

ENTREVISTA A JAUME GENÉ ALBESA

“La gent beu menys vi, però de més qualitat”

El professor de la Universitat Rovira i Virgili ha fet un estudi sobre el consum del vi

Isaac Albesa (Tarragona)
ialbesa@revistarural.com

El doctor en màrqueting i professor d'aquesta matèria, Jaume Gené, ha realitzat per encàrrec de l'empresa Covides i de la Universitat Rovira i Virgili (URV) de Tarragona un estudi sobre el consum del vi a Catalunya amb la finalitat d'analitzar la situació actual i les accions de futur per tal d'augmentar-lo.

Pregunta. Està en crisi el sector del vi?

Resposta. Està patint des del 1998 una caiguda constant en el consum, quan es van consumir 1.415 milions de litres i el 2006 uns 1.086 milions, és a dir un 30 % menys, i segons les prospeccions de mercat, la caiguda en el consum, tot i ser suau, es calcula que serà d'un 1% anual.

P. Com s'entén el descens el consum del vi sense DO i s'incrementa amb DO?

R. La gent beu menys vi, però de més qualitat. L'autèntica crisi l'està patint el vi de poca qualitat sense DO, l'anomenat vi de taula; en aquest tipus de producte s'espera una guerra de preus bastant forta atès que pel consumidor canviar de producte és relativament senzill.

P. Creu que la pressió sobre els conductors ha estat una de les causes del descens del vi?

R. Efectivament, és un dels factors que més ha influït. També val a dir que ha afectat més als restaurants que a la venda en botigues, i fins i tot algun detallista afirma que ha augmentat les vendes.

P. Li sembla just que una ampolla de vi

multipliqui el seu cost per dos i per tres en un restaurant?

R. El pagès no entén, per molt que li expliquis, que ell que planta, empelta, llaura, poda, fa els tractaments fitosanitaris, verema, fa el most, el converteix en vi, el posa en bota, compra ampolles de vidre, embotella, posa etiqueta, contraetiqueta, tap, capsula, encapsa i transporta fins el restaurant, cobra un preu, posem de 4 eu-

Els consells rectors han de fer tasques de màrqueting per entrar en el mercat

El sector de la cervesa no té cap problema en canviar formats i sabors

ros, i el restaurador que treu l'ampolla de la capsula i la posa damunt la taula, cobra un preu, posem de 12 euros. Però el restaurador no pot fer altra cosa, ja que el seu model de negoci es basa en carregar marges elevats en determinats productes que el seu client no té més remei que consumir en el restaurant (cafè, postres, vins, licors, etc.). És el seu model de negoci i si no ho fa haurà de tancar i no se li podria vendre cap més ampolla.

P. Quin ha de ser el paper de les Denominacions d'Origen (DO)?

R. La DO és un dels elements que fa servir el consumidor per triar un vi, per tant passa a tenir un paper fonamental en la seva venda. Un vi sota una denominació d'Origen valorada pel consumidor es pot vendre més fàcilment que si la DO no és reconeguda o valorada. Els consells rectors han de fer tasques de màrqueting per entrar en el mercat.

P. S'ha invertit prou en promoció i en difusió?

R. La comercialització és el gran repte, els productes són prou bons, però molts són desconeguts o poc valorats pel públic en general. Cal tenir present que el màrqueting és una carrera de fons, no n'hi ha suficient amb fer una o dos accions i ja en tenim prou.

P. Considera excessives 6.000 marques de vi per tal de fer bones polítiques de màrqueting i de distribució?

R. Són moltes. Per tenir una marca no n'hi ha prou en posar-li un nom a una ampolla, si no dones a conèixer la marca i els seus valors als teus consumidors potencials l'impacte sobre les vendes que s'obté és mínim i, per tant, és millor tenir-ne poques i realitzar una extensió de la marca.

P. Què fa millor el sector de la cervesa?

R. El sector de la cervesa no té cap problema en canviar formats i sa-

bors, i característiques del producte per adaptar-se als desitjos dels consumidors.

El sector del vi de tot això no fa res; eventualment alguna empresa pot fer alguna cosa, però a petita escala.



GUARDONS

Un total de 33 granges catalanes opten als premis Porc d'Or 2008

Un total de 33 explotacions catalanes, que acumulen 51 nominacions, opten a les 48 estatuetses dels premis Porc d'Or, que aquest any arriben a la quinzena edició i que coorganitzen l'IRTA, Pfizer Salut Animal i l'ITG Ganadero de Navarra. Enguany, el tradicional sopar de lliurament de premis tindrà lloc el divendres 14 de novembre a Pamplona.



SANITAT ANIMAL

Agricultura està aplicant les mesures fixades per fer front a la llengua blava

El Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural (DAR) està aplicant les mesures establertes al pla d'emergència per fer front a la malaltia de la llengua blava, que afecta a tots els remugants incloent ovelles, cabres, bovins, búfals, camells, antilops i cérvols. El DAR ha recordat, en un comunicat, que aquest virus no té cap incidència sobre la salut humana.

Fins dilluns passat (a l'hora de tancar

edició), el Departament d'Agricultura havia detectat la circulació del virus de la llengua blava en 30 explotacions ovines i en 3 bovines de Catalunya. D'aquestes explotacions, el Laboratori de Sanitat Veterinària d'Algete havia confirmat 16 focus, detectats a 14 explotacions ovines i 2 bovines, i que estan ubicades a la Garrrotxa, la Selva, l'Alt Empordà, el Ripollès, el Vallès Oriental i el Maresme.