

VI
ESTRUCTURA DE COSTES EN LA EMPRESA BODEGUERA
TIPO (II).
LA VENDIMIA

- | |
|---|
| <ol style="list-style-type: none">1 El proceso de vendimia2 Estimación del coste de las Actividades Principales3 Valoración del coste de entrada de la uva en bodega4 Valoración del output del proceso (Uva en bodega preparada para previnificación)5 Resumen del proceso de vendimia |
|---|

1 El proceso de vendimia

1.1 Aspectos Generales del Proceso



La maduración de la uva es la etapa de constitución del fruto como baya válida para consumo en fresco o para vinificar. El proceso se desarrolla a lo largo de cuatro meses desde la etapa conocida por envero que supone el cambio de color. Hasta entonces, tanto la uva blanca como la tinta son verdes y a partir del envero evolucionan de modo diferente. La blanca hacia amarillo y la tinta hacia rojo o negro.

La maduración se controla por la graduación y los requerimientos complementarios por el cultivo y la tecnología de bodega.

Durante la maduración de la uva se llevan implícitas las siguientes transformaciones:

- Aumento de peso de la baya
- Aumento de color del hollejo (sobre todo en tinta)
- Pérdida de acidez del mosto
- Incremento de potasio en el mosto
- Pérdida de resistencia del hollejo
- Aumento de azúcares

Por tanto, la maduración conviene que sea controlada para realizar la vendimia en el momento en que las condiciones se ajusten al vino final, lo que supone definir desde la viña cual es el vino que deseamos obtener.

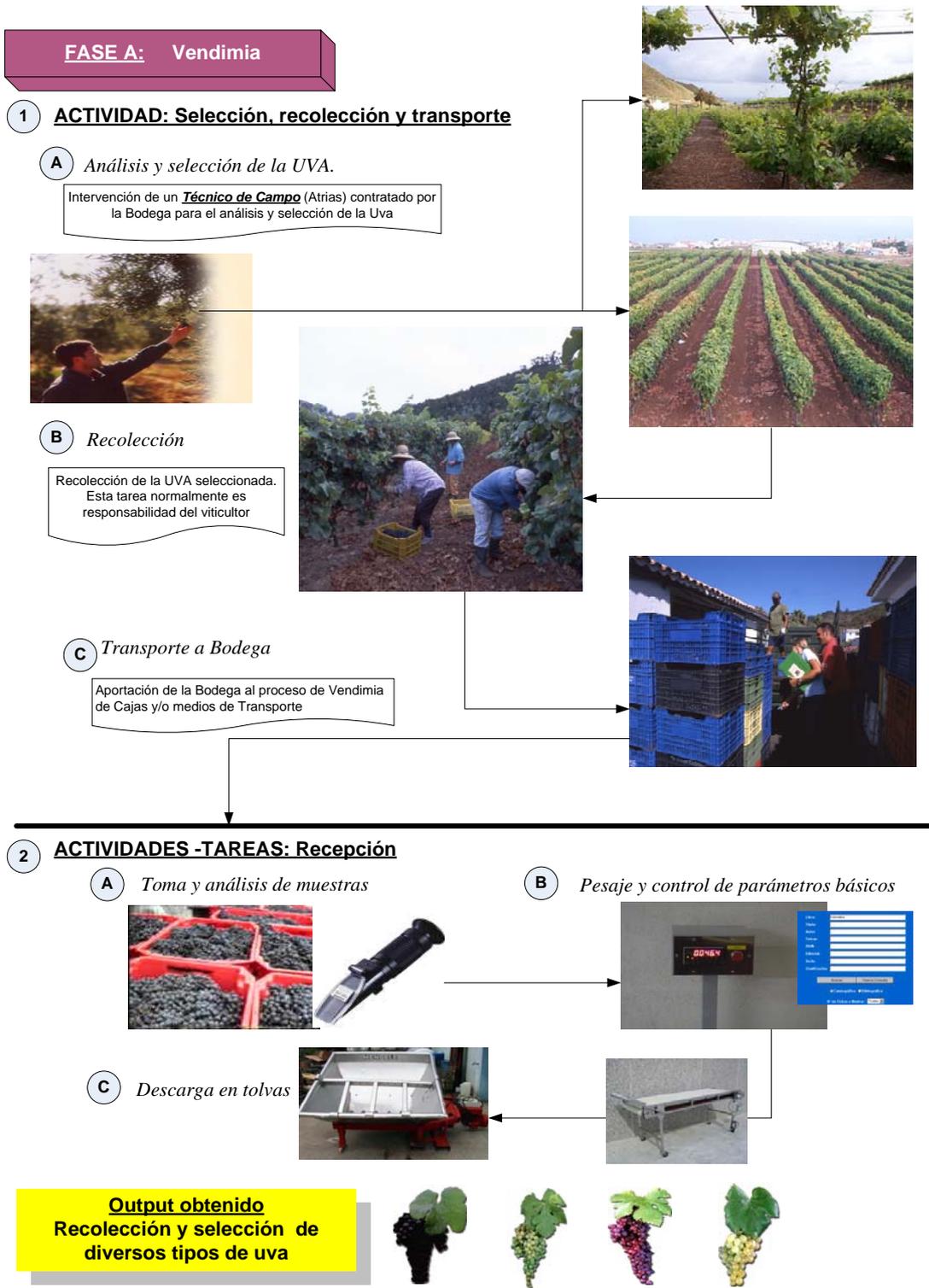
1.2 Identificación y análisis de las actividades principales y tareas del proceso de vendimia

1.2.1 Descripción General

En el proceso de vendimia hemos identificado las siguientes actividades principales y tareas (ver Esquema):

1. Actividad Principal: Selección, Recolección y Transporte.
 - a. Tarea: Análisis y Selección de la Uva
 - b. Tarea: Recolección
 - c. Tarea: Transporte a Bodega
2. Actividad Principal: Recepción de la Uva en Bodega
 - a. Tarea: Toma y análisis de muestras
 - b. Tarea: Pesado y Registro
 - c. Tarea: Descarga en Tolvas

Pasamos a continuación a realizar un breve análisis sobre el objetivo de este conjunto de actividades principales que configuran la fase de vendimia.



Esquema 2

1.2.2 Actividad: Selección, Recolección y Transporte a la Bodega



Después de cuidar las viñas durante todo el año comienza la vendimia. Por vendimia se entiende la operación que tiene por objeto la recolección de la uva en perfecto estado de madurez.

Esta madurez puede variar dependiendo de las condiciones climatológicas o según el tipo de vino que se desea obtener, procurando que sea el apropiado y sano dentro de las circunstancias naturales, pues puede suceder que los agentes meteorológicos obliguen a vinificar en condiciones no deseadas.

Los errores y las negligencias que se cometen en el momento en esta fase acompañarán luego al vino en toda su evolución. Una vendimia demasiado temprana o demasiado tardía, o falta de pulcritud durante la recolección de las uvas determinan desde el comienzo la bondad de un vino.

La cosecha se puede hacer en forma manual (cada cosechador recorre las hileras cortando los racimos) o mecánica (una máquina especial realiza la cosecha). Así de una u otra forma se cortan los racimos y se van colocando en recipientes que se llevarán a la bodega.

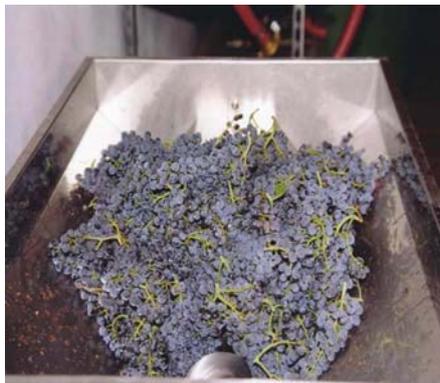
Para potenciar la calidad de los vinos, el procesado de la vendimia debe realizarse lo más rápido posible, llegando los racimos casi intactos para evitar maceraciones incontroladas e inicios de fermentaciones. Lo ideal son cajas de 20 Kgs. Si el transporte se realiza en remolque, se recomienda no llenarlos demasiado para que el peso de las uvas no sea capaz de aplastar las que se encuentran debajo.

En la actualidad, domina un concepto ya implantado en todas las bodegas; se prefiere tratar los mostos para no tener que tratar los vinos. Cada vez más se van acondicionando las bodegas para la recepción de la uva en un proceso rápido y aplicando la tecnología adecuada a las necesidades de la uva en ese año, como por ejemplo, el enfriar las uvas. Sin embargo, la técnica más adecuada es escoger el momento del día o de la noche en que la temperatura es más baja, sobre todo, en la vendimia mecánica.

1.2.3 Actividad Recepción de la Uva en Bodega

Una vez que las bandejas de uvas entran en la bodega, se pesan y el enólogo controla, grado, acidez, pH, etc.

Así el enólogo controla en cada viaje la acidez de la uva que ingresa en la bodega, tomando y registrando los datos correspondientes en una ficha en el que también se registran las variedades y número de inscripción del viñedo.



Luego las uvas son llevadas a las tolvas de recepción a través de un tornillo sinfín para así dar comienzo al proceso de elaboración.

Los cuidados en esta etapa también son determinantes, en especial la temperatura y el tiempo tomado entre la cosecha y la llegada de la uva a la bodega intentando que la uva no sufra rotura e impidiendo a su vez el inicio de fermentaciones prematuras, ya que influyen directamente en la calidad final del vino obtenido.

Por ello, la vendimia y posterior transporte a la bodega debe ser rápidos, intentando que la uva no tenga que esperar muchas horas para entrar en la bodega, lo ideal sería que conforme llegase se fuese procesando.

La vendimia y el prensado de las uvas son momentos de mucho trabajo, en el breve tiempo de 2-4 semanas, según el tamaño de la empresa y del surtido de uvas, se debe recoger y elaborar toda la cosecha.

2 Estimación del Coste de las Actividades Principales

2.1 Coste de Selección, Recolección y Transporte

Debemos señalar en primer lugar que según los resultados de la encuesta elaborada, el proceso de vendimia en la D.O. Tacoronte-Acentejo tiene una duración media de aproximadamente 42 días.

Pero centrémonos en la estimación del coste de la Actividad Principal *Selección, Recolección y Transporte del Proceso de Vendimia*. Para su análisis y valoración, hemos descompuesto esta actividad en tres tareas, con la correspondiente estimación del consumo de recursos de las mismas, determinaremos por adicción el coste total de la actividad objeto de estudio.

Tabla 138 – Costes de selección, recolección y transportes

Actividad 1: Selección, recolección y transportes				
	Nota	Coste unitario	Cantidad	Total
Tarea. Análisis y selección de la uva				
Contratación servicio de Técnico de Campo	2	- €	0	0,00 €
Tiempo empleado por el propietario en labores de Atrias (valorado en horas)	3		120 hrs	1.020,00 €
Tarea. Recolección				
Reposición anual cestas para recolección	4	12,00 €	10	120,00 €
Tarea. Transporte de uva a Bodega				
Servicio de transporte contratado (camión)	5	50,00 €	8	400,00 €
Transportes con medios propios	6	20,00 €	12	240,00 €
Subtotal Actividad 1			1.780,00 €	
Clave: Uva cosechada ponderada por fincas				

- Tarea Análisis y Selección de Uva. Esta tarea se compone de los siguientes recursos:
 - Contratación de Servicio de Atrias. Algunas bodegas pueden tener contratado algún servicio de atrias y estimaremos el coste anual que ha supuesto este servicio. En el caso de la bodega tipo este servicio no es habitual, realizando esta labor el propio bodeguero o personal de bodega, por esta razón su valor es 0 €
 - Labores de atrias no remuneradas. De las respuestas obtenidas en la encuesta se desprende que el número de días promedio dedicados a esta tarea por el bodeguero se estima en 60 días, durando la misma unas dos horas lo que supone que el total de horas invertidas en esta actividad asciende a 120 horas. Considerando la tasa de coste hora hombre de bodega, supone un coste no remunerado de 1.020 € anuales.
- Tarea Recolección. Para esta tarea consideramos que el único recurso consumido es la reposición anual de cestas que pone a disposición la bodega a los viticultores para realizar la vendimia. Para ello se ha estimado, en base a las entrevistas

personales realizadas, una cantidad de 10 cestas que se reponen todos los años a un precio medio de 12€

- Tarea Transporte de Uva a la Bodega. Esta tarea implica el consumo de dos recursos:
 - Servicio de transporte contratado. En este caso hemos estimado, también según las entrevistas personales desarrolladas, que este servicio tiene un coste medio de 50 €por transporte por 8 servicios contratados.
 - Transporte con medios propios. Para el transporte de la uva a bodega suele ser habitual en la empresa tipo de la D.O. el uso de medios de transportes propios que se estima en 12 servicios a un coste promedio de 12 €

Por tanto, podemos estimar que la actividad principal del proceso de vendimia “*Selección, Recolección y Transporte*” tiene un coste estimado para la Bodega Tipo de la D.O. Tacoronte Acentejo de 1.780 €al año, donde el principal componente es el consumo del recurso derivado del tiempo empleado por el propietario de la bodega a lo largo del año en las labores de atrias, coste que destaca por no ser un gasto real de la bodega en cuanto que es una tarea no remunerada en la bodega tipo objeto de análisis.

El coste de esta actividad se imputará posteriormente a los portadores del coste, en este caso será la uva vendimiada y para ello utilizaremos como clave de la actividad “*Uva Cosechada ponderada por fincas*”, esto significa que intentaremos repartir estos costes en función de los kg de uva recolectados ponderados por el número de fincas en que este input ha sido obtenido. Entendemos por tanto que el consumo de esta actividad estará especialmente condicionada por el número de fincas en las que se realiza la selección y recolección y por los kg obtenidos de uva.

2.2 Coste de Recepción de Uva en Bodega

Una vez seleccionada la uva y transportada a la bodega se realizan tres tareas básicas que configuran la actividad principal que hemos denominado como *Recepción de Uva en Bodega*. Estas tareas son:

- Tarea Toma y Análisis de Muestras.
- Tarea Pesado y Registro.
- Tarea Transporte de Uva.

Hemos estimado globalmente la cantidad de recursos consumidos así como el coste unitario de los mismos, al no tener resultados fiables de las respuestas a las encuestas desarrolladas ni en las entrevistas realizadas.

Tabla 139 – Costes de Recepción de uva en bodega

Actividad 2: Recepción de Uva en Bodega				
Tarea.	Nota	Coste unitario	Cantidad	Total
<u>Toma y análisis de muestras</u> Toma de muestras y análisis de uvas	7	0,50 €	40	20,00 €
<u>Pesado y registro</u> Amortización de la pesa o ajustes y/o reparación media anual	8			100,00 €
Registro de la operación de pesado y control de entrada de la Uva en Bodega	9	0,05 €	400	20,00 €
<u>Descarga en tolva</u> Amortización de la tolva o estimación de ajustes y/o mantenimiento medio anual	10			50,00 €
Subtotal Actividad 2			190,00 €	
Clave: kg de uva cosechada				

Destaca de la estimación realizada, que el coste global de esta actividad no es significativo, por lo que no hemos profundizado en su estudio y por tanto consideramos que el error que podamos cometer por su falta de exactitud no es relevante.

La clave de reparto de esta actividad principal o inductor de costes es “Kg de uva cosechada”.

2.3 Costes Comunes del Proceso de Vendimia

Como hemos señalado anteriormente, la fase de vendimia es determinante en la calidad final de los vinos. Por ello se pretende que este proceso sea rápido, intentando que la uva no tenga que esperar muchas horas para entrar en la bodega y cuidando especialmente la temperatura.

Por tanto, la vendimia y el prensado de las uvas son momentos de mucho trabajo, lo que hace necesario recurrir a muchas bodegas a contratar mano de obra para realizar las actividades principales y tareas de las que se compone esta fase.

En este apartado vamos a valorar este recurso de mano de obra consumido por las diferentes actividades principales que componen el proceso de vendimia. Señalar que la dificultad de identificar el consumo de este recurso por actividades nos ha llevado a considerarlo como un recurso general del proceso de vendimia.

Según los resultados de la encuesta desarrollada así como de las entrevistas realizadas hemos podido determinar que el personal propio de la bodega tipo que participa en la vendimia es de 2 personas.

Por otro lado, la significación relativa del personal en vendimia según datos de la encuesta son los porcentajes representados en la Tabla 140, lo que implica por tanto un total de personal para las labores de esta fase de 14 personas.

Tabla 140 – Resumen de características de mano de obra

	Mano de Obra en Vendimia	Nº de Personas	Tiempo	Coste Día
Personal Contratado para la Vendimia	78,20%	11	19 Días	40,67 €
Personal Propio de la Bodega en labores de vendimia	14,69%	2	42 Días	8,5 €/hr según tasa
Prestación de Ayuda Familiar Vendimia	7,11%	1	42 Días	40 €
	100,00%	14		

Fuente: Elaboración Propia

Considerando además que el tiempo medio de contratación de personal para estas labores es de 19 días a un coste promedio de 40,67 €/día, según datos de la encuestas, y considerando además que la duración total del proceso de vendimia es de 42 días, en los que intervienen el personal propio de la bodega adscrito a labores de vendimia así como la ayuda familiar, esto nos da un coste total de 15.892 €(ver Tabla 141).

Tabla 141 – Costes de personal de vendimia

Costes Comunes del Proceso				
	<u>Días</u>	<u>Coste unitario</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Total</u>
Personal. Personal Contratado				
<i>Coste medio del personal contratado día empleado en esta fase del proceso</i>	19	40,67 €	11	8.500,03 €
Personal. Personal Propio				
<i>Coste medio del personal propio día empleado en esta fase del proceso</i>	42	68,00 €	2	5.712,00 €
Personal. Servicio Gratuito				
<i>Prestación de ayuda familiar y similar</i>	42	40,00 €	1	1.680,00 €
Costes Comunes			15.892,03 €	
Clave: Uva cosechada ponderada por fincas				

Hemos de recordar que este personal interviene en todas las actividades principales de esta fase del proceso de producción y ante la dificultad que supone identificar con exactitud el tiempo que dedican a cada una de las tareas que componen la fase de vendimia, hemos optado por imputar estos costes comunes del proceso en base al inductor de costes “Uva Cosechada ponderada por Fincas”.

3 Valoración del coste de entrada de la uva en bodega

Vamos a analizar a continuación las necesidades de uva y la tipología de la misma en la Bodega Tipo de la D.O. Tacoronte-Acentejo.

En primer lugar, tomaremos como referencia la cantidad de litros de vino promedio al año que se produce en la Bodega Tipo y que asciende a 47.000 Li. Para ver la composición cuantitativa y cualitativa de esta producción tipo consideraremos, la importancia relativa (en base a los litros de vino obtenidos según tipos) de cada tipo de vino obtenido.

De esta forma la producción tipo para la bodega de la D.O. Tacoronte-Acentejo es la configurada en la Tabla 142

Tabla 142 - Producción Media Anual Estimada en Bodega Tipo

Promedio Litros al Año: 47.000 Li

	Significación	Total Litros
Tinto Joven	53,00%	24.910 Li
Tinto Barrica	20,00%	9.400 Li
Maceración	15,00%	7.050 Li
Blanco	10,00%	4.700 Li
Tinto Crianza	2,00%	940 Li
	100,00%	47.000 Li

Fuente: Elaboración Propia

Esta tipología de vinos tanto cuantitativa como cualitativa demanda diversos mostos y la mezcla de los mismos. Para determinar estas necesidades hemos tomado en consideración los resultados de la Tabla 142, así como, las preferencias de mezclas de mostos en la elaboración de los vinos resultantes. El resultado obtenido está sintetizado en la Tabla 143.

Tabla 143 - Necesidades de Mosto para la producción estimada según preferencias enológicas de la D.O. para la Bodega Tipo

	Mosto Tinto	Monovarietal Tinto	Monovarietal Blanco	Mosto Blanco	TOTAL
Tinto Joven	73,33% 18.267 Li	26,67% 6.643 Li	0,00% 0 Li	0,00% 0 Li	100,00% 24.910 Li
Tinto Barrica	72,50% 6.815 Li	27,50% 2.585 Li	0,00% 0 Li	0,00% 0 Li	100,00% 9.400 Li
Maceración	59,32% 4.182 Li	40,68% 2.868 Li	0,00% 0 Li	0,00% 0 Li	100,00% 7.050 Li
Blanco	0 Li	0 Li	40,39% 1.898 Li	59,61% 2.802 Li	100,00% 4.700 Li
Tinto Crianza	72,50% 682 Li	27,50% 259 Li	0,00% 0 Li	0,00% 0 Li	100,00% 940 Li
Total	29.945 Li	12.355 Li	1.898 Li	2.802 Li	47.000 Li

Fuente: Elaboración Propia

Determinado el volumen de producción total de vino, así como su tipología, nos queda por determinar las necesidades de uva y su tipología para cumplir estos objetivos de producción, considerando además (según los resultados de la encuesta) que el rendimiento medio del kg de uva está establecido en un 70 % (74% para uva negra y 66% para uva blanca) podremos estimar aproximadamente la cantidad de uva necesaria para alcanzar este nivel de producción.

Otra variable a tener en cuenta son las preferencias enológicas en la elaboración de los mostos y para ello tomaremos como referencia los resultados de la encuesta, en concreto el apartado relacionado con las decisiones enológicas sobre mezcla de uva para el caso Mosto Blanco, Mosto Monovarietal Blanco, Mosto Tinto y Mosto Monovarietal Tinto.

Tabla 144 - Mezcla de Uva según Preferencias Enológicas. Bodega Tipo Tacoronte-Acentejo

Tipo de Uva	Mosto Tinto	Monovarietal Tinto	Monovarietal Blanco	Mosto Blanco	TOTAL
Listán Blanco	7,17% 2.147 Li	2,00% 247 Li	93,00% 1.765 Li	97,00% 2.718 Li	9.583 Kg
Precio Medio Kg 1,34 €/Kg	2.901 Kg	334 Kg	2.675 Kg	3.672 Kg	12.841 €
Listán Negro	74,17% 22.210 Li	85,00% 10.502 Li	0,00% 0 Li	0,00% 0 Li	44.205 Kg
Precio Medio Kg 1,62 €/Kg	30.014 Kg	14.191 Kg	0 Kg	0 Kg	71.613 €
Negramoll	18,66% 5.588 Li	13,00% 1.606 Li	0,00% 0 Li	0,00% 0 Li	9.721 Kg
Precio Medio Kg 1,80 €/Kg	7.551 Kg	2.170 Kg	0 Kg	0 Kg	17.499 €
Malvasía	0,00% 0 Li	0,00% 0 Li	7,00% 133 Li	3,00% 84 Li	315 Kg
Precio Medio Kg 3,60 €/Kg	0 Kg	0 Kg	201 Kg	114 Kg	1.134 €
Total Litros	29.945 Li	12.355 Li	1.898 Li	2.802 Li	47.000 Li
Total Kg	40.466 Kg	16.696 Kg	2.876 Kg	3.786 Kg	63.824 Kg

Fuente: Elaboración Propia

Tal y como se desprende de los resultados de la Tabla 144, para la elaboración de los 29.945 Litros necesarios de Mosto Tinto y teniendo en cuenta las preferencias enológicas de la muestra de bodegas, es necesario contar con 40.466 Kg de Uva de los siguientes tipos:

- Listán Blanco (7,17%). Se necesitan 2.901 Kg de uva a un precio medio estimado de (según resultados de la encuesta) 1,34 €/kg que nos genera (teniendo en cuenta el rendimiento medio la uva del 66% según resultados de la encuesta) 2.147 Litros.

- Listán Negro (74,17%). Se necesitan 30.014 Kg de uva a un precio medio estimado de 1,62 €/kg que nos genera 22.210 Litros.
- Negramoll (18,66%). Se necesitan 7.551 Kg de uva a un precio medio estimado de 1,80 €/kg que nos genera 5.588 Litros.

Por tanto, los Kg. de uva totales necesarios para alcanzar los objetivos cuantitativos y cualitativos de producción se estiman en 63.824 kg.

Pasaremos a continuación a determinar también el número de fincas promedio necesarias para vendimiar estos kilos de uva. Para ello consideramos los resultados obtenidos del análisis sobre la *Dimensión y Rendimientos Medios de las Fincas Vendimiadas* en la Bodega Tipo de la D.O. Tomando estos valores y con la hipótesis de que el rendimiento medio por hectárea más bajo corresponde a la Uva de mayor valor económico y enológico (Uva Propia) y el rendimiento mayor por hectárea corresponde a la uva de menor valor económico y enológico (Uva Comprada), entonces tenemos como resultado de la aplicación de esta hipótesis los valores de la Tabla 145.

Tabla 145 - Estimación de nº de Fincas Vendimiadas para Bodega Tipo y Rendimientos Medios

	Uva Blanca		Uva Negra		TOTAL
	Listán Blanco	Malvasía	Negramoll	Listán Negra	
Fincas Vendimiadas	2,4	1	2,2	4	9,6
Estimación Nº de Kilos	9.583 kg	315 kg	9.721 kg	44.205 kg	63.824 kg
Precio/kilo Estimado	1,34 €	3,60 €	1,80 €	1,62 €	1,62 €
Precio x Cantidad	12.841,22 €	1.134,00 €	17.497,80 €	71.612,10 €	103.085,12 €
Rendimientos Medios de las Fincas Vendimiadas según Titularidad		Propia	Arrendada	Comprada	Promedio
		5.462 Kg/Hac	8.050 Kg/Hac	8.398 Kg/Hac	6.418 Kg/Hac

Fuente: Elaboración Propia

Estimamos por tanto que tendremos que vendimiar en 9,6 fincas para obtener la cantidad y tipología de uvas necesarias para nuestros mostos y vinos.

Aplicando estos resultados y estimaciones a nuestro simulador de costes en bodega, podremos determinar el valor de entrada de la uva en bodega así como el valor relativo o ponderación de la uva en términos de unidades equivalentes con el fin de asignar especialmente los costes comunes de esta fase del proceso de producción.

Tabla 146 – Valoración de uva

Input del Proceso, Valoración					
Variedades de Uva incorporada a la fase					
	Uva Blanca		Uva Negra		TOTAL
	Listán Blanco	Malvasía	Negramoll	Listán Negra	
Fincas	2,4	1	2,2	4	9,6
	25,00%	10,42%	22,92%	41,67%	100,00%
Nº de Kilos	9.583 kg	315 kg	9.721 kg	44.205 kg	63.824 kg
	15,01%	0,49%	15,23%	69,26%	100,00%
Precio/kilo	1,34 €	3,60 €	1,80 €	1,62 €	1,62 €
Subtotal	12.841,22 €	1.134,00 €	17.497,80 €	71.612,10 €	103.085,12 €
Poderación: Nº de fincas por Inversión. Carga de trabajo que ha supuesto cada tipo de uva					
Ponderación:	30.818,93 €	1.134,00 €	38.495,16 €	286.448,40 €	356.896,49 €
	8,64%	0,32%	10,79%	80,26%	100,00%

Para entender mejor la necesidad de esta ponderación hemos considerado, por ejemplo, que la uva Malvasía según su precio es considerada una uva de alto valor enológico y por tanto

es frecuente que donde se plante esta vid el rendimiento por Kg/hectárea y por tanto el número de hectáreas necesarias para obtener la producción deseada sea mayor. Además, el valor enológico de esta uva exige unas especiales atenciones y cuidados tanto en su seguimiento como recolección y traslado. Todas estas cuestiones son las variables que hemos tenido en cuenta para establecer la necesidad de una ponderación relativa de cada tipo de uva a fin de asignar los costes comunes del proceso de producción, es decir esta ponderación nos servirá de base para imputar los costes comunes de las actividades principales de esta fase de vendimia.

Valoradas las actividades principales del proceso de vendimia e identificados los inputs asociados a esta fase, procederemos a asignar los costes de las actividades a los inputs, tal y como se muestra en la Tabla 147.

Tabla 147 – Asignación del coste de las actividades a la uva

Asignación del Coste de las Actividades						
ACTIVIDAD	CLAVE	TOTAL	Listán Blanco	Malvasía	Negramoll	Listán Negra
Selección, recolección y transporte	Uva ponderada por finca	1.780,00 €	8,64% 153,71 €	0,32% 5,66 €	10,79% 191,99 €	80,26% 1.428,64 €
Recpción de uva en bodega	Kg de uva cosechada	190,00 €	15,01% 28,53 €	0,49% 0,94 €	15,23% 28,94 €	69,26% 131,60 €
Costes Comunes de la Fase A: Vendimia	Uva ponderada por finca	15.892,03 €	8,64% 1.372,32 €	0,32% 50,50 €	10,79% 1.714,13 €	80,26% 12.755,09 €
	Total	17.862,03 €	1.554,55 €	57,09 €	1.935,06 €	14.315,33 €

Nuestro simulador tomando como referencia los costes de las actividades principales y su clave de imputación o inductores de costes, asignará de forma automática estos a los portadores (tipos de uva).

Así, por ejemplo, los costes comunes de la fase de vendimia (personal contratado, ayuda familiar, etc.) se estimaron para la Bodega tipo de la D.O. Tacoronte-Acentejo en 15.892,03 €y se imputan en base a la importancia relativa de la uva.

4 Valoración del output del proceso (Uva en bodega preparada para la previnificación)

Como resultado de todas las actividades principales desarrolladas en el proceso de vendimia, el resultado final es la uva disponible en bodega en condiciones óptimas para el comienzo de su proceso de transformación y que hemos de valorar.

Destacar que hemos establecido además una tasa de pérdida en esta fase de vendimia del 0,05% según entrevistas con los bodegueros de la D.O.

De esta forma y tomando como ejemplo la uva Listán Negra podemos observar como los cálculos obtenidos con el simulador nos indican que el coste por kilo ha pasado de 1,62 €/Kg en finca a 1,94 €/kg en bodega debido al coste añadido en esta fase del proceso de producción.

Tabla 148 – Valoración de la uva preparada

Valoración del Output del Proceso (Uva en Bodega preparada para la Fase B)						
		Listán Blanco	Malvasía	Negramoll	Listán Negra	Total
Insumos	Kg	9.583 kg	315 kg	9.721 kg	44.205 kg	63.824 kg
	Precio/kg	1,34 €	3,60 €	1,80 €	1,62 €	1,62 €
	Valor	12.841,22 €	1.134,00 €	17.497,80 €	71.612,10 €	103.085,12 €
Selección, recolección y transporte	Valor Añadido	153,71 €	5,66 €	191,99 €	1.428,64 €	1.780,00 €
	% V. añadido	1,20%	0,50%	1,10%	1,99%	1,73%
Recepción de uva en bodega	Valor Añadido	28,53 €	0,94 €	28,94 €	131,60 €	190,00 €
	% V. añadido	0,22%	0,08%	0,17%	0,18%	0,18%
Costes Comunes de la Fase A: Vendimia	Valor Añadido	1.372,32 €	50,50 €	1.714,13 €	12.755,09 €	15.892,03 €
	% V. añadido	10,69%	4,45%	9,80%	17,81%	15,42%
SUBTOTAL FASE A	Valor Añadido	1.554,55 €	57,09 €	1.935,06 €	14.315,33 €	17.862,03 €
	% V. añadido	12,11%	5,03%	11,06%	19,99%	17,33%
Tasa de pérdida en esta fase	0,05%	4,79 kg	0,16 kg	4,86 kg	22,10 kg	31,91 kg
Output final de la Fase	Kg final	9.578 kg	315 kg	9.716 kg	44.183 kg	63.792 kg
	Valor	14.395,77 €	1.191,09 €	19.432,86 €	85.927,43 €	120.947,15 €
	Precio/kg	1,50 €	3,78 €	2,00 €	1,94 €	1,90 €

5 Resumen del Proceso de Vendimia

Como resumen presentamos la Tabla 149 que nos da una visión global de la importancia y aportación que supone esta fase de vendimia sobre el input del proceso.

Tabla 149 – Resumen del proceso de vendimia

Resumen del Proceso: Vendimia						
	Valor Añadido		<u>(Valores Absolutos)</u>		<u>(Valores medios)</u>	
Coste de Uva tratada	103.085,12 €					
Coste Total Fase A	17.862,03 €	17,33%	Para:	63.824 kg	Para:	1.000 kg
Valoración de las actividades			%	Total	%	Total
Actividad 1: Selección, recolección y transportes			1,73%	1.780,00 €	9,97%	27,89 €
Actividad 2: Recepción de Uva en Bodega			0,18%	190,00 €	1,06%	2,98 €
Costes Comunes del Proceso			15,42%	15.892,03 €	88,97%	249,00 €
A: Proceso Vendimia. Total			17,33%	17.862,03 €	100,00%	279,86 €

Destaca como, partiendo de unas materias primas valoradas en 103.085 €, el coste total de vendimia medio en la D.O. Tacoronte- Acentejo hace incrementar los costes totales de los inputs en un 17,33% siendo la actividad principal Costes Comunes del Proceso la que aporta un mayor valor.

Las dos actividades que mayor peso económico tienen en esta fase son los “Costes Comunes”, con una significación del 88,97%, y la de “Selección y Recolección” con un 9,97%.

Destaca que las actividades relacionadas con la valoración de la calidad “Recepción de Uva en Bodega” es la de menor importancia económica (0,18%) y sin embargo en términos enológicos y de producción es de las más relevantes, recordemos que esta actividad engloba entre otras tareas el registro y control de los parámetros básicos del input: acidez, alcohol, etc., y es sobre estas variables sobre las que se establece el precio básico del input o de la uva a pagar al bodeguero.