene un peso específico en la fabricación de alcohol de uso de boca, con más del 60% del total de la industria autonómica y la cuarta parte de las empresas registradas en España.

Sobre la situación del sector tras la última modificación de la OCM, hay quienes defienden que las ayudas a la destilación se hayan vinculado desde esta última campaña directamente a la renta de los productores, mientras que otras voces se muestran en contra del cambio porque opinan que se ha reducido la cartera de subvenciones y porque, de alguna forma, se ha liberalizado el mercado para dichas industrias.

Desde la Administración se ha defendido que las empresas destiladoras españolas compitan en igualdad de condiciones que las europeas, teniendo en cuenta que suministran alcohol para la elaboración de brandys como los de Jerez, para el encabezado de los vinos de Oporto, y para otros productos espirituosos como el whisky, ron, ginebra, licores, aguardientes y orujos.

Sobre el consumo de estos productos de cara a la campaña de Navidad, desde la Asociación de Destiladores y Rectificadores de Alcoholes y Aguardientes Vínicos (Adevin), se ha matizado que la anunciada caída (por la recesión económica en general y situación de la hostelería en particular) "no será tan severa".

No obstante, los índices del MARM reflejan que el consumo de este tipo de bebidas en el primer trimestre de 2011 cayó un en volumen, tanto en hogares (10,7 %), como en hostelería y restauración (99%) y en instituciones (99,9). El retroceso en valor se situó entre el 11% (hogares) y el 72,1% del sector restaurador.

Referente

Alcoholes de Tomelloso Sociedad Anónima (ALTOSA) es una de las industrias referentes en la elaboración de alcohol de uso de boca a partir de vino. En sus depósitos mantienen 50 millones de litros de alcohol destilado que tras el proceso de distribución y envejecimiento se podrán elaborar unos 100 millones de botellas de brandy y otros destilados. Para el nuevo año, pretenden conquistar nuevos mercados.

Menos beneficios

Destilerías Manchegas La Gaditana, de Miguelturra, cuenta con una gran diversidad de licores (medio centenar) entre anises (15 tipos), vodkas, orujos y brandys. Su propietario, Domingo Domínguez, recuerda los orígenes de la industria hace casi 80 años (ya trabaja la cuarta generación), con unos años de crecimiento que en la actualidad han decrecido por la crisis. Las cifras de balance lo dicen todo, han

bajado este año un 30% sus beneficios en venta de botellas hasta los 432.00 euros y prevé para 2012 "un año todavía más malo". Los productos los elaboran a partir del alcohol que compran, agua, azúcar y extractos y, aunque la mayoría son de consumo estacional, Domínguez asegura que "los trabajadores nos los pueden comprar por la crisis".

Bajan las existencias

Desde Alcoloheras Reunidas S.A., de Socuéllamos, también ve el panorama sombrío. Uno portavoz de la sociedad, Mauricio Serrano, comentó que han bajado los niveles de existencias en un 30% respecto a las dos últimas campañas y por encima del 15% respecto a hace un lustro. El alcohol que producen lo venden en España y en países como Italia, Francia y Portugal, aunque ha bajado, según Serrano, el volumen de fabricación y al cartera de facturación.

Abastecimiento propio

De su lado, Beam Global Spirits&Wine S.L. (Antigua Pedro Domecq), compañía dedicada a la elaboración, comercialización y distribución de bebidas espirituosas, licores y vinos, fabrica en su planta de Tomelloso como mayorista alcohol y ciertos productos complementarios. Fuentes de al empresa dijeron que sirven para abastecer la producción de brandys y vinos de Jerez del propio grupo y para vender a otros competidores.