



**Hoy Jueves día 23, en LA PICARA
Felix&Chema**

¡Buenas Noches a Tod@s

1-El Mar y Los Preciosos

2-Cata de Vinos:



Félix

Chema



El Mar y Los Precios es

	Blanco	Rosado	Tinto Joven	Crianza-R	GR-E	El vino de Culto ,Tinto de Alta Expresión, Vino de Autor
	0,75 Li	0,75 Li	0,75 Li	0,75 Li	0,75 Li	0,75 Li
Coste de Uva:	1,20 €/bot	1,20 €/bot	1,20 €/bot	1,50 €/bot	2,00 €/bot	3,00 €/bot
Coste de Bodega:	1,20 €/bot	1,20 €/bot	1,20 €/bot	1,30 €/bot	1,30 €/bot	2,00 €/bot
Coste Componentes	0,87 €/bot	0,87 €/bot	0,87 €/bot	1,26 €/bot	1,26 €/bot	2,72 €/bot
Crianza				1,50 €/bot	2,00 €/bot	3,50 €/bot
Coste de posesión:	0,10 €/bot	0,10 €/bot	0,10 €/bot	0,10 €/bot	0,10 €/bot	1,00 €/bot
Costes de Estructura	0,25 €/bot	0,25 €/bot	0,25 €/bot	0,25 €/bot	0,25 €/bot	1,00 €/bot
Total Coste Industrial:	3,62 €/bot	3,62 €/bot	3,62 €/bot	5,91 €/bot	6,91 €/bot	13,22 €/bot
30% Beneficio Industrial	1,09 €	1,09 €	1,09 €	1,77 €	2,07 €	3,97 €
20-40%	1,88 €	1,88 €	1,88 €	3,07 €	3,59 €	6,87 €
PRV -Distribuidor	6,59 €	6,59 €	6,59 €	10,76 €	12,58 €	24,06 €
Web,Tiendas, Bodega, Horeca 21%	7,97 €	7,97 €	7,97 €	13,02 €	15,22 €	29,11 €
Consumidor +10%IVA	13,18 €/bot	13,18 €/bot	13,18 €/bot	21,51 €/bot	25,15 €/bot	48,12 €/bot
El Terroir-Viñedos						50,00 €/bot
Etiqueta- Marca-Bodega						100,00 €/bot
Año Cosecha						50,00 €/bot
Producción Limitada						50,00 €/bot
Prescrip-Gurús-Periodistas						100,00 €/bot
Total						350,00 €/bot
50% Distribuidor						525,00 €
50% Establecimiento						787,50 €
PVP						787,50 €
Coleccionistas-Famosos						1000,00 €/bot
Millonarios						1000,00 €/bot
La Exclusividad						1000,00 €/bot
Producción Limitada						1000,00 €/bot
PVP						4.787,50 €
500% Subasta						239.375,00 €


El Mar y Los Precios

Componentes	Mod. Base	Mod. Medio	Modelo Alto
Botella 75 cl:	0,75 Li	0,75 Li	0,75 Li
Botella	0,50 €/ud	0,70 €/ud	0,80 €/ud
Tapones - corchos	0,10 €/ud	0,25 €/ud	0,50 €/ud
Etiqueta frontal	0,07 €/ud	0,09 €/ud	0,12 €/ud
Contraetiqueta Consejo	0,10 €/ud	0,10 €/ud	0,10 €/ud
Contraetiqueta Leyenda	0,05 €/ud	0,05 €/ud	0,10 €/ud
Cápsula	0,05 €/ud	0,07 €/ud	0,10 €/ud
Coste Total:	0,87 €/bot	1,26 €/bot	1,72 €/bot

Un poco de calculo...

→ Coste crianza en barrica (3 vinos)

- 81,48 €/HI o sea **0,61€/bot.(Roble francés)**
- 41,48 €/HI o sea **0,31€/bot.(Roble US)**

	Precio medio compra € (Barrica 225 lts)*	Número de vinos en crianza	Precio crianza (€/HI) /Vino
Barrica roble francés	550 €	3	81,48148148
Barrica roble americano	280 €	3	41,48148148

* Precios medio de mercado

→ Coste crianza en NOBILE STAVES (Roble Francés)

- 11,4 €/HI o sea **0,085€/bot.(tostado revelation)**
- 10,2 €/HI o sea **0,076€/bot.(tostado sensation)**

NOBILE	Precio /duela	Dosis duelas (HI)	Precio crianza (€/HI) /Vino
Nobile Revelation	3,80 €	3	11,4
Nobile Sensation	3,40 €	3	10,2



LA CATA DE HOY

- 1- Juicio Hedónico y
- 2- Factor Aspiracional

	Cata 23/02/2023	0 al 50	Comentarios (Organizadores Félix&Chema)			
1	1-Juicio Hedónico					
	2-Juicio Aspiracional					
2	1-Juicio Hedónico					
	2-Juicio Aspiracional					
3	1-Juicio Hedónico					
	2-Juicio Aspiracional					
4	1-Juicio Hedónico					
	2-Factor Aspiracional					
5	1-Juicio Hedónico					
	2-Juicio Aspiracional					
6	1-Juicio Hedónico					
	2-Juicio Aspiracional					
7	1-Juicio Hedónico					
	2-Juicio Aspiracional					
8	1-Juicio Hedónico					
	2-Juicio Aspiracional					
<p>1-Juicio Hedónico: Análisis sensorial de preferencias para definir el nivel de satisfacciones emocionales y sensoriales vista, olfato, gusto, que te produce el vino durante su Cata Puntuándolo de 0 al 50.</p> <p style="text-align: center;">Botella tapada.</p> <p>2-Juicio Aspiracional: Calidad esperado de un vino comprado con determinadas características y prestaciones predecibles, tanto sensoriales (vista, olfato, gusto), como emocionales, marca, precio, añada, D.O., Bodega, Viñedo, PRECIO, otros que aparecen en botella Puntuándolo de 0 al 50.</p> <p style="text-align: center;">Botella al descubierto y con atributos</p>						



8-11-2001
El Tejado de la Viña
Aranda de Duero

El Mar y Los Precios

	Blanco	Rosado	Tinto Joven	Crianza-R	GR-E	El vino de Culto ,Tinto de Alta Expresión, Vino de Autor
	0,75 Li	0,75 Li	0,75 Li	0,75 Li	0,75 Li	0,75 Li
Coste de Uva:	1,20 €/bot	1,20 €/bot	1,20 €/bot	1,50 €/bot	2,00 €/bot	3,00 €/bot
Coste de Bodega:	1,20 €/bot	1,20 €/bot	1,20 €/bot	1,30 €/bot	1,30 €/bot	2,00 €/bot
Coste Componentes	0,87 €/bot	0,87 €/bot	0,87 €/bot	1,26 €/bot	1,26 €/bot	2,72 €/bot
Crianza				1,50 €/bot	2,00 €/bot	3,50 €/bot
Coste de posesión:	0,10 €/bot	0,10 €/bot	0,10 €/bot	0,10 €/bot	0,10 €/bot	1,00 €/bot
Costes de Estructura	0,25 €/bot	0,25 €/bot	0,25 €/bot	0,25 €/bot	0,25 €/bot	1,00 €/bot
Total Coste Industrial:	3,62 €/bot	3,62 €/bot	3,62 €/bot	5,91 €/bot	6,91 €/bot	13,22 €/bot
30% Beneficio Industrial	1,09 €	1,09 €	1,09 €	1,77 €	2,07 €	3,97 €
20-40%	1,88 €	1,88 €	1,88 €	3,07 €	3,59 €	6,87 €
PRV -Distribuidor	6,59 €	6,59 €	6,59 €	10,76 €	12,58 €	24,06 €
Web,Tiendas, Bodega, Horeca 21%	7,97 €	7,97 €	7,97 €	13,02 €	15,22 €	29,11 €
Consumidor +10%IVA	13,18 €/bot	13,18 €/bot	13,18 €/bot	21,51 €/bot	25,15 €/bot	48,12 €/bot



----COSTES FIJOS----

+ COSTES Viñedo + Coste de Elaboración
 + COSTES de Bodega + COSTES Indirectos
 = 1 a 10€ + Beneficio industrial tenemos un
precio de salida 1,5 a 15€.



Precios. El vino cuanto más caro mejor sabe.

Pico Fino

1-A la hora de **comprar un vino miramos calidad/precio**, referencias, prestigio, fama,...

2- Pero si nos fijamos en el precio de la botella.

¿Por qué uno tiene un precio superior a otro similar?

3- El Precio puede estar afectado **de múltiples aspectos y que vamos a analizar y comentar elementos capaces de influir en el precio de los vinos**



Factores que influyen en el precio del vino

Coste de Uva:
Coste de Bodega:
Coste Componentes
Crianza
Coste de posesión:
Costes de Estructura
Total Coste Industrial:

1- El precio de la uva: Las variedades exóticas, dificultad de cultivo, gestión del viñedo, recogida, suelos especiales, que hacen subir el coste.

2- El coste de producción: Existen múltiples métodos para la elaboración del vino, donde cada uno de ellos implica una inversión diferente.

3- La crianza: La cantidad de tiempo y los recursos invertidos y variedad de tipología en elementos para la crianza y su almacenamiento, pueden determinar el precio de una botella. **Para la crianza o guarda de los vinos existe una gran diversidad de depósitos con múltiples materiales y formas.** Desde los depósitos de acero inoxidable a las barricas, toneles o fudres de madera, las tinajas de barro o arcilla, los huecos de hormigón o de piedra, las demajuanas, jaulones.

4-Componentes: Almacenamiento, Botella, etiquetado, tapón, envasado son factores que pueden aumentar o disminuir su coste.



Factores que influyen en el precio del vino

6- El Terroir (Terroiristas) La Marca-Etiqueta-Fama-Reputación de la Bodega-Vino:

Mientras más reconocida sea una marca, mayor valor tendrá el vino, siendo un factor asociado a la calidad del producto. Si se trata de una bodega galardonada con distintos premios, además de contar con un gran número de opiniones positivas, su precio ascenderá considerablemente.

7-El año de cosecha, Producciones Limitadas

8- La procedencia o el establecimiento donde se adquiere: Ámbito nacional o internacional, su D.O. regiones dedicadas a la fabricación de vino contarán con un coste menor que en otras zonas no productoras.

9- Los Prescriptores, Gurús, Periodistas, Famosos, Artistas,

Coleccionistas. La exclusividad, snobismo, ser único, fardar, subastas, negocio, inversión, ediciones especiales..

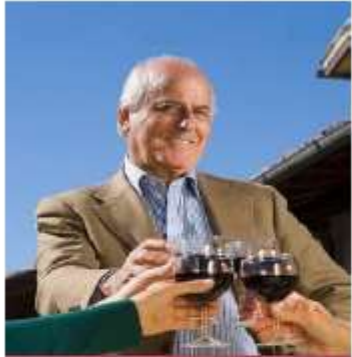
10-La Distribución, Impuestos

11-La Oferta y la Demanda





Criterios de Consumo



TRADICIONAL



URBANITA INQUIETO



TRENDY



RUTINARIO



OCASIONAL



SOCIAL





Criterios de Consumo

(EAE School of Business)

Seis perfiles diferenciados de consumidores

Tipologías diferenciadas de consumidores: tradicional, urbanita inquieto, trendy, rutinario, ocasional interesado y social.

- **El consumidor Tradicional** tiene una vinculación estrecha y familiar con el sector vitivinícola y representa el 6,9% del total. Es conservador y tiene poco interés en explorar nuevos vinos y nuevas tendencias del sector.
- **El consumidor Urbanita inquieto**, que representa un 7,6%, se caracteriza por estar abierto a nuevas experiencias. El vino es un tema de conversación con sus amigos y tiene un alto componente social.
- **La tipología de consumidor Trendy** la más extendida es el llamado que representa el 26,4% del total de consumidores. **Este perfil se define como el de una persona a la que le gusta experimentar con las últimas tendencias, un hecho que favorece sus conocimientos vitivinícolas.** El vino es su bebida preferida en el día a día, pero también bebe cerveza en los momentos dedicados al ocio.
- **El Rutinario**, que representa el 21,6% de consumidores de vino, no tiene muchos conocimientos, suele consumir en casa los fines de semana y tiene un interés escaso por el mundo del vino.
- **Consumidor Ocasional** interesado representa el 24,5% del total. El vino no es su bebida preferida, pero está interesado en el sector a consecuencia de un fuerte componente social ligado a momentos de ocio y de diversión.
- **Consumidor social**, que representa el 13% del total, se trata de una tipología de consumidor esporádico que aprovecha momentos de celebración o de relaciones sociales. Generalmente no muestra interés por conocer nuevos aspectos sobre el vino.



El Mar y Los Precios

1- Vinos “de Consumo-Económicos” en Supermercados:

Desde 2€ hasta 25€, pudiendo variar enormemente en calidad de acuerdo con la marca elegida. Son una opción ideal para disfrutar de un buen vino, sin la necesidad de invertir demasiado en ella.

2- Vinos para Tradicionales, Urbanitas, Trendy’s (Tendencia), Web’s, Tiendas, Vinotecas, Bodegas, ...: El precio de una botella la podemos ubicar entre los 10€ y los 120€.

3- Vinos orientados a un tipo de Consumidor: Este tipo de vinos cuesta alrededor de los 120€ y 450€, en su mayoría, reconocidos por prescriptores...

4- Vinos artículo de lujo, subastas, inversión...: Son los vinos caros, existiendo productos con un coste a partir de 1.000€, inclusive 5.000€ y mayor a 100.000€ por cada botella.



El Mar y Los Precios

-En la alimentación en general existe una relación/calidad/precio, pero en el caso del vino no está tan clara...

1-Y afirmar que los vinos caros son mejores que los menos caros, no es una blasfemia, pero se podría aproximar...

2-Però, debería ser así, cuanto mas caro más calidad, mayor disfrute...

3-Però dar al consumidor esa garantía, no es lo mismo, que transmitirla...

-¿Hay ética en los precios?

-¿O es el negocio que se incorpora al precio de los vinos?

1-El Mar y Los Precios

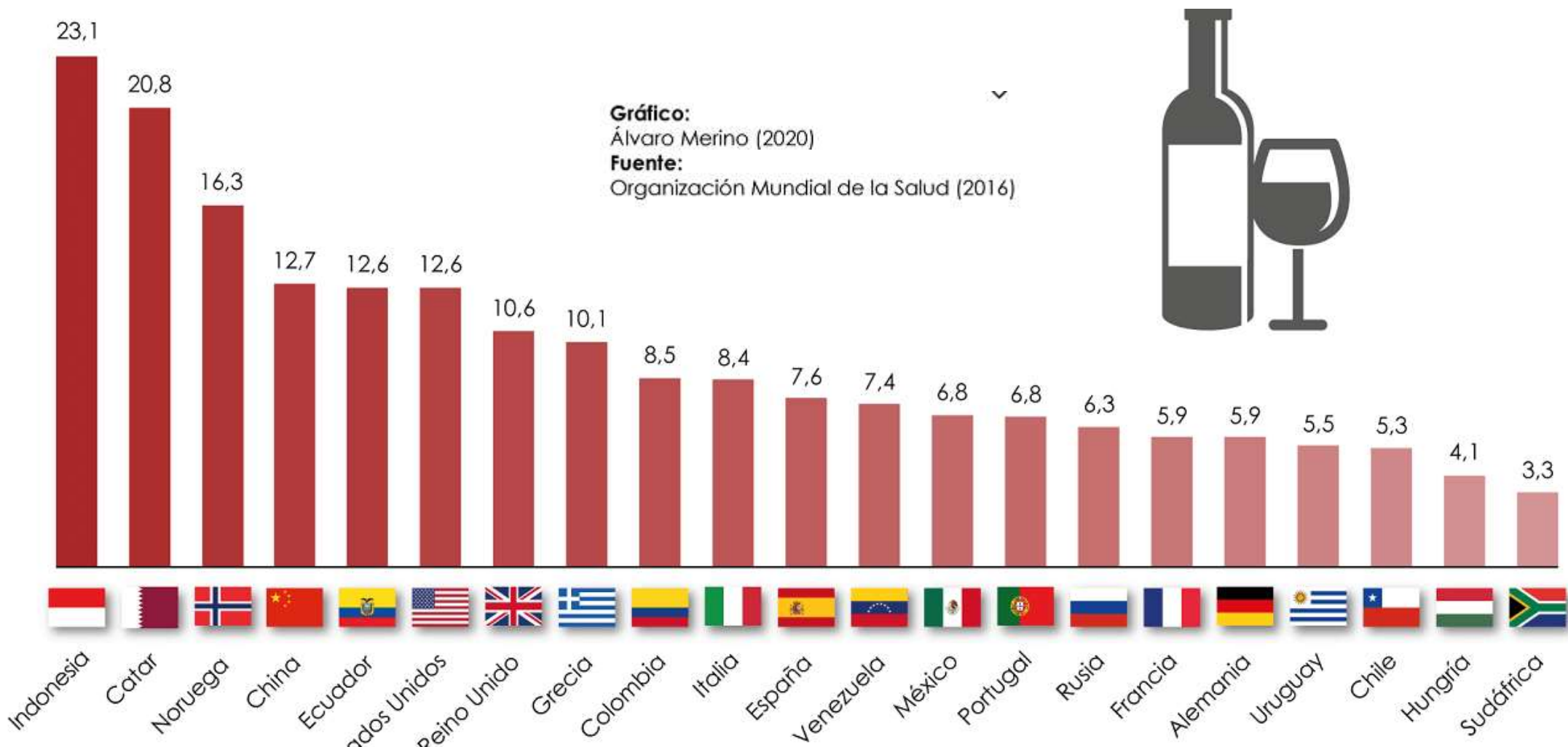




El Mar y Los Precios es



1-Precios una Botella 0,75l de vino en el Mundo en Dólares 2016. Hoy 1\$ +- 0,93€





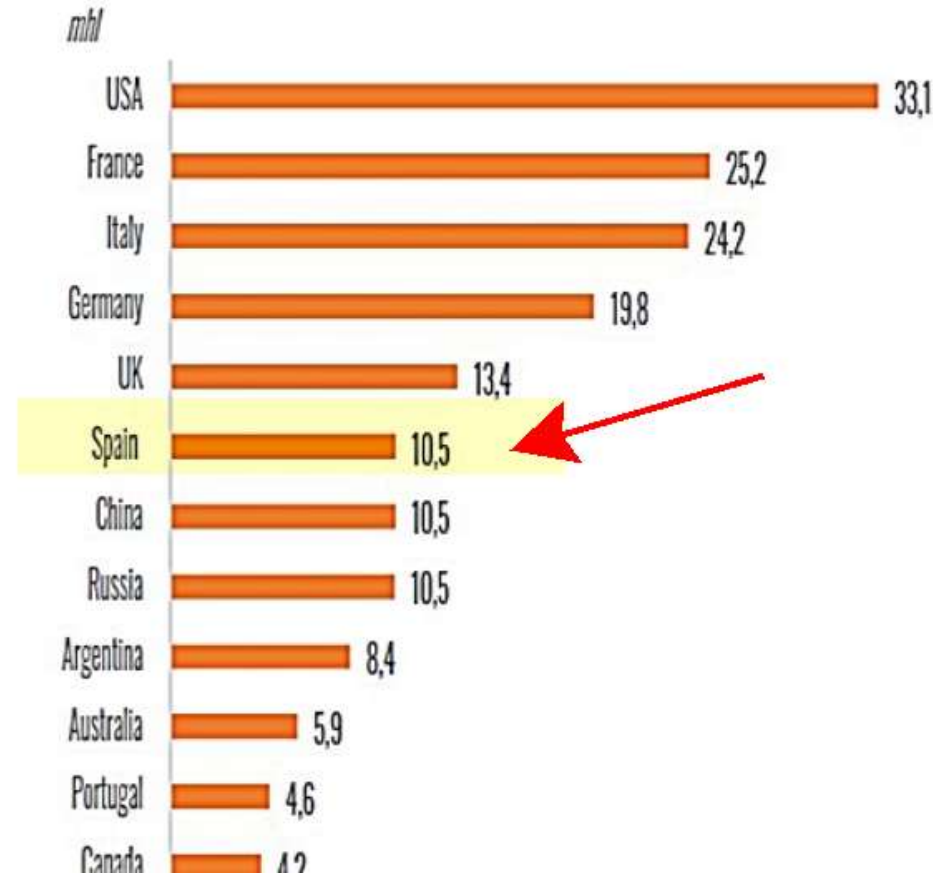
Litros por persona

Comparativa consumo de vino: por país Vs por habitante

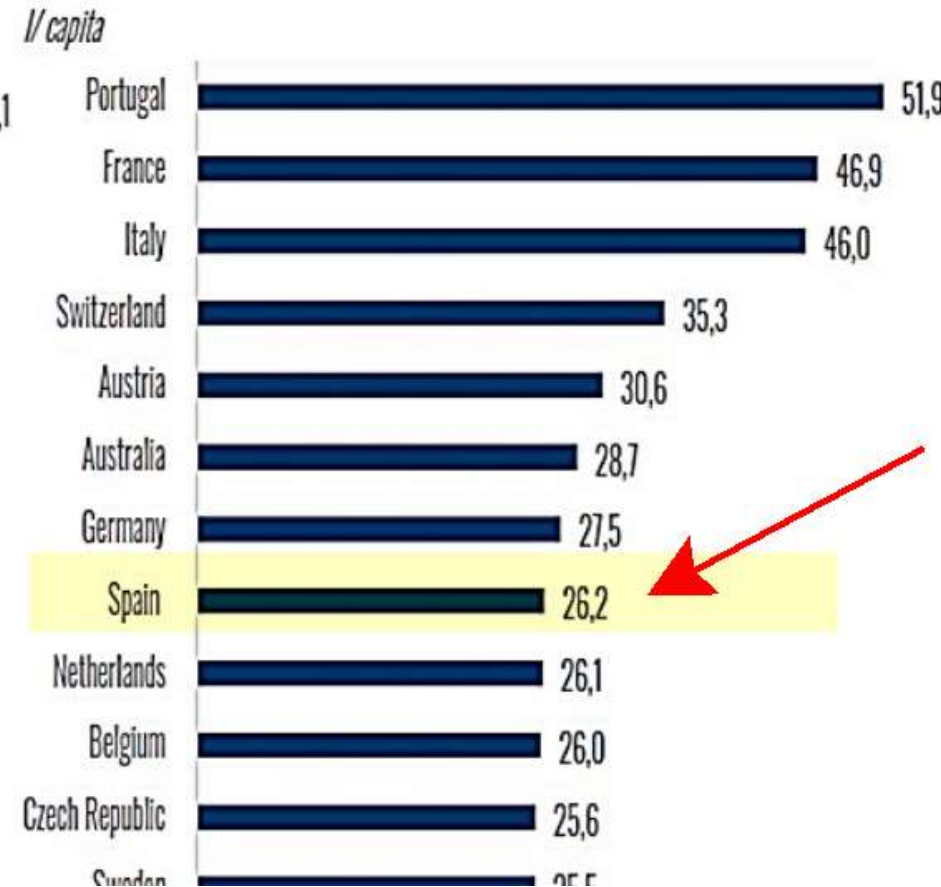
24.000 Mill/Lit Mun
3.400 Mill/Lit - 15%
1.050 Mill/Lit - 29%
940 Mil/Ha 13,4%
de
7 Millo/Ha/Mun

 $47,5 * 60\% = 28,5$
 $1.050 / 28,5 = 37$ lit/per

Top countries* by total consumption in 2021



Consumption per capita +15 in top consuming* countries in 2021





Litros por persona

El vino tinto, el preferido

-El 60% de la población española se considera consumidora de vino, de la cual el 80% lo hace de forma habitual y el 20% lo hace de forma esporádica. Las preferencias de los consumidores respecto al tipo de vino evidencian que una gran mayoría apuestan por el vino tinto.

-El consumo de vino se concentra un 72,9% en vino tinto; un 12,9% en vino blanco; un 6,4% en rosado; un 6% en espumosos; y, finalmente, un 1,8% en vinos de Jerez y dulces.

-Hay que destacar la tendencia respecto al lugar de consumo. La preferencia de los consumidores es disfrutar de los vinos en casa, sobre todo a consecuencia de la notable diferencia de precio cuando el consumo se realiza fuera del hogar.



1-Las exportaciones españolas según (OEMV) y Federación Española del Vino (FEV)

- Las ventas de España de todo **el granel** exportado en el mundo suponen el 36%, pero lo hacen a un precio medio de apenas **37 céntimos por litro, muy inferior al resto de los proveedores.**
- Australia venden a **89 céntimos** y otros como Italia lo hacen a **71 céntimos**
- Interanual a septiembre de 2021, **España lidera el crecimiento global de las exportaciones en volumen con 2.350 millones de litros (2.891 millones de euros), por delante de Italia con 2.188 (7.001 millones de euros), Francia, 1.466 millones de litros (10.819 millones de euros).**
- Un problema histórico que responde a una diversidad de causas, de imagen, experiencia y bajos precios de venta. El 80% destino muy concentrado en Francia, Alemania, Italia y Portugal, países que son a su vez productores y exportadores de vino.**
 - **Sin embargo El valor del envasado mejora**
- El 56,40% de la exportación a granel 1.350 millones de litros, debido a su bajo precio su peso en la facturación es de sólo el 16,40%.**
- Y el 43,60% del volumen exportaciones de vinos envasados (recipientes de menos de 2 litros) hasta los 1.000 millones de litros y que supone el 83,6% de la facturación.**
- Se está llegando hasta los 2,38 euros por litro.** El rendimiento es cada vez mejor y “se vende a precios muy razonables”, pero lejos de los **6,56 euros por litro** a los que vendió Francia en el interanual a septiembre de 2021 o los **3,82 euros por litros** de Italia.



1-El mercado de los vinos **con o sin éxito comercial** está sometido a cambios, modas,...

2-Hay que estar atentos, sobre todo para el Negocio, al tipo y estilo de vino y su destino de mercado,...

3-Y estar atento a las demandas de los Consumidores y Tendencias dictadas por los Prescriptores famosos.

-Mucha Competencia y en grandes superficies, precios que convencen al consumidor y es utilizado por marcas de volumen grande...

1- CONCLUSIONES

1- ¿Un vino de Ribera en lata?

2- ¿Tiene sentido?

3- Hay bodegueros defienden que no se puede renegar de ninguna tendencia ni cerrarse a las demandas del mercado.

4- ¿Hay que romper ciertos estigmas?





2- “El cuento chino”



-Hubo un caso de EEUU de **Rudy Kurniawan indonesio** o Zhen Wang Huang Chino. Nacido en 1976, un Chino-Indonesio (muy listo), comenzó en 2000 hasta 2012 que fue detenido. Fue perpetrador de fraude con el vino. Experto coleccionista de vinos y que fue condenado como impostor por falsificar botellas de vinos famosos de bodegas francesas.

-Botellas muy antiguas y bien valoradas todas ellas procedentes de Borgoña y Burdeos principalmente...**Domaine Ponsot**, botellas de 1929, de las que esta bodega no había producido nunca, ya que no embotelló hasta 1934.

-Botellas del **Clos Saint-Denis** con etiquetas de 1945 y 1971, pero este vino no se elaboró hasta 1982.

-Y otras...



3- El cuento chino del precio

1-Como hacer placebos rentables para necesidades exquisitas y lujuriosas de *los coleccionistas y poseedores de grandes fortunas q compiten en público por comprar en subastas privadas, gastando enormes cantidades de dinero, en falsas botellas excepcionales vestidas con etiquetas míticas.*

2-Eran producciones caseras, en un laboratorio de garaje de su casa donde mezclaba vinos californianos, franceses viejos de dudosa calidad y procecencia y hacía cosechas a medida.

3- ¡Ojo! Llegó a facturar 35 millones de dólares en dos subastas auspiciadas en Nueva York.



3-Cómo vivir siendo listo de las “billeteras de gente con mucho dinero y poder de compra.”

- ¿Cómo lo hacía? **La fórmula no existe**, pero es más fácil imitar vinos **decrépitos y oxidados** que vinos en plenitud de cualidades sensoriales.
- **No compren por disfrute hedónico**, sino por el valor de sus etiquetas, caché, regodeo, envidia para su amigos en las estanterías repletas de botellas polvorientas, corchos estropeados y mohosos **y etiquetas envejecidas como la chaqueta un mendigo.**



El timo chino-Indonesio de Rudy Kurniawan

-En este mundo en el que vivimos donde muchas veces **nos dan gato por liebre**, y donde las falsificaciones y copias baratas están a la orden del día, resulta que el mundo del **vino**, **también sufre estos fraudes**.

-**Condenado a 10 años de prisión en 2013 en Estados Unidos, fue liberado en noviembre de 2020 y deportado a Indonesia.**

-A estos tipos no hay que condenarles, hay que contratarles para dar clases de Marketing en las universidades más prestigiosas.



2- Pero ¿Hay PRECIOS Éticos?

-¿Donde empieza y acaba El Negocio-El Cuento Chino?

1-¿Deberíamos sospechas de esas etiquetas en las que figura uvas seleccionadas de los mejores viñedos, viñas únicas, viejas, centenarias, cepas prefiloxericas, vendimiadas en su momento optimo de madurez y ...?

2-NO obstante, tener éxito comercializando vino no es fácil...

3-O se va de friki profesional o de hippie pijo con jersey con bolas o de pureta observador de la luna, o tus posibilidades son nulas, si no tienes una historia o un cuento...

4-O te echa una mano algún Gurú, Prescriptor,...

5- Un vino de 4.000€ no lo vendes, normalmente te lo compran.

6- En cambio, uno de 10€ hay que venderlo”.



3-¿Donde empieza el cuento chino?

1- ¿A partir de qué precio empiezan los Precios Altos y Precios Caros, Exóticos?

2- Al aumentar el Precio ¿Aumenta la calidad del producto?

3- Los tipos de vinos de precios más caros-exóticos pueden llegar a superar los 500€ e inclusive hasta los 1.000€.

Nota: Vino blanco o Cavas, en general, el coste de una botella tiende a ser inferior al del vino tinto, pudiendo encontrar botellas de calidad estándar de 25€.

Aquellas de calidad superior suelen tener un precio de entre 50€ a 80€ y las más exóticas entre 200€ y 600€.

TdV



3-Las bodegas están Elaborando Vinos diferenciadores y ediciones de Vinos a precios MÁS elevados. Buscan atraer a otro tipo de clientes, coleccionistas, hedonistas, con más valor añadido...

1-¿Hay mercado para este tipo de vinos y de lujo?

2-Parece que sí, y cuánto más exclusivos o diferenciadores mucho mejor.

Y si estos reciben una buena calificación el precio se dispara, al minuto de recibir los cien puntos de Parker el precio pasa de los 80€ a 500-1000-1.500 o 2.500 euros, por la propia

La ley de La Oferta y la Demanda

3-La explicación, a este fenómeno por los vinos exclusivos y de precio elevado, tiene una mezcla de hedonismo y de ego. “Hay gente a la que le gusta saber que de las pocas botellas que hay en el mercado, una es suya”, causar admiración a otras personas, coleccionistas y quien especula y hace como negocio con ellas. (Primeurs: Se calcula entre un 4% y un 8% de media cada año).

4- Pero se necesita tener dinero... Pero haberlos haylos...



El vino de Culto ,Tinto de Alta Expresión, Vino de Autor



25€ a 80€ en el Mercado



Vinos, Vinos de Culto, de Alta Expresión, Vinos de Autor





1-El Mar y Los Precios

1) Clásicos, Modernos, Los de toda la vida, **Comerciales, El Calimocho, Vino de la Casa**, Ecológicos, Biodinámicos, Sostenibles, Exóticos, Rentables, Ruinosos, Caros, Carísimos y Excentricidades, **Agresivos, Puñales, Los Sonrisas, El minutos, Los Mentirosillos,...**

2) Buenos, Elegantes y de buena Calidad/Precio

3) Ideales: Con SMS, pH, FE, Armónico, Aromático, Equilibrado, Expresivo, Complejo, ¿€PvsC? Y ET*

(*) Elaborado Tradicionalmente



Bodegas Dominio del Águila, los 100 puntos Parker-

Otro Ribera del Duero se suma a la exclusiva lista de los vinos perfectos (100 puntos) de Robert Parker: **Peñas Aladas Gran Reserva de 2016**. Jorge Monzón y Isabel Rodero



-ET vs Filosofía clara: Volver a los orígenes, a las elaboraciones sin despallillar, pisado en el lagar, fermentación maloláctica en cubillo, no clarificado, no filtrado... esas que hacían nuestros antepasados en los antiguos lagares, en las que el vino sabía a vino. Sin aditivos, sin pautas que lleguen impuestas por el mercado o por el consumidor. Que cada año tenga un color, un aroma.

Luis Gutiérrez, el catador que **Robert Parker** tiene en España, en su última crítica, en la que encumbra a su reserva 2016, Peñas de Aladas, por su **frescura “pasmosa”**, parece “más joven de lo que es” pero que debería tener **una vida muy larga**. Floral, perfumado, elegante, lleno de matices. **Tras 55 meses de crianza** y 11 de elaboración, los taninos son finos y la textura sedosa, con carbónico fino y **sutil mineralidad**, son solo algunas de las alabanzas que ha escrito en su última edición.

-Estrategia: Se dice que aleja de los vinos comerciales para centrarse en la tierra y en una **viticultura táctil**. Se guían así por sensaciones, energías, por los astros... Los viñedos, de entre 80 y 100 años responden a un proyecto que apuesta además por recuperar variedades olvidadas como la garnacha, la cariñena, Albillo Mayor...





La intervención humana – La Elaboración

-**En el proceso fermentativo** puede orientar la expresión de Origen con Levaduras y Bacterias que hacen el trabajo microbiológico y otras técnicas.

2- ¿Hasta donde se puede manipular? Orientar el potencial del viñedo a calidad a través de las técnicas enológicas empleadas en Bodega dan para **hacer estilo de vinos con o sin fermentaciones malolácticas** (Lácteos, yogurt, mantequilla, queso), si **no realiza esta fermentación**, tienen más acidez y frescura en boca, cítricos, piña, manzana, presencia tánica y aromas herbáceos.

3-En depósito de acero sin presencia de oxígeno salen más complejos y con aromas de fruta, más ataque dulce en boca y retronasal, recuerdos lácticos. Si la realiza **en Barrica los descriptores tienen intensidad de color brillo y aromas, más dulces y especiados**, con notas a pastelería y mantequilla, mayor profundidad y estructura en boca y con acidez mejor integrada, resulta el vino más amable y completo.

4-Se pueden hacer a demanda de consumidores y a modas de prescriptores famosos a los que siguen la manada. La tecnología y la innovación científica pueden proporcionar maniobrabilidad para dar giros rápidos en la elaboración y ventas orientadas a estas tendencias.



La apuesta por los vinos caros y diferentes

1-El vino de alta gama es de las que mantiene un fuerte crecimiento año tras año.

2-En 2021, mercado tuvo un buen desempeño, con un aumento promedio de alrededor del 1% mensual. En la categoría del champán, la revalorización llegó al 31%, los vinos de Borgoña subieron un 25%, y los de Burdeos, un 10%.

3-"En el restaurante 1890 de Gordon Ramsay, en el hotel Savoy de Londres, los clientes llegan a pagar más de 1.000 libras por una copa de un gran vino" ¿¿.....?????

4-Vinos de edición limitada de **800 botellas a un precio de 1.000 euros**, que se agotan nada más sacarlo a la venta.

5 Está claro que estos vinos van dirigidos a otro tipo de CLIENTE

TdIV



3-La imparable moda de los vinos caros y escasos

- 1- *Dentro de este furor, también hay bodegas que utilizan el precio para posicionarse y así poder ser noticia y poder vender mejor su marca de más volumen.*
- 2- **Bastantes son denominaciones y tipos de vino** que buscan la notoriedad, fama periodística, para críticos y GANAR CONCURSOS Y PREMIOS.
- 3- *“Es un hecho que se ha utilizado siempre y que la bodega tiene que justificar con una historia que contar acorde.*
- 4- *Y hay nuevos consumidores que ven al vino como un producto para situarse y juegan con él buscando poder y estatus en sus vidas”.*
- 5- **Pero se necesitan 8 apellidos enológicos o ser un marciano bodeguero para venderlos.**
- 6- **O planteas un negocio de 5000 botellas/año perfectas, y aun así, llegará la niebla. El sector comercial es duro y frustrante, son apuestas a largo plazo y requieren paciencia y dedicación... Y que el comer de tu FAMILIA Y LAS DEUDAS NO DEPENDAN de ello....**



3-Las bodegas aprovechan para lanzar VINOS a precios MÁS elevados buscan atraer a otros tipo de clientes...

- 1- Es un mercado en alza, marcas como Louis Roederer, Petrus, Chapoutier o R. López de Heredia Viña Tondonia, ...**Carmelo Roderer, Fco. Barona, Hnos. del Villar, Lagar Isilla, Marta&Maté, B. París Trimiño, Felix, Javier C,.....**
- 2- Hablamos del mercado en el que es decisivo gestionar cómo lo vendes y a quien lo vendes. **Hay que ser selectivo.**
- 3-Existe este nicho, **para amantes del vino**, personas que deseen crear su propia bodega y almacenar vinos de añadas históricas, que se pueden revalorizar con el tiempo..
- 4- **Pero no son muchos, pertenecen al 1%.**
- 5-Hay que competir con “La fama” de los mejores *terroirs* del mundo: Petrus, Louis Roederer, Domaines OTT, Château Lafite-Rothschild, Château Cheval Blanc, Château d’Yquem, Louis Latour, Château Margaux, Gaja o Sassicaia.

TdV



- ¿Cuáles son en la actualidad vinos tintos caros de España?

Pingus 1.289,90 €

1-Dominio de Pingus, DO Ribera del Duero Vino que se convirtió en codiciado objeto de deseo, tanto, que no es sencillo encontrar botellas de Pingus, pues la **DEMANDA**, pese a su precio, es elevadísima.

Valduero Lantigua 2.100,00 €

2-Bodegas Valduero DO Ribera del Duero. Edición limitada de **200 botellas**, elaboradas a partir de la elección, en 1989, de las mejores uvas de la viña *El Cascorral* de 90 años de edad, cultivadas sobre suelos de aluvión y piedras a 800 metros de altitud.

Elaboración artesana, selección de los mejores racimos que son despallados y prensados manualmente en barricas de roble. *Lantigua* es la demostración de la vida eterna alcanzada por la uva tempranillo. Su saber estar a lo largo del tiempo le confieren una esencia única.

L'Ermita 1.120,00 €

3-DOQ Priorat Álvaro Palacios describe su precioso y preciado vino L'Ermita como un vino para intimidad, para el cual no sirven las palabras, sólo la emoción. L'Ermita *acaricia todos nuestros sentidos con una textura indescriptible y una fuerza envuelta por una finura conmovedora; realmente, emocionante.*





2- ¿Cuáles son en la actualidad vinos tintos caros de España?

4-Teso la Monja 1.300,00 € DO TORO. Teso la Monja es su vino más extraordinario; una joya enológica que engrandece la viticultura española. Un vino de cultivo y elaboración biodinámica, y un proceso totalmente artesanal, que nos llega presentado en un estuche acorde a su grandeza: una botella de Teso La Monja acompañada de una botella ficticia en un estuche expositor, tallado en madera de haya y concebido a semejanza del innovador depósito ovoidal en el que se ha procedido a su cuidada elaboración biodinámica.



5- Contador DOC Rioja 320,00 € Con este vino, Benjamín Romeo demuestra cómo se puede hacer un gran vino en una pequeña bodega riojana, un vino, además, singular y muy expresivo de su terruño. Un vino refinado, sofisticado, exquisito, confirmado en dos ocasiones **con la codiciada gloria de los 100 puntos del prestigioso crítico Robert Parker**.

TdIV



2-¿Cuáles son actualmente vinos tintos caros de España?

6-Vega Sicilia Único Reserva Especial Vino Ribera del Duero 424,90 € Los únicos de Vega Sicilia se han convertido en uno de los referentes incuestionables entre los mejores vinos del mundo. Un vino con una cuidadísima elaboración, que seduce por su elegancia, sobriedad y calidad.

7-Les Aubaguets 375,00 € Les Aubaguets nuevo vino de paraje de Álvaro Palacios en el Priorat. La fruta de este viñedo, cepas viejas situadas en una zona de *obagues* ('a la sombra'). Otro vino de alta gama, elaborado principalmente con garnacha y cariñena, con unos aromas florales muy seductores y una fruta intensa, pura.

8- Viña el Pisón Artadi Álava 330,00 € Viña el Pisón reflejo de una tierra auténtica, de unos suelos complejos. Un vino que refleja el saber hacer de los antepasados y la pasión de quienes quieren mantener el espíritu de un viñedo sabio y equilibrado. Viña El Pisón es mineralidad, es frutuosidad, es una caricia envolvente en el paladar, un gran vino, elegante y profundo.



TdIV



2-¿Cuáles son actualmente vinos tintos caros de España?

9- Pesus Viña Sastre DO Ribera del Duero 310,00 € es el gran vino tinto de Viña Sastre la histórica bodega de la Ribera del Duero. En su elaboración intervienen únicamente las mejores uvas de los pagos que la bodega posee en las laderas del río Duero. A una altitud superior a los 800 metros, las cepas en vaso de más de 90 años arraigan hondamente en los suelos arcillo-calcáreos intentando aferrarse al terruño para poder afrontar con garantías la crudeza del clima continental.



10- Sierra Cantabria Mágico 594,00 €. Un vino que aúna paisaje, cultura, tradición, antepasados y vivencias. Nace de una pequeña parcela de 1.18ha en San Vicente de la Sonsierra. Un viñedo de 100 años de edad donde se entremezclan un sinfín de variedades tanto tintas como blancas, todas forman parte del coupage final con un resultado sorprendente. Ppertenece al grupo **Eguren**, formado por las bodegas Teso la Monja , Viñedos de Párganos, Señorío de San Vicente, Viñedos Sierra Cantabria y Sierra Cantabria.)



**De los vinos españoles con 100 puntos Parker,
¿por qué tan pocos forman parte del top mundial?**



¿Podrían producirse Clones más baratos de este tipo de vino? El timo Chino o NO.



J'ADORE, de Dior. Para mujer

- Primor: 94,95 euros el envase de 100ml
- Douglas: 99,99 euros el envase de 100ml.
- Sephora: 99,99 euros el envase de 100ml
- El Corte Inglés: 104 euros el envase de 100ml.
- Lidl: Aura de Esplendor, 5,90€.

Es uno de los perfumes más icónicos de Dior para mujer. Huele a tres aromas contrarios que dan como resultado un perfume floral envolvente, atractivo y misterioso. Así, "combina las esencias de ylang-ylang y la rosa de Damasco; y las fusiona con los jazmines grandiflorum de Grasse y el Samac de la India. El resultado es un icono afrutado, sensual y voluptuoso", como destaca la marca. Estos son sus precios:



Amor amor, de Cacharel. Para mujer

- Sephora: 37,00 euros el envase de 100ml
- Primor: 39,95 euros el envase de 100ml
- Douglas: 49,99 euros el envase de 100ml.
- El Corte Inglés: 52,80 euros el envase de 100ml.
- Lidl: Aura de Amor, 5,90 euros.
- Mercadona: Como tú Amor, 7 euros

Este perfume es toda una declaración de intenciones para regalar en San Valentín. Se trata "fragancia oriental apetitosa. El logo de Amor Amor simboliza el grabado de amor en la corteza de un árbol. Sus notas están protagonizadas por un acorde floral, con una salida de pomelo rosa, mandarina y grosella negra. Un corazón formado por la flor de melati, la rosa y el lirio salvaje y un fondo de vainilla, almizcles blancos, cedro y sándalo", según indica la propia marca. Está disponible en el formato original, pero también como clones de Lidl y Mercadona a precios más económicos.



2-Lo que vale y lo que cuesta



1-El precio de los vinos, de todas formas, no siempre es proporcional a su calidad.

2-Comentan que El Vino más caro del restarurante chef Dabiz Muñoz de estrella Michelin, no es un clásico como Dom Pérignon, sino Suerte O Soro, un godello de Valdeorras que (en el restaurante) vale 550 euros. "Lo hace Rafa Palacios, hermano de Álvaro Palacios.

3-y ¿Este precio no está MUY inflado“.

4-Hay vinos que salen de bodega por 30 euros, pero luego cuestan 1.000 por los intermediarios.

5- Kenjirō Kagami, un productor japonés, vende sus botellas de **Mizuiro** (Domaine des Miroirs) a 40 euros, pero luego no hay forma de conseguirlo por menos de 1.200€".



1-El Mar y Los Precios

-**Hacer** vinos *beatleniano* (de los Beatles) que gusten como Mauro, Pago Carraovejas, Hacienda Monasterio, Pago Capellanes, Carmelo Rodero, Fco. Barona, Lagar Isilla, Marta&Maté, París Trimiño Crianza 17€, Oro de Castilla Crianza 14,80€, Vino Feliz 15€,...

-Los Vinos que suelen gustar, **a los que les conocen y a los que no**, rondan los 25-35 euros,

o Pétalos del Bierzo un vino de 16€, El Alanda (Quinta da Muradella), un blanco de D.O. Monterrei elaborado por José Luis Mateo que no llega a 20 euros,



3-La imparable moda de los vinos caros y escasos

-No obstante los Vinos con la mejor relación calidad-precio del mercado, tampoco están al alcance de todos los bolsillos:

-**Vega Sicilia Único** vale unos 400 euros ¿Una provocación? "Depende del contexto", sus grandes añadas están al nivel de cualquier vino del mundo.

-Casi todos los más caros están a 1.000, 2.000 o 3.000 euros.

¡Este vale 400€, casi 10 veces menos.

- **Su "Calidad parece indiscutible". Quizás sea una** suerte el poder catar un Vega Sicilia Único, al tratarse de una referencia "histórica" , dada "su calidad". Y todo el mundo debería tener la oportunidad de probar, al menos una vez en la vida... "o más, si se puede".

-Se le podría incluir perfectamente en el top 25 mundial. Luego ya es cuestión de gustos que lo pongan en el 25 o en el 5. Pero todos los demás te van a costar más de 1.000 euros y los van a haber de 20.000€".



El vino de Culto ,Tinto de Alta Expresión, **Vino de Autor**

- Hay dos factores que explican que un vino tenga un precio de lujo, esto puede ser por encima de los 1.000 euros, **que solo lo explica la exclusividad de la botella y el conocimiento que tiene** como **puede ser Romanée-Conti**, cuya bodega se encuentra en el municipio francés de Vosne, que es, probablemente el vino de mayor reconocimiento y quizá el más caro también.
- ¿En el caso español? Además de Vega Sicilia, hay que comentar y considerar otro vino de culto y convertido en un icono **La Faraona DO Bierzo (León), que se vende a más de 1.000 euros.**
- O el vino, Oydor 2018, de la bodega Conde de San Cristóbal (Burgos)**, con una producción limitada de 900 botellas, que se lanzarán en los años de cosecha excelente, a un precio de 300 euros. ¿¿¿...?????
- Estos y otros son vinos de culto, que tratan de buscarse un sitio, cada vez son más, que además se van revalorizando
- ¿**Está justificado su precio?**

TdIV



2- CONCLUSIÓN ¿Hasta donde esto se transmite y mejora la calidad de un Vino?

	Blanco	Rosado	Tinto Joven	Crianza-R	GR-E	El vino de Culto ,Tinto de Alta Expresión, Vino de Autor
	0,75 Li	0,75 Li	0,75 Li	0,75 Li	0,75 Li	0,75 Li
Coste de Uva:	1,20 €/bot	1,20 €/bot	1,20 €/bot	1,50 €/bot	2,00 €/bot	3,00 €/bot
Coste de Bodega:	1,20 €/bot	1,20 €/bot	1,20 €/bot	1,30 €/bot	1,30 €/bot	2,00 €/bot
Coste Componentes	0,87 €/bot	0,87 €/bot	0,87 €/bot	1,26 €/bot	1,26 €/bot	2,72 €/bot
Crianza				1,50 €/bot	2,00 €/bot	3,50 €/bot
Coste de posesión:	0,10 €/bot	0,10 €/bot	0,10 €/bot	0,10 €/bot	0,10 €/bot	1,00 €/bot
Costes de Estructura	0,25 €/bot	0,25 €/bot	0,25 €/bot	0,25 €/bot	0,25 €/bot	1,00 €/bot
Total Coste Industrial:	3,62 €/bot	3,62 €/bot	3,62 €/bot	5,91 €/bot	6,91 €/bot	13,22 €/bot
30% Beneficio Industrial	1,09 €	1,09 €	1,09 €	1,77 €	2,07 €	3,97 €
20-40%	1,88 €	1,88 €	1,88 €	3,07 €	3,59 €	6,87 €
PRV -Distribuidor	6,59 €	6,59 €	6,59 €	10,76 €	12,58 €	24,06 €
Web,Tiendas, Bodega, Horeca 21%	7,97 €	7,97 €	7,97 €	13,02 €	15,22 €	29,11 €
Consumidor +10%IVA	13,18 €/bot	13,18 €/bot	13,18 €/bot	21,51 €/bot	25,15 €/bot	48,12 €/bot
El Terroir-Viñedos						50,00 €/bot
Etiqueta- Marca-Bodega						100,00 €/bot
Año Cosecha						50,00 €/bot
Producción Limitada						50,00 €/bot
Prescrip-Gurús-Periodistas						100,00 €/bot
Total						350,00 €/bot
50% Distribuidor						525,00 €
50% Establecimiento						787,50 €

¿Hasta donde esto se transmite y mejora la calidad de un Vino?

Precios. El vino cuanto más caro mejor sabe. Pico Fino



**Cariño, espero que te guste el guiso;
Lo he hecho con tu Vega Sicilia Reserva Especial.**



TdIV

8-11-2001

El Tejado de la Viña

Aranda de Duero

El Mar y Los Precios es

	Blanco	Rosado	Tinto Joven	Crianza-R	GR-E	El vino de Culto ,Tinto de Alta Expresión, Vino de Autor
	0,75 Li	0,75 Li	0,75 Li	0,75 Li	0,75 Li	0,75 Li
Coste de Uva:	1,20 €/bot	1,20 €/bot	1,20 €/bot	1,50 €/bot	2,00 €/bot	3,00 €/bot
Coste de Bodega:	1,20 €/bot	1,20 €/bot	1,20 €/bot	1,30 €/bot	1,30 €/bot	2,00 €/bot
Coste Componentes	0,87 €/bot	0,87 €/bot	0,87 €/bot	1,26 €/bot	1,26 €/bot	2,72 €/bot
Crianza				1,50 €/bot	2,00 €/bot	3,50 €/bot
Coste de posesión:	0,10 €/bot	0,10 €/bot	0,10 €/bot	0,10 €/bot	0,10 €/bot	1,00 €/bot
Costes de Estructura	0,25 €/bot	0,25 €/bot	0,25 €/bot	0,25 €/bot	0,25 €/bot	1,00 €/bot
Total Coste Industrial:	3,62 €/bot	3,62 €/bot	3,62 €/bot	5,91 €/bot	6,91 €/bot	13,22 €/bot
30% Beneficio Industrial	1,09 €	1,09 €	1,09 €	1,77 €	2,07 €	3,97 €
20-40%	1,88 €	1,88 €	1,88 €	3,07 €	3,59 €	6,87 €
PRV -Distribuidor	6,59 €	6,59 €	6,59 €	10,76 €	12,58 €	24,06 €
Web,Tiendas, Bodega, Horeca 21%	7,97 €	7,97 €	7,97 €	13,02 €	15,22 €	29,11 €
Consumidor +10%IVA	13,18 €/bot	13,18 €/bot	13,18 €/bot	21,51 €/bot	25,15 €/bot	48,12 €/bot
El Terroir-Viñedos						50,00 €/bot
Etiqueta- Marca-Bodega						100,00 €/bot
Año Cosecha						50,00 €/bot
Producción Limitada						50,00 €/bot
Prescrip-Gurús-Periodistas						100,00 €/bot
Total						350,00 €/bot
50% Distribuidor						525,00 €
50% Establecimiento						787,50 €
PVP						787,50 €
Coleccionistas-Famosos						1000,00 €/bot
Millonarios						1000,00 €/bot
La Exclusividad						1000,00 €/bot
Producción Limitada						1000,00 €/bot
PVP						4.787,50 €
500% Subasta						239.375,00 €



3- Precios. Los vinos más caros del mundo. 1\$ +- 0,93€



1-Romanée Conti 1945 - 558.000 dólares: En una célebre subasta que tuvo lugar en Sotheby's en Nueva York, en 2018, se vendieron **en apenas unos minutos dos botellas de vino por más de un millón de dólares.** Ambas llevaban la etiqueta del celebre domaine de la Romanée Conti y eran de la añada 1945, **coincidiendo con el fin de la Segunda Guerra Mundial** y la última antes de la replantación de la mítica viña borgoñona, de poco más de una hectárea, en Vosne-Romanée. Ambas procedían de la colección personal del négociant Robert Drouhin. **La primera botella se vendió por un precio récord de 558.000 dólares, un precio final 17 veces superior a la estimación inicial de 32.000 dólares** de la casa de subastas. **Unos minutos después, otra botella de Romanée-Conti de 1945 fue vendida por 496.000 dólares, en la misma sesión.**



2-Screaming Eagle Cabernet Sauvignon 1992 - 500.000 dólares: En una subasta benéfica llevada a cabo en el año 2000, **este tinto californiano alcanzó la cifra récord de medio millón de dólares**, superando la cotización de cualquier histórico châteaux bordelés.





3- Precios. Los vinos más caros del mundo. 1\$ +- 0,93€



3- Château Mouton-Rothschild 1945 Jeroboam - 310.000 dólares: Bendecido con 100 puntos Parker, procede de una de las mejores añadas que recuerdan en Burdeos en los últimos cien años. Por otra parte, la etiqueta señala que en este millesimé se celebra la victoria de las fuerzas aliadas en la Segunda Guerra Mundial. El precio está justificado porque además la botella es en formato Jeroboam, de tres litros (equivalente a 2 magnums). En formato de 75 cl, este mismo vino de la misma añada, se puede comprar en España por 11.500 euros



4-Charles Heidsieck Shipwrecked 1907 - 275.000 dólares:

Nicolás II, último zar de Rusia y buen aficionado al champagne, encargó en 1916 una partida de este excelente champagne a la maison Charles Heidsieck. Pero el cargamento nunca llegó a destino, ya que el barco que lo transportaba fue hundido por un submarino alemán en el transcurso de la Primera Guerra Mundial, siendo encontrados sus restos, incluida una botella de la partida, en el año 1997. En una posterior subasta, la botella de este singular champagne -sobreviviente del naufragio- fue vendida por por 275.000 dólares.





3- Precios. Los vinos más caros del mundo 1\$ +- 0,93€



7-Château Margaux 1787 - 225.000 dólares *El vino que nunca llegó a probarse, El camarero del restaurante Four Seasons de Nueva York, durante una cena que tuvo lugar en 1989, tuvo la mala suerte de dar al traste con la famosa botella de la cosecha de 1787. Según William Sokolin, el propietario de la misma, el millesimé que dio de bruces con el suelo , que según cuentan los expertos, procedía de la colección del presidente EEUU Thomas Jefferson-, debía valorarse en 500.000 dólares. El seguro abonó por ella 225.000, que tampoco es calderilla.*

Nadie se preguntó si tendría corcho o estaba bien el vino.

a se sabe que el célebre château de Pauillac, Burdeos, propiedad de la familia Rothschild, elabora u**9-Château Lafite 1787 - 156.450 dólares:** vino de los mejores tintos del mundo. Pero esto no lo situaría entre los vinos más caros del mundo -y menos tratándose de una añada tan antigua,sino fuera porque por las iniciales grabadas en la botella -Th.J.- se intuye que la misma perteneció a la colección privada del tercer presidente de los EEUU, Thomas Jefferson, principal autor de la Declaración de Independencia de ese país, y gran amante del vino, entre otras cosas.

¡Vaya uno a saber cómo se encuentra el líquido en su interior!



3- Precios. Los vinos más caros del mundo. 1\$ +- 0,93€



10-Henri Jayer Vosne-Romanée Cros Parantoux 1999 - 136.955 dólares; Otro vino borgoñón. Aunque la cotización engañe, porque el afortunado winelover que se hizo con el Cros Parantoux 1999 de Henri Jayer en una subasta en Christie's de Hong Kong no pagó los 136.955 dólares por una botella, sino por una caja de 12 botellas de este maravilloso Vosne Romanée. **Casi un chollo.**



12-Château d'Yquem 1811 - 117.000 dólares: El primer vino blanco que parece en este listado es dulce y está elaborado con uvas afectadas por botrytis - la famosa "podredumbre noble"-, pero al menos ¡no es un tinto! Tiene la nobleza de los grandes vinos de Sauternes y el sello de su mejor elaborador: Château d'Yquem, en una añada mítica, que se corresponde con la leyenda de unos vinos que, con su componente de alto contenido en azúcar y acidez, se corresponde con su capacidad para madurar casi eternamente. Esta botella fue vendida por Antique Wine Company a Christian Vanneque, un experto en vinos de renombre mundial.





3-Precios 1\$ +- 0,93€

<u>Rank</u>	<u>MARCA</u>	<u>Precio mínimo (USD)</u>	<u>Precio Máximo (USD)</u>
1	Domaine Leroy Musigny Grand Cru, Cote de Nuits, France	\$42,095	\$154,816
2	Leroy Domaine d'Auvenay Chevalier-Montrachet Grand Cru, Cote de Beaune, France	\$30,796	\$70,093
3	Leroy Domaine d'Auvenay Batard-Montrachet Grand Cru, Cote de Beaune, France	\$28,746	\$113,300
4	Domaine de la Romanee-Conti Romanee-Conti Grand Cru, Cote de Nuits, France	\$24,826	\$93,460
5	Domaine Georges & Christophe Roumier Musigny Grand Cru, Cote de Nuits, France	\$19,680	\$37,489
6	Domaine Leflaive Montrachet Grand Cru, Cote de Beaune, France	\$18,988	\$26,781
7	Barbeito Vintage Terrantez, Madeira, Portugal	\$18,149	\$21,811
8	Egon Muller Scharzhofberger Riesling Trockenbeerenauslese, Mosel, Germany	\$16,814	\$44,604
9	Domaine Georges & Christophe Roumier Echezeaux Grand Cru, Cote de Nuits, France	\$14,815	\$47,955
10	Domaine Leroy Chambertin Grand Cru, Cote de Nuits, France	\$14,183	\$30,586



3-Precios. 1\$ +- 0,93€

42	Domaine de la Romanee-Conti La Tache Grand Cru Monopole, Cote de Nuits, France	\$7,034	\$62,803
43	Domaine Leroy Chambolle-Musigny Les Premieres, Cote de Nuits, France	\$6,982	\$12,107
44	Screaming Eagle Sauvignon Blanc, Oakville, USA	\$6,470	\$8,750
45	Domaine Leroy Les Beaux Monts, Vosne-Romanee Premier Cru, France	\$6,006	\$11,367
46	Domaine Jean Yves Bizot Vosne-Romanee les Jachees, Cote de Nuits, France	\$5,971	\$8,200
47	Domaine Georges & Christophe Roumier Les Amoureuses, Chambolle-Musigny Premier Cru, France	\$5,911	\$18,917
48	Leroy Domaine d'Auvenay Bourgogne Aligote Sous Chatelet, Burgundy, France	\$5,683	\$12,360
49	Egon Muller Scharzhofberger Riesling Beerenauslese, Mosel, Germany	\$5,671	\$9,347
50	Domaine Jean Yves Bizot Vosne-Romanee Les Reas, Cote de Nuits, France	\$5,485	\$8,793



8-11-2001
El Tejado de la Viña
Aranda de Duero

El Mar y Los Precios es

	Blanco	Rosado	Tinto Joven	Crianza-R	GR-E	El vino de Culto ,Tinto de Alta Expresión, Vino de Autor
	0,75 Li	0,75 Li	0,75 Li	0,75 Li	0,75 Li	0,75 Li
Coste de Uva:	1,20 €/bot	1,20 €/bot	1,20 €/bot	1,50 €/bot	2,00 €/bot	3,00 €/bot
Coste de Bodega:	1,20 €/bot	1,20 €/bot	1,20 €/bot	1,30 €/bot	1,30 €/bot	2,00 €/bot
Coste Componentes	0,87 €/bot	0,87 €/bot	0,87 €/bot	1,26 €/bot	1,26 €/bot	2,72 €/bot
Crianza				1,50 €/bot	2,00 €/bot	3,50 €/bot
Coste de posesión:	0,10 €/bot	0,10 €/bot	0,10 €/bot	0,10 €/bot	0,10 €/bot	1,00 €/bot
Costes de Estructura	0,25 €/bot	0,25 €/bot	0,25 €/bot	0,25 €/bot	0,25 €/bot	1,00 €/bot
Total Coste Industrial:	3,62 €/bot	3,62 €/bot	3,62 €/bot	5,91 €/bot	6,91 €/bot	13,22 €/bot
30% Beneficio Industrial	1,09 €	1,09 €	1,09 €	1,77 €	2,07 €	3,97 €
20-40%	1,88 €	1,88 €	1,88 €	3,07 €	3,59 €	6,87 €
PRV -Distribuidor	6,59 €	6,59 €	6,59 €	10,76 €	12,58 €	24,06 €
Web,Tiendas, Bodega, Horeca 21%	7,97 €	7,97 €	7,97 €	13,02 €	15,22 €	29,11 €
Consumidor +10%IVA	13,18 €/bot	13,18 €/bot	13,18 €/bot	21,51 €/bot	25,15 €/bot	48,12 €/bot
El Terroir-Viñedos						50,00 €/bot
Etiqueta- Marca-Bodega						100,00 €/bot
Año Cosecha						50,00 €/bot
Producción Limitada						50,00 €/bot
Prescrip-Gurús-Periodistas						100,00 €/bot
Total						350,00 €/bot
50% Distribuidor						525,00 €
50% Establecimiento						787,50 €
PVP						787,50 €
Coleccionistas-Famosos	-Un vino de 4.000€ no lo vendes, normalmente te lo compran. - En cambio, uno de 10€ hay que venderlo”.					1000,00 €/bot
Millonarios						1000,00 €/bot
La Exclusividad						1000,00 €/bot
Producción Limitada						1000,00 €/bot
PVP						4.787,50 €
500% Subasta						239.375,00 €



CONCLUSIONES

1º La sensación Olfativa y Gustativa y su Interacción entre las diversas áreas del cerebro...frecuentemente **DISTORSIONAN la REALIDAD del Vino...**

2º Las circunstancias externas (Marketing, gurús, opiniones, fama, moda, color música, (incluido el dinero)... y las internas **MODIFICAN La Percepción, La Identificación, La Preferencia de las Sensaciones, Emociones que sentimos y Opiniones que **EMITIMOS**....**

3-¿Qué pasa con importante y poderosa influencia sobre la percepción de la calidad y expectativas que esperas del vino?

4-La percepción no es la misma cuando se catan en bodega frente a los viñedos, en la sala de barricas o escuchando la liturgia del bodeguero que cuando se prueban en casa o en el restaurante.



CONCLUSIONES- ¿Existe relación directa entre el precio y la calidad del vino?

5-La relación calidad/precio, en origen viene marcada por la bodega, pero el mercado la cambia y el consumidor quien la juzga.

6-Se entiende que “El precio será adecuado en calidad/precio” cuando produce repetición y fidelización en compra y consumo.

7-¿Debe ser revisado y crear una coherencia entre el marketing y la estrategia comercial en España, ya que exportamos a precios muy bajos y tenemos imagen de producir vino bueno, festivo y barato.

8-El criterio decisorio debería ser el que permite a la bodega ser rentable, salvando los costes de producción, inversiones, créditos **y que nunca esté supeditado al comer de la familia.**

TdIV



CONCLUSIONES

9- Pero la calidad tiene muchas versiones y momentos diferentes...y parte Objetiva y mucha Subjetiva

10- Y la disilusión, cuando la percibida y la esperada no coinciden, es especialmente frustrante, si el precio pagado, ha sido alto...

11- Aunque, la mayoría de la veces, la esperada, pueden deberse a componentes subjetivos, expectativas deseadas, sentimientos, emociones, vamos, todo, menos vino...

12- Pero el vino, debería evolucionar y expresarse como un ser humano....

TdV



Ya que los vinos no están hechos para largas guardas o vivir eternamente en el paraíso.

-----El vino y el ser humano-----

- Fecundación (U+L), nacer, desarrollarse,...**
 - Crecer sin riesgos, prosperar y evolucionar**
 - Hacerse grande, mayor, incluso viejo...**
- Pero sin convertirse achacoso y decadente.**



CON-FUSIONES





CON-FUSIONES

- 1) Si trabajas para comprar vino, pagas IRPF
- 2) Si lo compras, pagas IVA
- 3) Si lo guardas, a pagar por Patrimonio o Inflación
- 4) Si Compras, Inviertes y Vendes, pagas Plusvalías
- 5) Si lo regalas, pagas por Donaciones
- 6) Si te mueres, pagan los herederos por Sucesiones
- 7) Si te ... rascas con las dos manos, SUBVENCIÓN, aunque sea para beber en Tetra Brick. Salud!!!!!!!

¡Muchas Gracias!

de Félix y Chema





LA CATA DE HOY

1- Juicio Hedónico y 2- Factor Aspiracional

1-Juicio Hedónico: Análisis sensorial de preferencias para definir el nivel de satisfacciones emocionales y sensoriales vista, olfato, gusto, que te produce el vino durante su Cata...

puntuándolo de 0 al 50.

2-Juicio Aspiracional: Calidad esperado de un vino comprado con determinadas características y prestaciones predecibles, tanto sensoriales (vista, olfato, gusto), como emocionales, marca, precio, añada, D.O., Bodega, Viñedo, **PRECIO**, otros que aparecen en botella...

puntuándolo de 0 al 50.



LA CATA DE HOY

1- Juicio Hedónico y

2- Factor Aspiracional

	Cata 23/02/2023	0 al 50	Comentarios (Organizadores Félix&Chema)
1	1-Juicio Hedónico		
	2-Juicio Aspiracional		
2	1-Juicio Hedónico		
	2-Juicio Aspiracional		
3	1-Juicio Hedónico		
	2-Juicio Aspiracional		
4	1-Juicio Hedónico		
	2-Factor Aspiracional		
5	1-Juicio Hedónico		
	2-Juicio Aspiracional		
6	1-Juicio Hedónico		
	2-Juicio Aspiracional		
7	1-Juicio Hedónico		
	2-Juicio Aspiracional		
8	1-Juicio Hedónico		
	2-Juicio Aspiracional		

1-Juicio Hedónico: Análisis sensorial de preferencias para definir el nivel de satisfacción que produce un vino durante su Cata, puntuándolo de 0 al 50.

Botella tapada.

2-Juicio Aspiracional: Calidad esperado de un vino que se compra con determinadas características y prestaciones predecibles, tanto sensoriales como emocionales, que aparecen en botella, la marca, precio, añada, D.O., bodega, viñedo, PRECIO, otros... puntuándolo de 0 al 50.

Botella al descubierto y con atributos

TdIV



1- Domaine de Chevalier 2008 150 cl. 134-167€

- Grand Cru Clasée Graves.** Domaine de Chevalier es un clásico de Graves tanto en tintos como en blancos.
- El viñedo Domaine de Chevalier se encuentra en un solo bloque aislado, cuyo bosque circundante crea un microclima más fresco. Consta con continuas modernizaciones tanto en el viñedo como en la bodega.
- La añada 2008 según Robert Parker fue la mejor en las 3 últimas décadas consta de 66% Cabernet Sauvignon - 25 % Merlot - 9 % Petit Verdot y un envejecimiento de 18 Meses en barrica (35% nueva).



TdIV



2 –Terreus 2010 Mauro 150 cl 150-190€

El Paraje de Cueva Baja es una de las parcelas de Bodegas Mauro (Tudela de Duero, Valladolid). Las uvas que ofrecía este paraje eran de tal calidad que Mariano García decidió destinarlas a un vino especial: así nace **Terreus**, como máxima expresión de un pago de apenas 3 hectáreas y cultivado de forma ecológica. De muy **limitada producción**, el lanzamiento de cada cosecha de Terreus es todo un acontecimiento. Una marca tan poderosa que no necesita el paraguas de la denominación de origen.

Tipo de Vino: Tinto con crianza **Bodega:** [Bodegas Mauro](#)

Regiones: [V.T. Castilla y León](#) **Variedad de Uva:** 100% [Tempranillo](#)

Enólogo: [Mariano García](#) **Bodeguero:** [Familia García](#)

Tipo de barrica: Barricas de roble francés **Tipo de botella:** Bordelesa

Permanencia en Barrica: 26 meses **Capacidad (cl):** 75

Servicio: Temperatura de 17º C. **Embotellado:** 01/05/2013

Acidez total (g/l): 5.00 **Acidez volátil (g/l):** 0.60

Azúcar (g/l): 1.50 **PH:** 3.64 **Graduación (% vol.):** 14.50



TdIV



3-Les Griffons de Pichon Baron 2012 150 cl 64-110€

-Pichon Baron (**Segundo Grand Cru clasée**) es uno de los grandes Châteaux de Pauillac así como uno de los mas bonitos. Se encuentra en la que llaman La ruta de los Châteaux y muy cerca de Château Latour. Pertenece a la aseguradora Axa que no deja de hacer grandes inversiones en el dominio.

-Le griffons de Château Pichon Baron es una expresión mas juvenil del primer vino, donde no hará falta esperar tantos años para beberlo en plenitud pero manteniendo el estilo del Château y de los vinos de Pauillac.

-La añada 2012 consta de un 60% Cab Sauvignon y un 40% Merlot y ha sido envejecido durante 18 meses un 60% de barrica nueva y un 40% en barrica de un solo uso.-



TdIV



4-Le Petit Lion M. Las Cases 2014 150 cl. 98-127€

-Segundo vino de Château Leoville Las Cases (**segundo grand cru clasée**) en el que predominan las el viñedo viejo de la Uva Merlot.

-El viñedo de este Château se encuentra colindante al viñedo de Château Latour siendo uno de los Château mas prestigiosos de Saint Julien.

-Este vino ha sido elaborado con un 57% de Merlot, un 37% de Cab Sauvignon y un 5% de Cab Franc.





5º Vino Château Bonalgue 2014 150 cl. 60-95€

-La finca tiene una larga historia en la denominación Pomerol. El château original fue construido en 1815 cuando el terreno era propiedad del Capitán Rabion del Gran Ejército de Napoleón. La casa se adorna con las armas de su regimiento y el jardín se puebla con magníficos Cedros del Líbano, así nace Château Bonalgue. Desde 1926 la familia Bourotte es la propietaria y, además de Clos du Clocheren Pomerol y otras propiedades en el margen derecho, también poseen una exitosa empresa de negociants.

-El enólogo asesor es Michel Rolland (Ch Angélu).

-95% Merlot, 5% Cab Franc de viñedos de mas de 25 años.

18 meses en barrica (50% nueva y 50% de un año).





6 – Garmon 2015 150 cl 60-75€

Segunda añada del recién estrenado proyecto boutique de la familia García en Ribera del Duero. Garmón completa la particular trilogía de vinos y bodegas en el valle del Duero - con **Mauro** en Tudela de Duero y **San Román** en Toro - con un proyecto que se sustenta en una **viticultura ancestral de minifundios y viñedos viejos** en las zonas ribereñas más altas, frías y continentales. Nervio, profundidad y una controlada madurez, son las señas de identidad de un tinto que se convertirá en objeto de deseo de muchos aficionados.



TdIV



7-La Fleur Vivaltus 2016 150 cl 74-132€

La familia Yllera ha elaborado vinos españoles de gran calidad a partir de los mejores viñedos de Castilla y León, mucho antes de la creación de la prestigiosa D.O. Ribera del Duero a principios de los años ochenta.

En los años setenta, Jesús y Pepe Yllera, dos hermanos, decidieron con el enólogo Ramón Martínez se incorporó a la finca a mediados de los 80 . En esta época, la familia Yllera adquiere la antigua bodega cooperativa de Boada de Roa, en el corazón de la provincia de Burgos, y lanza así la gama de vinos de la finca. En su constante búsqueda de la excelencia, la familia decidió a principios de la década de 2010 elaborar un vino único e intemporal que rompiera con los códigos de los vinos de Ribera del Duero y rivalizara con los grandes vinos del mundo. ----

-Tras años de búsqueda el terruño ideal, en 2015 adquirieron la finca VivaltuS que se encuentra en el límite de los valles del Duero, Cuco y Esgueva.

La finca VivaltuS con viñas viejas están plantadas a unos 1000 metros de altitud sobre suelos arcillo-arenosos y calcáreos pobres en nutrientes.

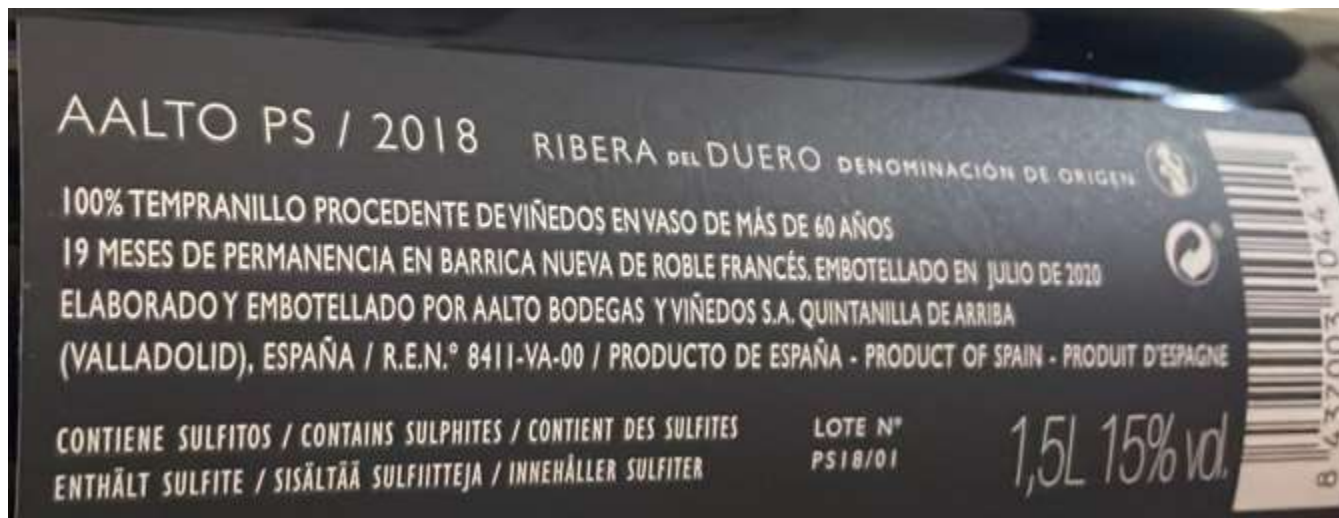




8 AALTO PS 2018 MAGNUM 126-172€

VIÑEDO: viñedos situados en nueve municipios diferentes de la ribera burgalesa y la ribera vallisoletana. Viñas viejas conducidas en vaso con edades comprendidas entre los 40 y 80 años. Suelos diversos dependiendo del municipio. **UVAS:** Tempranillo 100%.

ENVEJECIMIENTO: crianza media de 19 meses en barricas nuevas de roble francés. **ELABORACIÓN:** cosecha manual en cajas de 15 kilogramos y con una selección, racimo a racimo en la mesa de la selección de la bodega.



TdIV

Cata 23 de Febrero 2023

Y Después de la Cata..... Cenita



¡Muchas Gracias!