

# **IX**

## **CONCLUSIONES**

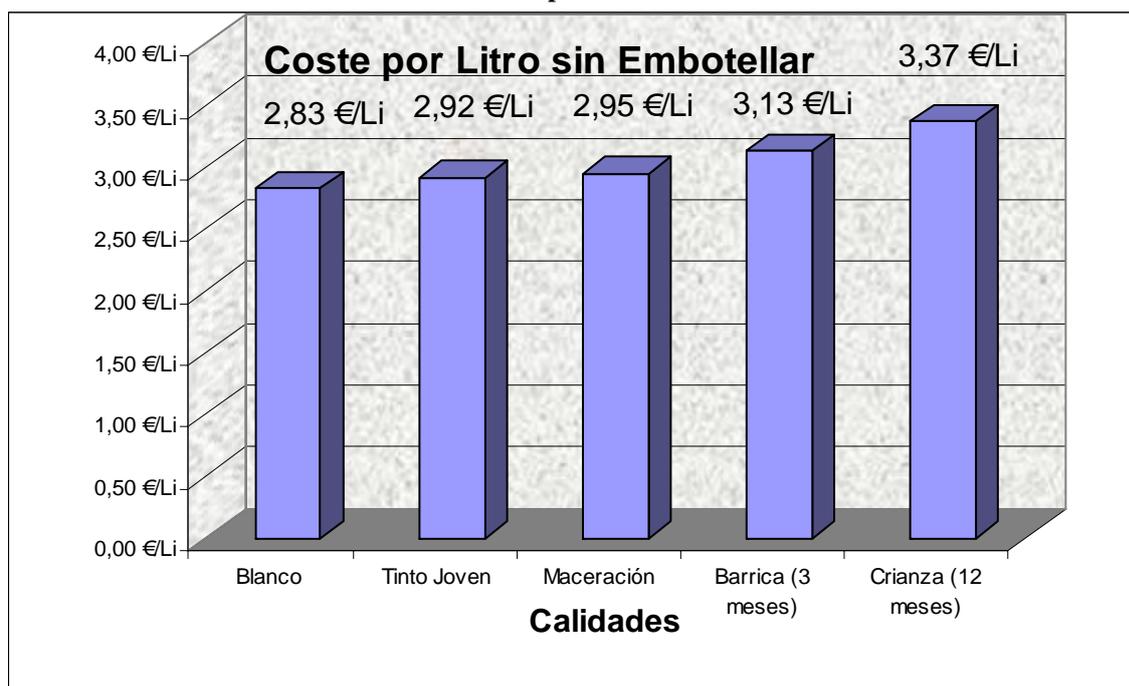
Como resultado general de este proceso de estimación de los costes de producción de vino en la comarca Tacoronte-Acentejo, observamos que la elaboración de un litro de vino cuesta entre 2,83€(blancos jóvenes) y 3,37€(tinto crianza).

Tabla 177 – Comparativa de costes promedios

<b>Costes Promedios Comparativos</b>			
	Litro sin Embotellar	Botella 3/4 Li	% sobre Li de Vino Blanco
<i>Blanco</i>	2,83 €/Li	2,49 €/Bot	100,00%
<i>Tinto Joven</i>	2,92 €/Li	2,74 €/Bot	103,00%
<i>Maceración</i>	2,95 €/Li	2,76 €/Bot	103,99%
<i>Barrica (3 meses)</i>	3,13 €/Li	2,90 €/Bot	110,52%
<i>Crianza (12 meses)</i>	3,37 €/Li	3,69 €/Bot	119,08%

Las diferencias entre los vinos jóvenes blancos y tintos son escasas; elaborar un tinto joven cuesta sólo un 3% más por litro que un blanco joven. Cabe señalar sin embargo, que sí existen diferencias en el precio por kilo entre la uva blanca y tinta, siendo la Listán Blanca aproximadamente un 20% más barata que la Listán Negra. Esta diferencia en los precios de la uva, sin embargo se ve compensada por el mayor rendimiento promedio de la uva tinta; un 74% frente al 66% de rendimiento en mostos blancos.

Gráfico 1 - Coste por litro sin embotellar



Las diferencias más amplias en los costes de elaboración se producen al comparar vinos jóvenes y crianzas. Considerando los dos extremos de estas variedades de vino (vino blanco y vino tinto crianza de 12 meses), las variaciones en el coste por litro alcanzan el 19,08%, debido fundamentalmente al peso del proceso de crianza.

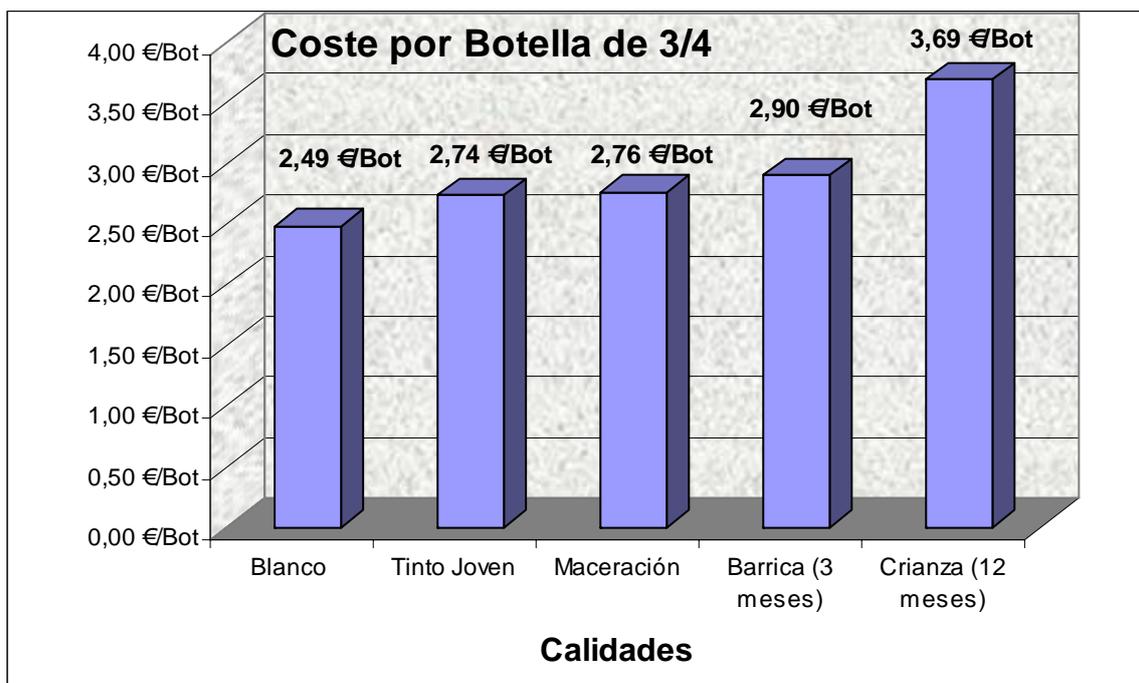
Una cuestión a considerar es si este incremento de costes compensa a la bodega en términos de mercado, en la medida que los crianzas se venden a precios muy superiores a los de los vinos jóvenes. Parece que los amplios diferenciales en los precios de ventas de estos vinos compensa con creces la distancia entre sus costes de producción.

Si analizamos el coste por botella de 3/4 (Gráfico 2) las diferencias aumentan sensiblemente debido a los distintos tipos de vestidos de botellas empleados para cada tipo de vino. La presentación más barata alcanza 0,48€ por botella, mientras la más cara supone 1,46€. Es especialmente importante el precio de la propia botella, siendo el etiquetado de menos peso.

**Tabla 178 – Comparativa de vestidos de botella**

	Modelo Base Blancos	Modelo Medio Tintos	Modelo Lujo Crianzas
Botella 3/4	0,200 €	0,340 €	0,770 €
Tapones (Corchos)	0,080 €	0,130 €	0,310 €
<b>Subtotal</b>	<b>0,28 €</b>	<b>0,47 €</b>	<b>1,08 €</b>
Etiqueta Frontal	0,07 €	0,06 €	0,16 €
Contraetiqueta Consejo	0,08 €	0,08 €	0,08 €
Contraetiqueta Leyenda	0,02 €	0,03 €	0,09 €
Cápsula	0,03 €	0,03 €	0,05 €
<b>Subtotal</b>	<b>0,20 €</b>	<b>0,20 €</b>	<b>0,38 €</b>
<b>TOTAL COSTE BOTELLA</b>	<b>0,48 €</b>	<b>0,67 €</b>	<b>1,46 €</b>

**Gráfico 2 – Coste por botella 3/4**

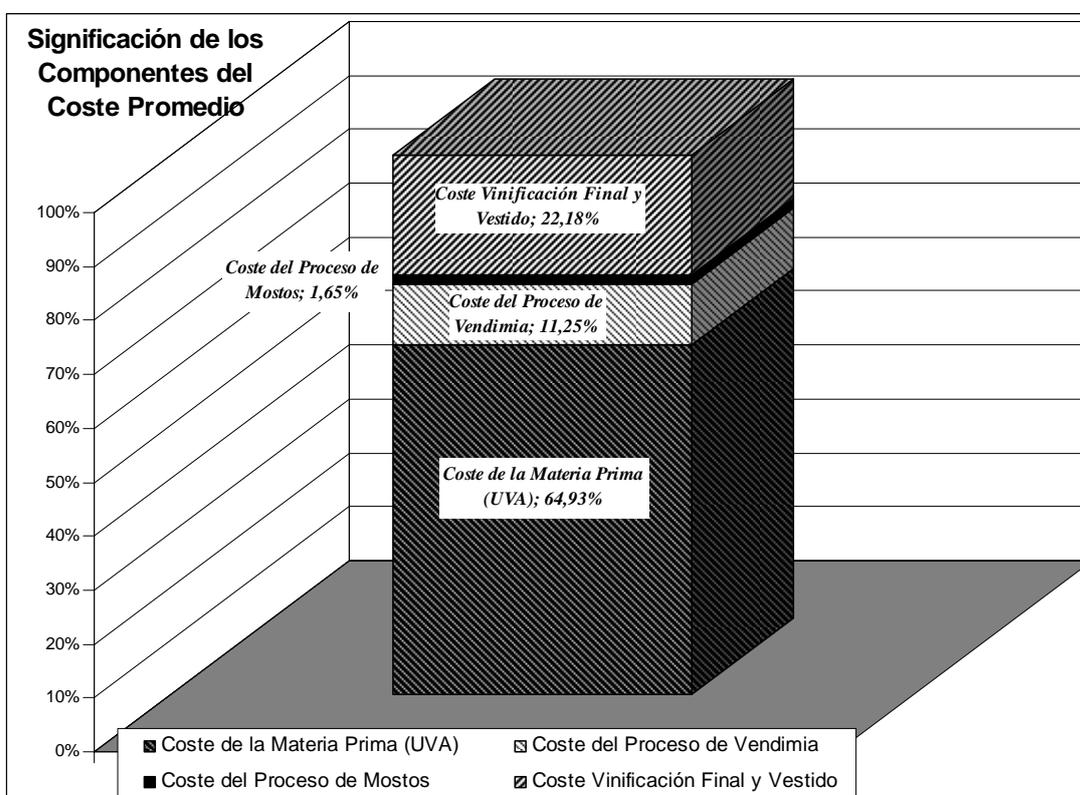


Este estudio nos ha permitido estimar los costes medios de una bodega estándar de la D.O. Tacoronte Acentejo. Esta bodega estándar produce 57.269 botellas que le cuestan 158.773'59 €, lo que implica un coste promedio de la botella estándar de 2,77 €

Tabla 179 – Coste promedio del proceso

Costes Promedios del Proceso			
	Total	Promedio Botella 3/4	Significación
<i>Unidades Producidas</i>	57.269 Bot		
<i>Coste de Uva tratada</i>	103.085,12 €	1,80 €/ Botella	64,93%
<i>A: Proceso Vendimia.</i>	17.862,03 €	0,31 €/ Botella	11,25%
<i>B: Proceso Previnificación</i>	2.612,33 €	0,05 €/ Botella	1,65%
<i>C: Proceso Vinificación Complementaria</i>	35.214,11 €	0,61 €/ Botella	22,18%
<b>Total</b>	<b>158.773,59 €</b>	<b>2,77 €/ Botella</b>	<b>100,00%</b>

Gráfico 3 – Composición significativa del coste promedio



La composición relativa de los costes para la botella tipo está representada en el Gráfico 3 donde destaca el importante peso de la uva (65%) seguido por el proceso de vinificación complementaria (21%) significando entre ambos un 87,11% del coste total de una botella de 3/4. Por lo tanto, la propia vinificación sólo supone aproximadamente una quinta parte de los costes totales.

De los datos expuestos en el citado gráfico podemos sacar las siguientes recomendaciones:

1. Una política de gestión y control de costes eficaz sólo puede tener relevancia si actúa sobre:
  - a. El coste de la materia prima, ya que esta representa el 65% del coste total de la botella de 3/4 y ello sólo podría realizarse abaratando el coste de la uva, lo que significa o pagar menos por kilo de uva o aumentar la proporción de uva producida sobre la comprada.

- b. El coste del proceso de vinificación final, disminuyendo especialmente el coste del vestido de botella, ya que éste representa un 25% de los costes finales (ver Tabla 180) atendiendo a los modelos de vestidos tipo, lo cual significa el buscar nuevas fórmulas o ideas de distribución o presentación de los productos.

**Tabla 180 – Importancia del vestido en el coste del vino**

### Significación del Vestido del Vino en el Coste

(No se ha considerado los costes de embotellado)

	Valor 3/4 Litros de Vino sin Embotellar	Tipo de Vestido	Coste Vestido	% del vestido sobre el vino 3/4 Li
<i>Blanco</i>	2,12 €/Li	Modelo Base	0,48 €	18,43%
<i>Tinto Joven</i>	2,19 €/Li	Modelo Medio	0,67 €	23,44%
<i>Maceración</i>	2,21 €/Li	Modelo Medio	0,67 €	23,27%
<i>Barrica (3 meses)</i>	2,35 €/Li	Modelo Lujo	1,46 €	38,31%
<i>Crianza (12 meses)</i>	2,53 €/Li	Modelo Lujo	1,46 €	36,56%

2. El coste del proceso de elaboración del mosto es una actividad estratégica desde una perspectiva enológica que condiciona de forma determinante el resultado final de los vinos. Sin embargo destaca en el Gráfico 3 su escasa relevancia en términos económicos (1,65%) lo cual nos lleva a considerar que en esta fase del proceso de producción, si bien es determinante cualitativamente, no lo es cuantitativamente y por tanto la aplicación de mejoras enológicas en esta fase no debe tener como limitación ninguna variable económica.

A la hora de interpretar y valorar los resultados del presente estudio, se deben tener en cuenta especialmente dos de sus limitaciones. Primero, en el modelo desarrollado las distintas variedades de uva empleadas en el proceso productivo se han valorado al precio medio de mercado. Esto lleva implícito la hipótesis de que toda la uva empleada en bodega es comprada. Sin embargo son muchas las bodegas de la D.O. que compaginan la actividad vinícola (elaboración de vinos) con la viticultura (con producción de uva).

Desde una perspectiva estrictamente técnica de estudio de costes hemos considerado la necesidad de separar estas dos actividades, por tanto, aunque la bodega tipo sea también productora de uva, la actividad de elaboración de vinos debe asumir ese coste de producción de uva más el coste de oportunidad que la bodega tiene al no venderla en el mercado. Es por tanto esta la razón que avala el tomar como referencia del coste de la uva el precio medio de mercado y por tanto el reconocimiento implícito de los costes de oportunidad asociados.

Una segunda limitación está relacionada la exclusión de los costes estructurales en este estudio. Los resultados obtenidos sólo hacen referencia a los costes operativos de elaboración, es decir, directamente relacionados con la actividad vinícola. En la bodega existen otra serie de costes no operativos como son los de administración, comerciales, etc., que denominamos costes estructurales y que no forman parte de los costes estimados en este estudio. Es necesario, por tanto, tomar en consideración en la política de establecimiento de precios y de márgenes comerciales, la necesidad de cubrir también los costes estructurales de la bodega.

El simulador de costes que ha sido elaborado en el contexto del presente estudio permitirá realizar análisis de la sensibilidad de los resultados ante variaciones en los parámetros asociados al proceso productivo. En este sentido, un próximo paso en el estudio de costes de la producción de vino en Tacoronte-Acentejo consistirá en estimar el alcance de

posibles economías de escala (tamaño de la bodega), la importancia de la composición cuantitativa y cualitativa de la uva utilizada, así como la influencia de un mayor volumen de vinos de crianza en la estructura de costes de los distintos tipos de bodegas existentes en Tacoronte-Acentejo.