



Interior de la nueva bodega de Pedro Romero

PACO MARTÍN



Bertrand Nouël, export manager y Enrique Hepburn, director general

PACO MARTÍN

Pedro Romero se consolida como segunda bodega de Sanlúcar con un aumento en sus ventas del 48%

La empresa ha invertido 3,6 millones de euros este año en una nueva planta de embotellado

● De continuar esta tendencia, la empresa se plantea diversificar su producción en tres años con colaboraciones o adquisiciones de bodegas en otras denominaciones

EUGENIO CAMACHO

SANLÚCAR DE BDA. (CÁDIZ). Bodegas Pedro Romero, de Sanlúcar de Barrameda, que alcanzó durante el pasado ejercicio una facturación de 2,7 millones, sigue incrementando sus ventas, de forma que 2004 prevé cerrarlo con 4 millones.

Los resultados de ventas están muy por encima de las previsiones realizadas desde la empresa. Si en 2003 aumentaron un 61,5%, en el primer trimestre de 2004 lo han hecho en un 48%.

Dentro del nuevo proyecto de la familia Romero, propietaria de la totalidad de las acciones de la sociedad, la inversión realizada hace menos de un año en la adquisición de las bodegas Müller-Ambrose por 3 millones, se ha visto complementada este año con otra inversión de 3,6 millones destinados a la nueva planta de embotellado, acondicionamiento de las bodegas, adecuación a la normativa de baja tensión y acometida de energía industrial en las instalaciones. Este año también está prevista la inversión de 420.000 euros en una bodega que emplea a más de 30 trabajadores.

El hecho de que las cifras en los últimos dos ejercicios estén muy por encima de las expectativas de la bodega hace replantearse a sus responsables los objetivos a medio plazo. El director general de Bodegas Pedro Romero, Enri-

que Hepburn, explicaba que si el objetivo era llegar antes de cinco años a 7 millones en ventas, con este crecimiento es posible que antes de tres años y medio alcanzaran esa cifra.

Una vez la empresa consolide su volumen de ventas sería el momento de apostar por diversificar la producción, pero siempre dentro de los mismos criterios de calidad. En este sentido, sus responsables apuntan a colaboraciones o adquisiciones de bodegas de otras denominaciones de origen tanto de España como del extranjero.

Soleras del Sur

Pero el crecimiento vertiginoso de esta centenaria bodega de autor, que se consolida como la segunda de Sanlúcar de Barrameda en importancia después de Barbadillo, viene también motivado por la creación en 2002 de Soleras del Sur, sociedad comercializadora que nace con la vocación de abanderar en el mercado internacional una reivindicación del concepto de vinos de solera frente a otros productos.

La clara misión comercial de Soleras del Sur no implica una renuncia a las señas de identidad de la Bodega y su apuesta por anteponer calidad a ventas. Aunque en su primera etapa, la sociedad comercializadora se centrará sólo en los productos de Pedro Romero, a medio plazo proyecta la incorporación a su portfolio de marcas de otros productores que respondan a los mismos criterios de calidad. Bodegas Pedro Romero, a través de Soleras del Sur, con almacenes en la localidad sevillana de Dos Hermanas, exporta manzanillas y vinagres a Estados Unidos, Canadá y Francia; manzanillas y

jereces a Reino Unido, Holanda, Bélgica, Noruega, Australia y Japón; y brandies, manzanillas y jereces a Hispanoamérica.

Por primera vez en la Feria

Lógicamente, el principal volumen de negocio de la bodega es la manzanilla, que aglutina un 72%. La manzanilla Pedro Romero, de cinco años, entrará este año por vez primera en la Feria de Abril en competencia con las marcas tradicionales. La empresa ya tiene comprometida una partida de 15.000 cajas, lo que desde la dirección general se interpreta positivamente, ya que su precio es sensiblemente superior al del resto de manzanillas.

En otro orden de cosas, se ha iniciado la adecuación de las bodegas a la normativa comunitaria para conseguir la etiqueta Doñana XXI, lo que implica ajustar toda la gestión conforme a los parámetros de calidad requeridos en la normativa ISO 9000/2000 y sobre el respeto medioambiental en la norma EN/UNE 14001. Para ello tendrán que llevar a cabo iniciativas como el control de residuos, eliminación mediante empresas homologadas de los excedentes producidos por la actividad fabril, control de entrada de todos los elementos suministrados por empresas externas, así como el seguimiento del cumplimiento de esta norma por parte de los proveedores.

Las instalaciones de estas bodegas se acercan a una superficie de 13.500 metros y son las más cercanas a la desembocadura del Guadalquivir, con lo que eso supone para el aprovechamiento vientos, humedad y condiciones microclimáticas.

HOY
17 abril
18:30 h

Toros en Sevilla

3^a abono

6 toros de D. Fermín Bohórquez, para

REJONES Leonardo Hernández
Pablo Hermoso de Mendoza
Diego Ventura

Entradas disponibles para la corrida de hoy en las taquillas de la Plaza de Toros (Paseo de Colón).

Ven a la Maestranza

RIVEL | EL MONTE