

•  
•  
•  
•  
•  
•  
•

# Integración del Sector de la Uva de Vinificación en el Observatorio de Precios y Mercados de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente



**Marzo 2013**



**Unión Europea**

**Fondo Europeo Agrícola  
de Desarrollo Rural**

# Integración del Sector de la Uva de Vinificación en Observatorio de Precios y Mercados de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente



## Índice de contenidos

1. Introducción.....	3
2. Importancia del sector vitícola en Andalucía .....	3
2.1. Viticultura .....	3
2.2. Vinicultura .....	6
3. La uva para vinificación en el Observatorio de Precios y Mercados .....	7
3.1.1. Metodología para la obtención de precios en origen.....	8
4. Bibliografía.....	9

# 1. Introducción

En el presente documento se exponen las pautas a seguir en la integración del sector de la Uva de Vinificación en el Observatorio de Precios y Mercados de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía. Para ello se ha procedido al estudio de la importancia del sector vitivinícola y de sus producciones, determinando el producto y la posición comercial que se incluirá en el Observatorio.

## 2. Importancia del sector vitícola en Andalucía

### 2.1. Viticultura

Andalucía tiene una tradición milenaria en el cultivo de la vid y la elaboración de vinos, que se remonta a las primeras civilizaciones asentadas en esta tierra. Su clima típicamente mediterráneo (con precipitaciones irregulares, inviernos suaves y veranos muy calurosos y secos), junto con su diversidad orográfica y las influencias atlánticas y mediterráneas sobre la maduración de la uva, propician una diversidad agroclimática idónea para la producción de un amplio abanico de productos vitivinícolas que incluyen vinos blancos, tintos, dulces, etc., con características singulares y de calidad que están reconocidas y protegidas en diversas figuras de calidad.

Las precipitaciones disminuyen de Oeste a Este, siendo el punto más lluvioso de Andalucía la Sierra de Grazalema; y mientras el valle de Guadalquivir presenta una pluviometría media, en la provincia de Almería se localiza el único desierto de Europa (Tabernas). Por término medio, el número de días de lluvia ronda los 75 al año, descendiendo hasta 50 en las zonas más áridas. Por lo que en gran parte de Andalucía se superan los 300 días de sol anuales, lo que favorece unas vendimias generalmente adelantadas al resto de España, que se inician predominantemente en el mes de agosto.

La temperatura media anual de Andalucía es superior a 16 °C, pero con una gran diversidad. Así, mientras en el Valle del Guadalquivir se registran las temperaturas más altas de la península, las Sierras de Granada y Jaén son las que registran las temperaturas más bajas de todo el sur de la Península Ibérica. Sierra Nevada tiene la temperatura media anual más baja del sur peninsular, permaneciendo sus cumbres nevadas la mayor parte del año. Con estas condiciones, son prácticamente inexistentes las heladas durante el periodo vegetativo de la vid, lo mismo que el granizo, que sólo muy ocasionalmente afecta al viñedo.

El relieve andaluz se caracteriza por el fuerte contraste altitudinal, localizándose las mayores cotas de la Península Ibérica (Sierra Nevada) y poseyendo casi un 15 % del territorio por encima de los mil metros de altitud; frente a las zonas deprimidas, con menos de 100 m de altitud, presentes en la gran Depresión Bética del Valle del Guadalquivir.

La diversidad edafoclimática determina y delimita las distintas zonas de producción vitícola en Andalucía, permitiendo la obtención de una uva de gran calidad, con una óptima graduación y rendimientos, tanto en las variedades blancas como en las tintas.

Según los datos del Anuario de Estadística 2011 del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, en España la uva de vinificación representa el 98% de la superficie de viñedo y el 96% de la producción; en Andalucía sin embargo estos porcentajes son del 87% y del 84% respectivamente, destinándose el resto de la producción a uva de mesa y pasas (el 15% y 1% respectivamente de la producción de uva andaluza).

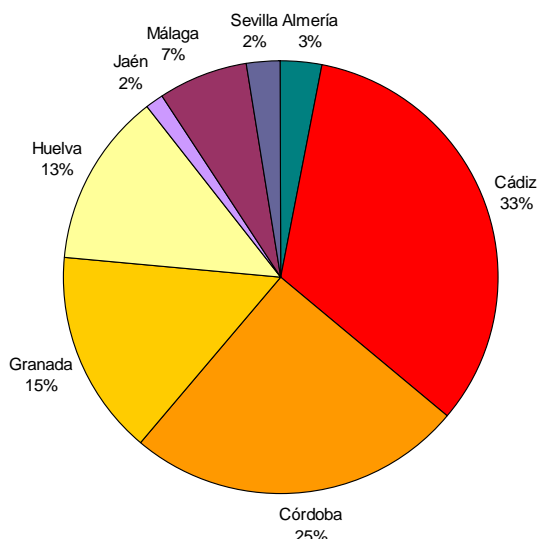
**Tabla 1** Superficie y Producción de uva según destino, 2010.

2010	Superficie (hectáreas)		Producción (toneladas)	
	España	Andalucía	España	Andalucía
<b>Viñedo</b>				
de mesa	16.226	2.743	228.894	36.119
vinificación	984.137	30.642	5.875.650	204.158
pasificación	1.707	1.707	3.073	3.073
<b>Total</b>	<b>1.002.070</b>	<b>35.092</b>	<b>6.107.617</b>	<b>243.350</b>

Fuente: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Anuario de Estadística 2011 y CAPMA, Anuario de estadísticas agrarias y pesqueras 2010

En Andalucía, el sector vitivinícola cuenta con algo más de 30.600 hectáreas<sup>1</sup> de viñedo dedicado a vinificación, la producción media de las últimas cinco campañas de 190.500 toneladas<sup>2</sup> de uva. Este cultivo está presente en todas las provincias andaluzas, aunque destaca la producción de Cádiz, Córdoba, Huelva y Granada, las cuales representan en torno al 85% de la superficie y el 91% de la producción de la uva destinada a su transformación en vino.

**Gráfico 1** Distribución provincial de la superficie de viñedo de vinificación.

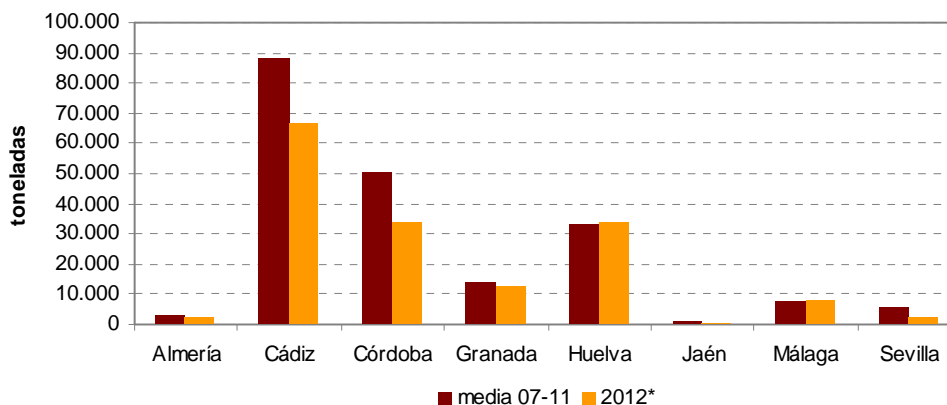


Fuente: Anuario de estadísticas agrarias y pesqueras 2010, CAPMA

<sup>1</sup> Fuente: Anuario de estadísticas agrarias y pesqueras 2010, CAPMA,

<sup>2</sup> Fuente: Anuarios de estadísticas agrarias y pesqueras 2007-2010 y Avances de superficies y producciones 2012, CAPMA

**Gráfico 2** Producción de uva de vinificación por provincia



Fuente: Anuarios de estadísticas agrarias y pesqueras 2007 a 2010 y Avances de superficies y Producciones 2012, CAPMA

Según el SIG-Vitícola de 2009, las variedades de uva más representativas son las blancas con más del 75% de la producción, aunque las variedades de uva tinta están incrementado su representatividad en los últimos años. La distribución de las variedades en algunos casos está asociada a las características de los vinos de una Denominación de Origen, así, por ejemplo, para estar amparada en la DOP Montilla-Moriles, los mostos base deben proceder al menos en un 85% del zumo de uvas *Pedro Ximénez*, y el 91% de esa variedad se cultiva en Córdoba; *Zalema* sólo se cultiva en Huelva; *Palomino* tiene un 97% de su producción en Cádiz, o la uva *Moscatel* es determinante en la DOP Málaga donde están presentes el 85% de sus cepas. Estas cuatro variedades (*Palomino*, *Pedro Ximénez*, *Zalema* y *Moscatel*) suman el 91% de la superficie de uva blanca en Andalucía.

Las uvas tintas tienen una distribución menos específica. Las cuatro variedades más importantes (*Cabernet Sauvignon*, *Merlot*, *Syrah* y *Tempranillo*), que suman el 81% de la superficie de uva tinta, están presentes en todas las provincias, y, aunque es Almería la provincia con mayor superficie dedicada al cultivo de variedades tintas, es en Córdoba donde dichas variedades se localizan en mayor proporción (pero nunca superior al 50%).

**Tabla 2** Variedades de uvas más representativas en Andalucía.

	Grupo variedades Blancas				Grupo variedades Tintas			
	Moscatel	Palomino	Pedro Ximenez	Zalema	Cabernet Sauvignon	Merlot	Syrah	Tempranillo
<b>Representación dentro del grupo</b>	7%	41%	27%	16%	13%	12%	30%	26%
<b>Prov con mayor superficie</b>	Málaga	Cádiz	Córdoba	Huelva	Córdoba	Córdoba	Córdoba	Almería
<b>% var presente en la provincia</b>	85%	97%	91%	100%	28%	30%	49%	46%

Fuente: SIG-Vitícola 2009

## 2.2. Vinicultura

Los vinos andaluces destacan por su calidad y prácticamente la totalidad del viñedo destinado a vinificación pertenece a alguna denominación de calidad. En Andalucía hay reconocidas ocho Denominaciones de Origen Protegidas (seis Denominaciones de Origen y dos Vinos de Calidad), distribuidas en seis zonas de producción y dieciséis vinos con Indicación Geográfica Protegida (Vinos de la Tierra) distribuidos por seis provincias.

**Tabla 3** Listado de las denominaciones de calidad andaluzas.

Nombre	Provincia
<b>Denominación de Origen Protegida (DOP)</b>	
Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla Sanlúcar de Barrameda	Cádiz
Montilla-Moriles	Córdoba
Condado de Huelva	Huelva
Málaga y Sierras de Málaga	Málaga
VC Granada	Granada
VC Lebrija	Sevilla
<b>Indicación Geográfica Protegida (IGP)</b>	
VT Ribera del Andarax	Almería
VT Láujar-Alpujarra	
VT Desierto de Almería	
VT Sierras de Las Estancias y Los Filabres	
VT Norte de Almería	
VT Cádiz	Cádiz
VT Córdoba	Córdoba
VT Villaviciosa de Córdoba	
VT Altiplano de Sierra Nevada	Granada
VT Cumbres de Guadalfeo	
VT Laderas del Genil	
VT Bailén	Jaén
VT Sierra Sur de Jaén	
VT Torreperogil	
VT Los Palacios	Sevilla
VT Sierra Norte de Sevilla	

Fuente: Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente. <sup>1</sup> VC: Vino de Calidad. <sup>2</sup> VT: Vino de la Tierra

En general la producción de vino en Andalucía sigue el tradicional sistema de envejecimiento de “criaderas y soleras”, un sistema de crianza dinámico (los caldos se trasiegan entre las barricas superpuestas), cuyo origen se remonta al siglo XVIII. Este método se emplea fundamentalmente para la crianza de los vinos generosos de todas las denominaciones de origen andaluzas. Las levaduras forman una capa llamada velo de flor, que recubre el vino de forma natural, protegiéndolo de la oxidación y les dotará de las distintivas características organolépticas. Es la crianza típica de los Finos,

Manzanillas, Amontillados, Olorosos o Condado pálido, siendo el promedio mínimo de crianza de tres años.

Con este sistema, el producto final es mezcla de varias campañas y se consigue una calidad homogénea, que no está expuesta a la coyuntura de una añada determinada. Por ello, en las Denominaciones de Origen andaluzas no se suele hablar de añadas, salvo en aquellos casos en los que se emplea el sistema de crianza estática.

La crianza oxidativa es un método de envejecimiento basado en la oxidación del vino que puede ser dinámico o estático (sin trasiego entre barricas). Este sistema, que enriquece el grado alcohólico del vino hasta 17º para inhibir el desarrollo de la levadura de flor, permite el intercambio de sustancias entre el aire, el vino y la madera. El vino adquiere mayor cuerpo y unos atributos organolépticos únicos que recuerdan al tostado y la vainilla. Es la crianza típica de los Olorosos, Pedro Ximénez o Condado Viejo. La duración de la crianza, que puede variar entre 6 meses y decenas de años, queda recogida en el etiquetado de los vinos mediante las menciones específicas propias de cada una de las Denominaciones de Origen andaluza.

En el sistema de crianza de los vinos tintos de Andalucía, se utiliza un proceso estático no oxidativo, en el cual se emplean barricas nuevas de madera de roble cuyo interior ha sido sometido a distintos grados de tostado y que, por lo general, sólo suelen utilizarse entre 5 y 7 años. Entre otros, este rasgo diferencia este proceso del que se lleva a cabo para la elaboración de los vinos de licor, cuyos recipientes cuentan con una mayor antigüedad como factor de calidad.

**Tabla 4** Clasificación del vino producido en Andalucía en 2010

VINOS ANDALUCES PRODUCCIÓN 2010 (hl)		
Según tipo de vino		
Vinos	Blancos	1.146.945
	Tintos y rosados	113.810
Según Protección		
Vinos	DOP	825.369
	IGP	63.170
	Varietales	171.511
	Otros	200.705

Fuente: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Anuario de Estadística 2011

## 3. La uva para vinificación en el Observatorio de Precios y Mercados

En el Observatorio de Precios y Mercados se publican los precios de cada sector en distintas posiciones comerciales en función de las características propias de cada sector.

En el caso concreto del sector de la vid, sólo se incluirá el precio del producto agrícola original, la uva con destino a vinificación, en la posición comercial Origen. La no incorporación de precios en otras

posiciones comerciales (Mayoristas o Consumo) se debe a que el producto sufre una transformación a otro producto completamente diferente (el vino), con unas características propias y un mercado específico y complejo que no es objeto de este Observatorio.

En la estructura interna del Observatorio la Uva de Vinificación se encuadra:

GRUPO	SECTOR	SUBSECTOR	PRODUCTO
Agrícola	Cultivos industriales	Cultivos leñosos industriales	Uva para Transformación

### 3.1.1. Metodología para la obtención de precios en origen

El **precio en origen de la uva de vinificación** se define como el precio liquidado al viticultor a la entrega de la uva en la cooperativa o bodega sin IVA. Este concepto de precio no incluye ningún tipo de costes atribuibles a la manipulación y transformación del producto.

La integración del sector en el Observatorio se realizará distinguiendo los tipos de uvas entre uvas Blancas y uvas Tintas, especificándose las variedades más representativas de Andalucía según lo visto anteriormente, si bien al principio no se darán precios de todas ellas, sino que sólo se publicarán los precios de las variedades de uva blanca, asociadas a los datos facilitados por las provincias donde son más representativas.

**Tabla 4** Variedades de uva para vinificación en el Observatorio de Precios y Mercados, se indican con cuales se inicia la publicación de precios.

Variedades		Con precios
Blancas	Moscatel	SI
	Palomino	SI
	Pedro Ximénez	SI
	Zalema	SI
	Sin Especificar (resto de uva blanca de DOP e IGP)	SI
Tintas	Cabernet Sauvignon	NO
	Syrah	NO
	Tempranillo	NO
	Sin Especificar (resto de uva blanca de DOP e IGP)	SI

Fuente: Elaboración Propia

No se contempla la inclusión de categorías en los precios, ya que es un sector con precios muy homogéneos, donde las diferencias se aprecian más en las variedades que en las calidades.

La carga se realizará con el precio de campaña, una vez terminada la recolección, y con independencia de las fechas de inicio y finalización de campaña que pueden variar anualmente, se fechará en septiembre para homogeneizar datos entre campañas.



La concentración de la producción en el tiempo y en reducidos espacios territoriales, hace que haya muy poca variación entre bodegas en los precios pagados a los agricultores dentro de un mismo territorio y/o Denominación. Además, en numerosas ocasiones, el precio se determina con posterioridad a la entrega de la uva, lo que favorece que no haya variaciones significativas de los precios a lo largo de la campaña de recolección. Por esa razón se tomarán como informantes los Consejos Reguladores de las distintas Denominaciones de Origen y los representantes de las Asociaciones de las Indicaciones Geográficas Protegidas o bien bodegas o cooperativas representativas de la mención de calidad correspondiente, los cuales, suministrarán los datos de precios medios pagados en su zona, así como los volúmenes producidos por variedad. Cálculo de precios medios ponderados en origen

Las cantidades utilizadas para las ponderaciones serán las aportadas por cada uno de los informantes en las encuestas mencionadas.

Se consignará el nivel del precio medio ponderado de cada producto aplicando la siguiente fórmula, en la cual P representa el precio del producto, y Q la cantidad del mismo.

$$P^n = \frac{\sum_i P_i^n Q_i^n}{\sum_i Q_i^n}$$

Se necesitan, por lo tanto, dos datos para efectuar la ponderación de los precios:

- Los precios percibidos por cada agente ( $P_i$ ).
- Las cantidades vendidas por cada agente ( $Q_i$ )

## 4. Bibliografía

En la elaboración del documento, se han consultado las siguientes fuentes bibliográficas:

- Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente. Anuarios de estadística 2007-2010
- Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente. Avances de superficies y producciones 2011 y 2012.
- Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente. SIG Vitícola 2009
- Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente, 2012. Informe final de la vendimia en Andalucía 2012.
- Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente. Vinos Andaluces con Calidad Diferenciada.
- Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, 2012. Balance del vino 2011-2012.
- Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Anuario de Estadística 2011.