

¿Qué precio total puede tener una botella de vino?

29/03/2019



Resulta evidente que cuando tratamos de adquirir un producto siempre buscamos el mejor precio posible y la mejor calidad, lo mismo sucede con el vino. Da lo mismo adquirirlo en una enoteca que elegirlo por carta en un restaurante, siempre surge el mismo comentario: “un vino que esté bien y que no sea caro”, nunca se piensa en el gasto de los platos que se sirven, pero sí en el vino, sin pensar en la calidad que este puede tener a la hora de acompañar lo que se va a servir. Comprendo esas decisiones cuando se conoce lo que se consume, pero no con lo que se puede maridar. Hoy mi artículo no va encaminado a la elección de un vino caro o barato, todo lo contrario, mi intención es la de hacerles llegar cuál

puede ser el coste total de una botella de vino desde que se crea hasta que es consumido por el cliente.

Les puedo asegurar que no tiene ningún desperdicio, es más, posiblemente les pueda sorprender la cantidad de gastos que origina una sola botella de vino.

Elaborador: La botella ronda entre los 35 y 50 céntimos. El tapón y la cápsula pueden oscilar sobre los 50 céntimos y la etiqueta junto a la contra etiqueta podría suponer entre 30 y 40 céntimos.

Impuestos: 21% de IVA. (Sobre este impuesto daré mi opinión personal al final del artículo).

Otros: Pagar la uva, personal de bodega, vendimiadores, etc.

Ganancias de: La enoteca.

Del distribuidor.

Del elaborador.

Ante tantos gastos y sin llegar a conocer la situación de cada bodega, llego a la conclusión que para tocar un buen vino debemos de gastarnos algo más de cinco euros, el resto es pura utopía, los gastos son enormes para una simple botella de vino.

Por mucho que se puedan ofrecer buenos vinos a precios inferiores les aseguro que la calidad es aceptable tirando a baja, aunque se nos diga que son grandes vinos. Lo peor de todo radica en el efímero valor que se le da al esfuerzo de todos para que llegue en condiciones a una mesa y pueda ser compartido.

Para lograr beber un crianza en condiciones tenemos que elegirlos a un precio que puede rondar los 8 euros, porque sus márgenes suelen bajar, mientras que para un reserva, los 10 o 12 euros no hay quien los quite, porque aparte de los gastos citados anteriormente se tiene que

añadir el de la bodega, la cual puede costar entre 250 y 300 euros aproximadamente. Suponiendo que se le puede dar unos tres usos aproximadamente, el coste de esta por cada botella puede rondar entre 36 y 40 céntimos.

Sé que la gran mayoría de los lectores opinarán que mis cálculos pueden ser erróneos, pero ¿alguien se ha parado a pensar qué coste del precio de la botella está dedicado a lo que se bebe? Ahí está la gran pregunta que todos debemos de hacernos y que tiene una respuesta bastante complicada.

Finalmente, quiero añadir un comentario muy personal. Cuando anteriormente hice mención a los impuestos, entre paréntesis añadí que al final del presente artículo iba a dar mi opinión sobre este. Pienso que es abusivo el 21% de IVA que se le carga al vino al ser considerado como bebida alcohólica y se pasa por alto cargando solo el 10% de IVA a los refrescos azucarados, pizzas industriales, bolsas de papas fritas, bollería industrial, alimentos cárnicos procesados como las salchichas o las hamburguesas. A todos estos se les consideran alimentos. No es justificable tal decisión y estimo que este impuesto debería de ser revisado por considerarlo totalmente desproporcionado.