
Alumne: Eloi Palomino Sucarrats

Tutora: Josefina Porta Escolà

Estudi econòmic del sector vitivinícola del segle XXI

Presentació

El meu treball porta el títol «Estudi econòmic del sector vitivinícola del segle XXI» perquè la meva intenció amb aquest treball és conèixer l'ampli sector econòmic del vi i totes les seves variants dins d'aquest àmbit. Les principals variants que he trobat són la part agrícola de la vinya i la viticultura, la part del celler juntament amb l'enologia, els diferents tipus de transport i, finalment, la compra al restaurant, on hi trobaríem englobats els conceptes del preu i el valor del vi venut. També hi ha inclòs l'apartat històric, pel seu gran impacte dins el que és el món vitivinícola actual. L'objectiu principal d'aquest treball era conèixer tots els factors del procés del vi per tal de poder desenvolupar-los i, finalment, fer una anàlisi de costos, despeses i marges de benefici de cada apartat per així poder veure i entendre l'evolució del cost de l'ampolla en cada pas.

Metodologia

Aquest treball consta de dues parts molt diferenciades: la part teòrica, on desenvolupo cada apartat del procés que realitza el vi, des del plançó per plantar el cep fins a la venda del vi en una botiga o restaurant, i la part pràctica, que analitza tots els costos, els beneficis i els marges que tenen cadascun.



Per tal de poder realitzar el treball correctament, he hagut de llegir diversos llibres i documents oficials, juntament amb nombroses pàgines web on he pogut buscar i verificar informació.

Cos del treball

En primer lloc, el treball comença presentant els inicis del comerç del vi, i el gran creixement que va tenir la vinya a Catalunya i Espanya a causa de la fil·loxera; aquests dos apartats conformarien la part històrica de l'economia vitivinícola. Seguidament ens trobem amb la introducció del procés del vi, format per tres parts diferents: la viticultura, l'enologia i la distribució. Seguidament, s'explica què és una Denominació d'Origen i els seus orígens i, posteriorment, la logística i els tributs, juntament amb el preu i el valor del vi. Dins la logística i els tributs, hi trobem els tipus de transport, la documentació adjunta, el sobrecost que produeix el transport i l'organització i el funcionament del mercat. A continuació, trobem el preu del vi, on s'explica la llei de l'oferta i la demanda aplicada al vi, i amb el punt d'equilibri com a resultat d'aquesta llei. El valor del vi englobaria l'envàs, l'etiqueta, la marca i la segmentació de mercat. Seguidament, trobem el comportament del consumidor i la compra als restaurants, on ja apareix el nom de *sommelier*. D'aquest ofici, s'explica què és, què compra, les diferents seleccions de proveïdors i les negociacions que fa amb ells, i d'on surten els descomptes, les promocions, els ràpels i els patrocinis.

Finalment, arribem a la carta del vi, objecte que tothom coneix i que pot trobar en qualsevol restaurant o botiga especialitzada. Dins de l'apartat de la carta hi trobem el decàleg d'una bona carta, el disseny de les cartes del vi, i l'ordre i la disposició de la informació en una carta de vins.

La part pràctica comença explicant els costos de la plantació de la vinya i els dels seus dos primers anys sense producció. També s'hi calculen els costos per hectàrea d'un any productiu, els ingressos que aportaria el raïm d'aquesta hectàrea i el marge de benefici que obté el pagès per hectàrea. Seguidament s'entra en els diferents apartats del celler, que són: la vinificació, tots els tractaments que fan que el raïm es converteixi en vi, l'embotellat o *packing* i la publicitat i el màrqueting, indispensable per fer que aquest vi tingui una bona acollida al mercat. Ja fora del celler, ens trobem també amb la distribució d'aquestes ampolles fins al seu comprador i, finalment, l'arribada al restaurant i l'augment més significatiu del seu preu al mateix establiment. Per concloure la part pràctica, hi ha el càlcul del percentatge d'augment del preu de l'ampolla botella en cada pas.

Conclusions

Tal i com em vaig plantejar des d'un inici, un cop vaig decidir de què volia fer el treball, ràpidament vaig saber quin seria el meu principal objectiu: descobrir tots

els factors, costos, despeses i beneficis que hi havia dins del procés de l'elaboració i distribució del vi, per aconseguir explicar l'augment de preu que patia el producte a cada pas que es donava durant la seva creació.

Per poder aconseguir aquest gran objectiu, vaig voler dedicar tota la part pràctica a fer un projecte econòmic i una anàlisi de costos, beneficis i marges, per tal d'anar descobrint quin era el preu de cada apartat.

Ha estat un objectiu al qual he pogut donar una resposta i m'ha permès extreure unes conclusions del meu cas hipotètic. Segons aquest, el raïm arriba al celler després de ser cultivat al camp. Després de fer aquesta anàlisi vaig concloure que el preu de la plantació d'una terra de 20 ha de vinya durant els dos primers anys tenia un cost inicial de plantació i en els dos primers anys d'inactivitat de 12.446,50 €. En el primer any d'activitat, els costos per produir aquesta vinya eren de 2.862 €, però el pagès podia obtenir beneficis de la venda del raïm cultivat de 4.200 €/ha, i per tant comença a obtenir un benefici de 1.337,02 €/ha.

D'aquest primer tram del procés del vi n'he pogut extreure la primera conclusió, i és que s'ha de fer una gran inversió a l'hora de començar l'activitat econòmica, plantant la vinya, però després any rere any es van obtenint beneficis gradualment.

Un cop el vi entra al celler, comença el desglossament del cost de cada modificació que rep el vi. D'aquest procés n'he pogut extreure la segona conclusió. Per ordre de més augment de preu a menys, els processos que més influeixen en el preu final del vi dins el celler són:

1. La vinificació.
2. El benefici del celler.
3. L'embotellat.
4. La publicitat.
5. El transport (quan corre a càrrec del celler)

Per tal de poder obtenir aquestes conclusions, vaig haver de calcular el percentatge d'augment de preu que causava cada procés en el producte per tal de poder ordenar-los. Aquests estan desglossats en l'apartat 9.5 del meu treball.

Finalment, només quedava un últim pas perquè el vi arribés a les mans del client, i era el distribuïdor. Aquest era l'encarregat de donar l'últim pas abans que el restaurant vengués el vi al públic.

La fi d'aquesta anàlisi em va permetre arribar a la meva tercera i última conclusió dins de la part pràctica del meu TdR, i és que els restaurants són els que tenen un marge més gran de benefici en tot el procés per cada botella venuda. L'ampolla que vaig analitzar va arribar al restaurant costant 8,84 €, i un vi de qualitat mitjana-alta en qualsevol restaurant pot oscil·lar a l'entorn dels 35 euros. Això significa que el restaurant hi aplica un marge de benefici del 400 % aproximadament. Aquest percentatge varia molt depenent del local i del restaurant.

A la meua introducció també hi vaig incloure altres objectius que pretenia assolir mentre realitzava la part teòrica, ja que em serviren de base per poder estudiar com fer la part pràctica final; tots ells han quedat assolits als diferents apartats de la part teòrica i, posteriorment, m'han servit per realitzar la part pràctica.

Bibliografia i bibliografia web

LLIBRES: *Vinos*. Bullipedia, 2018. – Compés, Raúl; Castillo Valero, Juan Sebastián. *La economía del vino en España y en el mundo*. Cajamar Caja Rural, 2013. – Cortés, Rubén; López, Brunno Tanino; Centelles, Ferran. *Vinos*. Bullipedia, 2018. – *Informe Nielsen vins 2019*. Informe anual sobre el mercat dels vins amb Denominació d'Origen 2019. – Interprofessional del vi a Espanya. Metodología para el estudio de costes de producción de uva para la elaboración de vinos, 2019. WEBS: – «Lonifasiko», Miguel Loitxate. «Sobre El Precio Del Vino En Restaurantes: Yo No Soy Tonto.» *Lonifasiko*. 22 Oct. 2017. Web. Disponible a: <https://www.lonifasiko.com/2017/10/22/precios-vinos-restaurantes/#Precio_minimo_de_los_vinos_y_porcentajes_de_incremento_sobre_el_PVP> – «Atomizador Agrícola». *Wikipedia*. Wikimedia Foundation, 30 Sept. 2020. Web. Disponible a: <https://es.wikipedia.org/wiki/Atomizador_agr%C3%ADcola> – «Cultivador». *Wikipedia*. Wikimedia Foundation, 10 Aug. 2020. Web. Disponible a: <<https://es.wikipedia.org/wiki/Cultivador>> – Fuertes, Màrius. «El Procés Del Vi: De La Vinya a L'ampolla (V). L'embotellat». *Diari Català i Independent Creat El 1996*. Web. Disponible a: <<https://www.nacio-digital.cat/cupatges/noticia/3418/proces-vi-vinya-ampolla-embotellat>> – *Institut D'Estudis Catalans - Diec2*. Web. Disponible a: <<https://dlc.iec.cat/>> – Pelaz, Carlos Dostres, and Ignacio González Orozco. *El Mundo Del Vino*. México, D.F., 2018. Print. Disponible a: <<https://www.vinetur.com/2016033023263/diferencias-entre-los-vinos-del-nuevo-mundo-y-del-viejo-mundo.html>> 74> – Produccions, Tirabol. «La Fil·loxera - Història». *Les Cases D'Allella*. Web. Disponible a: <<http://lescasedallella.cat/historia/4262/la-filoxera>> – Vinetur.com. «Diferencias Entre Los Vinos Del Nuevo Mundo Y Del Viejo Mundo». *Vinetur*. Web. Disponible a: <<https://www.vinetur.com/2016033023263/diferencias-entre-los-vinos-del-nuevo-mundo-y-del-viejo-mundo.html>> – «Vinicultor/viticultor». *Fundeu*. Web. Disponible a: <<https://www.fundeu.es/consulta/vinicultor-o-viticultor-30167/>> – *Enciclopèdia.cat*. Web. Disponible a: <<https://www.enciclopedia.cat/ec-gdlc-e00050051.xml>> – Condicions de la D.O Costers del Segre. Web. Disponible a: <<http://www.costersdelsegre.es/sites/default/files/regulacio/PLEC%20DE%20CONDICIONS%20COSTERS%20DEL%20SEGRE%202017.pdf>> – Laura Sabaté Balada, Treball final de grau, L'impacte de la fil·loxera: l'arribada al Penedès, NIUB: 14734963. Web. Disponible a: <<http://diposit.ub.edu/dspace/bitstream/2445/66484/1/TFG%20Sabat%C3%A9%20Balada%20Laura.pdf>> – Departament d'agricultura de la Generalitat de Catalunya, 2008, El preu

de vi de la vinificació a Catalunya a la campanya 2008. Web. Disponible a: <http://agricultura.gencat.cat/web/content/de_departament/de02_estadistiques_observatoris/08_observatoris_sectorials/02_observatori_vinya_vi_cava/fixers_estatics/estudis/estudi_05_preu_raim_vinificacio_cat2008_pwp.pdf>
