Informes y Monografías / 41

Análisis del sector vitivinícola en la provincia de Valladolid

Campaña 2011

FUNDACIÓN cajamar

Análisis
del sector vitivinícola
en la provincia de Valladolid

Campaña 2011

FUNDACIÓN cajamar

ANÁLISIS DEL SECTOR VITIVINÍCOLA EN LA PROVINCIA DE VALLADOLID. CAMPAÑA 2011

© del texto: los autores
© de la edición: Fundación Cajamar

Edita: Fundación Cajamar
Puerta de Purchena, 10. 04001 ALMERÍA
Teléfono: (+34) 902 090 498
fundacion@fundacioncajamar.com

Autores:

Pablo Sánchez Sambucety
Beatriz Urbano López de Meneses
ATEVICAL (Asociación de Técnicos de Viticultura de Castilla y León)
INEA (Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola)

Diseño y maquetación: Beatriz Martínez Belmonte
Imprime: Escobar Impresores, SL. El Ejido (Almería)

Depósito Legal: AL-2924-2007

Fecha de publicación: Julio 2012

Impreso en España / *Printed in Spain*

Todos los derechos reservados. Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta publicación, así como la edición de su contenido por medio de cualquier proceso reprográfico o fónico, electrónico o mecánico, especialmente imprenta, fotocopia, microfilm, offset *o mimeógrafo, sin la previa autorización escrita de los titulares del* Copyright.

Índice

1. Introducción 5

2. Contexto 6

2.1. Importancia del sector vitivinícola en la provincia de Valladolid..... 6

2.2. Regiones vitivinícolas en la provincia de Valladolid: Denominaciones de Origen 9

2.2.1. Denominación de Origen Cigales 10

2.2.2. Denominación de Origen Ribera del Duero 11

2.2.3. Denominación de Origen Rueda 13

2.2.4. Denominación de Origen Tierra de León 15

2.2.5. Denominación de Origen Toro 16

3. Principales magnitudes de la campaña 18

3.1. Condiciones externas que afectan a la oferta..... 18

3.2. Destino de la producción: nuevas tendencias y evolución. La demanda..... 21

3.3. Estructura empresarial del sector..... 29

4. Perspectivas de futuro 30

4.1. Estrategias institucionales y de producto: innovación y diversificación y enoturismo 30

4.2. Estrategias orientadas al mercado: *marketing* 31

5. El viñedo y los gastos de producción en la provincia de Valladolid 32

5.1. Características de los viñedos amparados 32

5.2. Los análisis de los gastos de cultivo 34

6. Determinación de los ingresos. Análisis de sensibilidad 41

Referencias bibliográficas y fuentes de información 43

1. Introducción

Valladolid cuenta con seis figuras de vinos de calidad y con una superficie de viñedo de 22.288 ha, siendo la provincia con mayor extensión, el 29,78 %, de la Comunidad de Castilla y León. Además, produjo en 2011 el 40,61 % de la uva de vinificación de Castilla y León (97.250 t) y elaboró el 46,66 % de los vinos y mostos de la Comunidad, 700.200 Hl.

Esta publicación tiene por objeto analizar la campaña vitícola en la provincia de Valladolid en 2011 así como la estructura de gastos e ingresos del cultivo en la zona.

La metodología empleada ha contado con fuentes secundarias, como las bases de datos oficiales, reglamentos de producción y estadísticas de la provincia, así como fuentes primarias. Mediante el método de entrevista personal a los Consejos Reguladores se ha obtenido información sobre las circunstancias y tendencias de la producción y la comercialización en cada una de las zonas amparadas. Para el análisis de la estructura de costes se organizó y desarrolló un panel de expertos con técnicos de la Asociación de Técnicos de Viticultura de Castilla y León (ATEVICAL) de las zonas vitícolas con superficie representativa de viñedo en la provincia (Rueda, Toro, Ribera de Duero y Cigales). Para el análisis de los ingresos se realizó un análisis de sensibilidad que permitió obtener el umbral de rentabilidad de las explotaciones y los beneficios para diferentes niveles de precios de la uva.

Entre los resultados, y a pesar de la gran diversidad de modelos de estructuras de gastos e ingresos en las explotaciones de la provincia, se concluye que los primeros se encuentran entre los 2.544,71 €/ha y los 3.296,2 €/ha; y que el umbral de rentabilidad se encuentra entre los 0,31 €/kg y 0,54 €/kg de uva. En estrategias comerciales y de innovación, se apuesta por nuevos productos, variedades y nichos de mercado en algunas denominaciones, mientras que en otras por la mejor relación calidad-precio sin defraudar al consumidor, en un momento en que la crisis se hace notar, en mayor o menor medida, en todos los sectores de la economía española.

2. Contexto

2.1. Importancia de la producción vitivinícola en la provincia de Valladolid

No cabe duda de la importancia del viñedo en Castilla y León, que cuenta con trece denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas de vinos (MAGRAMA, 2012a); aunque en cifras, la producción de uva de vinificación en Castilla y León, supone tan sólo el 3,3 % de la producción total agraria y el 7 % de la producción vegetal, siendo la producción vegetal el 45 % de los 4.783,23 millones de euros de la renta total agraria (Junta de Castilla y León, 2011a). En la Comunidad Autónoma de Castilla y León la renta agraria junto con la silvicultura representó el 5,8 % del PIB de la comunidad en el cuarto trimestre de 2011 (JCyL, 2011a), por encima del 2,3 % de la media nacional (INE, 2011).

Valladolid, con seis figuras de vinos de calidad y con una superficie de viñedo de 22.288 ha es la provincia que cuenta con mayor extensión de cultivo, el 29,78 % de la Comunidad. Además, produjo en 2011, el 40,61 % del total de la uva de vinificación de Castilla y León (97.250 t) y elaboró el 46,66 % de los vinos y mostos (700.200 Hl) (Junta de Castilla y León, 2011b).

Tabla 1. Distribución de la superficie de viñedo en las provincias de la Comunidad de Castilla y León

Provincia	Superficies viñedo de vinificación (ha)
	DOP e IGP
Ávila	4.304
Burgos	16.760
León	12.217
Palencia	583
Salamanca	2.742
Segovia	1.643
Soria	1.451
Valladolid	22.288
Zamora	12.853
Total	**74.841**

Fuente: Junta de Castilla y León (2011).

En la provincia de Valladolid toda la superficie de viñedo que se cultiva está amparada por alguna figura de calidad. Así, encontramos en la provincia viñedos de cinco DO, Cigales, Ribera del Duero, Rueda, Tierra de León y Toro, además de los Vinos de la Tierra de Castilla y León.

En estas cinco denominaciones elaboran un total de 611 bodegas y cultivan 12.074 viticultores, tal como se muestra en la Tabla 2.

Tabla 2. Número de bodegas y viticultores en las zonas amparadas con superficie de viñedo en la provincia de Valladolid

	Cigales	Ribera del Duero	Rueda	Toro	Tierra de León	Vinos de la Tierra CyL
Bodegas	33	290	55	51	32	160
Viticultores	498	8.360	1.518	1.318	380	

Fuente: Consejos Reguladores DO.

a) Características de la vendimia 2011 en la Comunidad

La superficie total de viñedo calificado en Castilla y León en 2011 fue de 74.841 ha, que produjeron una cosecha récord en la Comunidad de 239.460 t de uva. La vendimia 2011 ha sido una cosecha récord, con una producción histórica que ha llevado hasta las bodegas una cifra superior a la registrada en 2010 (194 millones) y a la media desde 2006 en todas las comarcas vitivinícolas de Castilla y León (191 millones). La mayor de toda la historia de Castilla y León.

Pero, con todo, lo más importante es la calidad de la uva que ha entrado en los lagares. A pesar del récord, la producción media se ha situado en 5.000 kilos por hectárea en Castilla y León (el resultado de dividir la producción entre las 47.000 hectáreas amparadas por las nueve denominaciones de origen y los tres vinos de calidad de la región), con 4.500 kilos en Ribera (el máximo son 7.000) y 6.250 en Rueda (el permitido es 10.000).

b) Análisis de superficies y producción

El año 2011 ha sido denominado como de cosecha histórica en calidad y cantidad en la Comunidad. Sin embargo, no todas las comarcas han registrado la misma tendencia. Así en la Tabla 3 se presenta la evolución de la producción en las regiones amparadas de Valladolid, donde se muestra que para las comarcas presentes en la provincia, tan sólo Ribera del Duero y Toro tuvieron una producción superior a 2010 y solamente Ribera del Duero ha superado las producciones de los últimos cinco años.

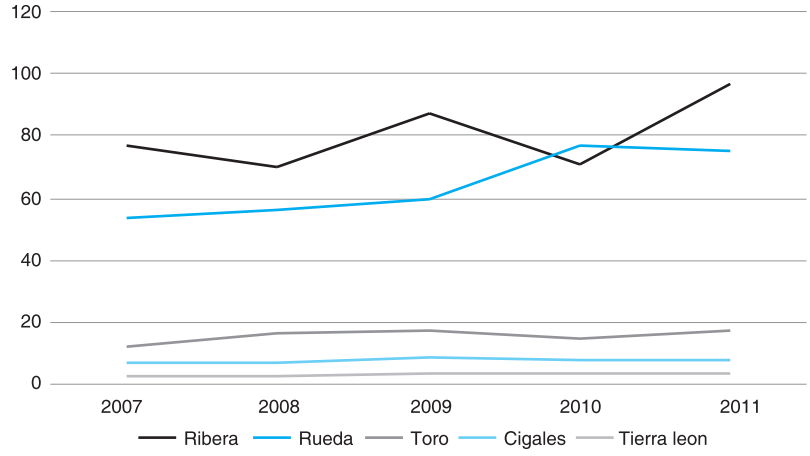
Tabla 3. Evolución de la producción de uva de vinificación para las DO con superficie de viñedo en la provincia de Valladolid (2007-2011). En millones de kg de uva

Año	Cigales	Ribera del Duero	Rueda	Tierra de León	Toro
2011	7,5	96,5	74,9	3,1	19,1
2010	8,0	71,1	76,6	3,8	16,6
2009	8,6	87,2	59,9	3,2	19,2
2008	7,2	70,3	56,3	2,8	17,5
2007	7,1	77,0	53,5	2,6	14,0

Fuente: Consejos Reguladores DO.

Por superficies de viñedo hay que observar dos tendencias (Gráfico 1). Por una parte las DO Ribera del Duero y Rueda, que en los últimos cuatro años han aumentado la superficie aprovechando su mejor cuota de mercado y las ayudas a la modernización de los viñedos (Tierras, 2011) (en el caso de Rueda aumentaron 890 ha en 2011). Por otra parte tenemos las regiones que en los últimos cuatro años han visto disminuir su superficie de viñedo como la DO Toro con 382 ha menos (6,2 %), Cigales con 301 ha menos (un 11,9 %) y Tierra de León con 170 ha menos (11,3 %).

Gráfico 1. Evolución de la producción en las regiones vitivinícolas de la provincia de Valladolid (2007-2011). En millones de kg de uva



Fuente: CRDO.

2.2. Regiones vitivinícolas en la provincia de Valladolid: Denominaciones de Origen

Todo el viñedo de la provincia de Valladolid se encuentra amparado por alguna figura de calidad, DOP o IGP. Las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) e Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) constituyen el sistema utilizado para el reconocimiento de una calidad diferenciada, consecuencia de características propias y diferenciales, debidas al medio geográfico en el que se producen las materias primas, se elaboran los productos y a la influencia del factor humano que participa en las mismas (MAGRAMA, 2012a).

La Denominación de Origen (DO) es el nombre de una región, comarca, localidad o lugar determinado que haya sido reconocido administrativamente para designar vinos que cumplan haber sido elaborados en la región, comarca, localidad o lugar determinados con uvas procedentes de los mismos, disfrutar de un elevado prestigio en el tráfico comercial en atención a su origen y cuya calidad y características se deban fundamental o exclusivamente al medio geográfico que incluye los factores naturales y humanos. Además, han de haber transcurrido, al menos, cinco años desde su reconocimiento como vino de calidad con

indicación geográfica (Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino [BOE 11-07-2003]). Así, las características diferenciales de las cinco DO con viñedo en la provincia de Valladolid son las que se exponen en los siguientes apartados.

2.2.1. Denominación de Origen Cigales

La comarca de Cigales se encuentra al norte de Valladolid, extendiéndose a lo largo del curso del río Pisuerga, en el sector norte de la Depresión del Duero. Terreno llano, con una altitud media de 700 m sobre el nivel del mar. Los suelos están formados por sedimentos terciarios y cuaternarios, arenosos, calizos, con margas yesíferas que reposan sobre arcillas y gravas. Tiene una estructura granular débil, de fina o media, con escasa pedregosidad y carente de materia orgánica (0,7 a 1,6 %). Su contenido en caliza es muy variable, oscilando de 1 % en Santovenia al 35 % en Valoria. En general contiene suficiente potasio, pero es pobre en fósforo. Su pH está en torno al 8,1. La climatología corresponde a un clima continental con influencia atlántica, de grandes oscilaciones térmicas, irregularidad pluviométrica y fuerte sequía estival. Los inviernos son crudos y prolongados, con temperaturas que pueden llegar a -10 ºC, contrastando con los casi 40 ºC en verano. Se caracteriza también por las nieblas y heladas, que pueden prolongarse hasta la primavera. La precipitación media anual es de 407 mm.

La Denominación de Origen *Cigales* fue aprobada en 1991 y cuenta en la actualidad con una superficie de 2.800 hectáreas de viñedo, pertenecientes a 10 municipios de la provincia de Valladolid y uno de la provincia de Palencia. Sus viñedos se sitúan a una altitud media de 750 metros sobre el nivel del mar.

Las cepas autorizadas de uvas negras son la Tinta del país, que es la preferente, junto con la Garnacha Tinta y la Garnacha Gris, y en uvas blancas, la Verdejo, la Albillo y la Viura. Con estas cepas se elaboran los vinos característicos de Cigales en especial el Rosado.

Las características técnicas y organolépticas de los vinos de esta Denominación de Origen son, el Cigales Nuevo que debe elaborarse con un mínimo de 60 % de la variedad tinto del País y al menos un 20 % de variedades blancas. Es un vino del año en el que debe figurar obligatoriamente la añada en la etiqueta. El Cigales que es elaborado a partir de

la variedad tinto del País con un mínimo del 60 % y al menos un 20 % de uvas blancas. Su salida al mercado será a partir del 31 de diciembre del siguiente año. Las características organolépticas de estos vinos vienen determinadas por su color de rosa fresa hasta rosa guinda, de unos punzantes aromas primarios de fruta verde y unos abundantes aromas secundarios propios de la fermentación. Son suaves, ligeros y cálidos con sabores variados y muy equilibrados. Los tintos se obtienen a partir de las variedades tinto del País y Garnacha Tinta con un mínimo del 85 % de las mismas. Los tintos de crianza estarán un mínimo de un año en barrica de roble y saldrán al mercado a partir de los dos años de su elaboración. Los reserva estarán un mínimo de un año en barrica de roble y saldrán al mercado a partir de los tres años de su elaboración. Y los gran reserva permanecerán un mínimo de dos años en barrica de roble, pudiendo comercializarse a partir de los cinco años de su elaboración. Sus características organolépticas los definen como vinos de capa alta, rojo guinda y matices violáceos, de aromas diferenciados, tenues los primarios y secundarios y destacados los terciarios a madera noble, vainilla y tabaco, muy sabrosos y equilibrados entre acidez y alcohol. La graduación alcohólica de los vinos de Cigales rosados va de 11 % vol. a 13 % vol. y la de los tintos de 12 % vol. a 14 % vol.

2.2.2. Denominación de Origen Ribera del Duero

Se sitúa en torno al río Duero, formando una franja vitícola de unos 115 km de largo por 35 km de ancho, que transcurre por el oeste de Soria, el sur de la provincia de Burgos, el noreste de Segovia y el este de Valladolid. El clima de la Ribera del Duero es continental, seco y ventoso; de inviernos rigurosos y largos, con frecuentes heladas, aunque con pocas nevadas, su pluviometría se sitúa en torno a los 450 mm al año. Los veranos son secos lo que confiere a la zona una acusada oscilación térmica, y alrededor de 2.400 horas anuales de insolación. Su suelo se encuentra sobre un gran zócalo antiguo arrasado y, en parte, recubierto por sedimentos terciarios, constituidos por capas lenticulares de arenas limosas o arcillosas, destacando la alternancia de capas, tanto de calizas como de margas. Su cuenca ribereña se formó durante el Mioceno, encontrándose en la actualidad en un estado de penillanura, cuyo relieve oscila entre las lomas interfluviales con altitudes de 911 metros y los valles con cotas topográficas situadas entre los 750 y 850 metros.

La Denominación de Origen Ribera del Duero fue aprobada en 1982, contando en la actualidad con más de 12.000 ha. de viñedos de 60 municipios de la provincia de Burgos, 4 municipios de la provincia de Segovia, 19 municipios de la provincia de Soria y 19 municipios de la provincia de Valladolid.

Entre las variedades autorizadas por el Consejo Regulador domina con gran diferencia la Tempranillo, denominada también Tinta del País o tinto Fino. Junto a ella se encuentra la Cabernet-Sauvignon, Merlot, Malbec y la Garnacha Tinta y en las uvas blancas, la Albillo.

Las características técnicas y organolépticas de los vinos de la Ribera del Duero Rosados los definen como claros, frescos, de atractivo color y moderada graduación alcohólica, en cuya elaboración han de contar como mínimo con el 50 % de las variedades tintas autorizadas y que fermentan en ausencia del hollejo. Por su parte, los excelentes y exitosos vinos tintos que deberán elaborarse con un mínimo del 75 % de la variedad Tempranillo, y en todo caso el *coupage* de la Tempranillo con la Cabernet-Sauvignon, Merlot y Malbec no deberán superar el 95 %, lo que significa que la Garnacha Tinta y la Albillo no se puede utilizar más de un 5 % para la elaboración de estos vinos. Los tintos jóvenes no tienen crianza en barrica, o es inferior a 12 meses. Son de color rojo guinda con ribetes azulados, sus aromas primarios son muy densos a fruta madura y bayas silvestres, amplio en boca y de taninos muy vivos. Los tintos de crianza deberán contar con un plazo de envejecimiento no inferior a dos años naturales, contados a partir del 1 de octubre del año de la vendimia, de los cuales uno como mínimo lo será en barrica de roble de una capacidad aproximada de 225 litros. Son vinos cuyos colores van del picota intenso al rojo guinda con matices violáceos, sus aromas ensamblan los propios de la fruta con la madera sobre fondos especiados de vainilla, regaliz y torrefactos. En boca son estructurados y carnosos con unos taninos bien equilibrados. Los tintos reserva tendrán un mínimo de 36 meses de envejecimiento, con un mínimo de 12 meses en barrica de roble. Sus colores evolucionan del rojo picota al rojo rubí, de intensos y profundos aromas de fruta sobremadura en perfecta armonía con otros a cuero, minerales y balsámicos. En boca es potente, amplio, pero muy bien equilibrado, persistente en el gusto y en la vía retronasal. Los tintos gran reserva deben tener un envejecimiento como mínimo de 60 meses, de los cuales 24 permanecerán en barrica de roble. De color rojo cereza muestran una amplia gama de tonalidades, sus aromas se sustentan sobre una base de frutas confitadas, en los que sus aromas terciarios

evocan una amplia gama de matices; tostados, torrefactos, minerales y especias. Su paso por boca muestra una firme estructura y una completa armonía gustativa de larga persistencia. La graduación de rosado es como mínimo del 11 % vol. y en el tinto del 11,5 % vol. como mínimo.

2.2.3. Denominación de Origen Rueda

El territorio de la DO Rueda se sitúa en el sector central de la depresión que forma el río Duero, donde confluyen las provincias de Valladolid, Segovia y Ávila. Paisaje de suaves relieves y vertientes sometidas a los vientos atlánticos, amplias terrazas aluviales y diluviales en los márgenes del Duero y de sus afluentes Trabancos, Zapardiel y Adaja, conforman la geología característica de Rueda. El clima de la zona es continental, con influencia de vientos atlánticos que entran por Las Arribes del Duero. Los inviernos son largos, con frecuentes heladas tardías, y veranos muy calurosos y secos, con algunas tormentas inesperadas. Las precipitaciones se concentran en otoño, con una media anual de 400 mm. La insolación media es de unas 2.600 horas al año. Predominan las tierras pardas, pobres en materia orgánica y de fácil laboreo, pedregosas lo que posibilita una buena aireación y drenaje, con afloraciones calizas en las cotas más altas. Son ricas en calcio, magnesio y otros microelementos esenciales para el correcto desarrollo de la vid. El pH de sus tierras oscila ente 7 y 8. La altitud media es de 700 metros.

La Denominación de Origen Rueda fue aprobada en 1980 y en 2001 se integraron en ella los vinos tintos y rosados. Sus actuales 7.400 hectáreas se distribuyen entre 72 municipios de la provincia de Valladolid, 2 de Ávila y 17 de Segovia.

Dentro de las variedades de uvas autorizadas por el Consejo Regulador, en blancas, la Verdejo es la preferente, acompañada por la Viura, la Sauvignon Blanc y la Palomino, aunque de esta última no se admiten nuevas plantaciones. En tintas, la variedad preferente es la Tempranillo, a la que acompañan la Cabernet Sauvignon, la Merlot y la Garnacha. Sin duda alguna la cepa Verdejo, implantada por los mozárabes, y considerada ya como autóctona, constituyendo una de las mejores variedades blancas de España, es la más característica de la zona y la que imprime gran personalidad de sus vinos blancos.

En cuanto a las características técnicas y organolépticas de los vinos, el Rueda Verdejo es elaborado a partir de un mínimo del 85 % de uvas de la variedad Verdejo, su graduación alcohólica debe situarse entre 11,5 % vol. y 14 % vol. Presenta un color amarillo pajizo, con aromas frutales característicos, matices anisados y gran estructura en cuerpo y boca. El Rueda Sauvignon es elaborado íntegramente con la variedad Sauvignon Blanc, siendo su graduación alcohólica entre 11 % vol. y 14 % vol. Es un vino joven monovarietal de gran intensidad y calidad en nariz con delicados aromas a frutas tropicales. Posee un agradable paso de boca con un largo postgusto. El Rueda es elaborado con un mínimo de 50 % de uvas de la variedad Verdejo, su graduación alcohólica está entre 11 % vol. y 14 % vol. Resultan unos vinos muy frescos, suaves y florales. El Rueda Espumoso es obtenido según el método tradicional, es un vino espumoso cuyo período de crianza en botella deberá tener una duración mínima de 9 meses, siendo su graduación alcohólica entre 11,5 % vol. y 13 % vol. Los secos o semisecos estarán elaborados con un mínimo del 50 % de uvas Verdejo y los Brut o Brut Nature tendrán como mínimo un 85 % de uvas Verdejo. Se caracteriza por sus rasgos a frutos con notas almendradas en nariz. El Rueda Pálido es un vino de licor, seco, obtenido con variedades autorizadas. Debiendo permanecer el vino en envases de roble durante al menos los tres años inmediatamente anteriores a su comercialización. Su graduación alcohólica mínima será de 15 % vol. Estos vinos de licor envejecido son una auténtica singularidad enológica. El Rueda Dorado es un vino de licor, seco, obtenido por crianza oxidativa, con una graduación mínima adquirida de 15 % vol., a partir de variedades autorizadas, debiendo permanecer el vino en envase de roble durante, al menos, los dos últimos años antes de su comercialización. Es el vino histórico de Rueda, una reliquia que se remonta a la más antigua tradición. Los tintos, con una graduación mínima de 12 % vol. de color rojo cereza y reflejos ligeramente pardos que denotan su periodo de envejecimiento en barricas de roble americano y francés, con aromas frutales y de madera, bien estructurados y sabrosos. Los rosados, con una graduación mínima de 11 % vol. deben elaborarse con un mínimo del 50 % de las variedades tintas autorizadas. Son limpios, brillantes y transparentes con un color rosa-fresa. Su aroma intenso y frutal recuerda a la frambuesa, grosella y mora. Los vinos blancos, tintos y rosados de esta denominación de origen, para poder hacer uso de la mención «Crianza», deben tener un periodo de envejecimiento no inferior a dos años naturales, contado a partir del 15 de noviembre del año de la vendimia, de los cuales seis meses, como mínimo, lo serán en envases

de roble con capacidad máxima de 1.000 litros. Para los vinos blancos y rosados que quieran hacer uso de la indicación «reserva» será necesario que su crianza en envase de roble y botella sea como mínimo de veinticuatro meses, de los cuales, seis como mínimo serán en envases de roble. Para los tintos el período total será como mínimo de treinta y seis meses, de los cuales, doce como mínimo serán en envases de roble. Para la indicación de «gran reserva», los blancos y rosados tendrán un periodo total de crianza en envases de roble y botella de cuarenta y ocho meses como mínimo, de los cuales, seis como mínimo serán en envase de roble. Y para los tintos, la crianza en envase de roble como mínimo será de veinticuatro meses, seguidos de treinta y seis meses también como mínimo en botella. En todos los casos los vinos con estas indicaciones procederán de añadas concretas que le confieren una armonía y riqueza al conjunto de sus cualidades organolépticas. La indicación de «fermentado en barrica» podrá ser utilizada por aquellos vinos cuya fermentación y transformación de mosto a vino sea realizada en barricas de roble con capacidad aproximada de 225 litros, permaneciendo en las mismas durante un período no inferior a tres meses.

2.2.4. Denominación de Origen Tierra de León

Se encuentra ubicada al sur de la provincia de León, integrando parte de la provincia de Valladolid y limitando con las provincias de Zamora y Palencia. Con una superficie de 3.317 km^2.

La DO Tierra de León se encuentra localizada en 72 municipios de la provincia de León y 19 de la provincia de Valladolid.

Son suelos asentados sobre terrazas aluviales, tanto los pardos sobre depósitos pedregosos, como los calizos sobre materiales blandos, poseen características que hacen que se puedan considerar como los más adecuados para el cultivo de viñedo de calidad. Son suelos con excelentes condiciones de drenaje interno, con una aceptable capacidad de retención hídrica, facilidad de aireación y penetrabilidad de las raíces, bajo contenido en sales minerales, profundidad, contenido adecuado de caliza y pobreza en materia orgánica. Los viñedos están todos por debajo de los 900 m de altitud. Las precipitaciones medias anuales son aproximadamente de 500 mm y hay alrededor de 2.700 horas anuales de insolación.

Las variedades autorizadas son para los blancos, un mínimo del 50 % de uvas de las variedades blancas principales y el 50 % restante de variedades blancas autorizadas. Los rosados son elaborados a partir de un mínimo del 60 % de uvas de las variedades principales «Prieto Picudo y/o Mencía» y el 40 % restante corresponderá a las variedades tintas autorizadas y/o blancas principales y autorizadas. Los tintos son elaborados a partir de un mínimo del 60 % de uvas de la variedad «Prieto Picudo y/o Mencía» y el 40 % restante se podrá repartir entre las uvas tintas autorizadas.

En cuanto a las características de los vinos amparados por la Denominación de Origen, los vinos blancos tendrán una graduación alcohólica mínima de 10,5 % vol., los rosados alcanzan una graduación alcohólica mínima del 11 % vol. y los tintos presentan una graduación alcohólica mínima del 11,5 % vol. En el caso de que el vino tinto haya sido sometido a procesos de envejecimiento (Crianza, Reserva y Gran Reserva) se tendrán en cuenta la graduación alcohólica mínima del 12 % vol.

2.2.5. Denominación de Origen Toro

Aunque la mayor parte de la zona de producción de la Denominación de Origen Toro se sitúa al sudeste de la provincia de Zamora, sus más de 3.000 hectáreas de viñedo se extienden por las comarcas naturales de Tierra de Vino y las Riberas del Duero, del Guareña y del Talanda, y linda con los páramos de Tierra del Pan y Tierra de Campos. Ocupa tierras de catorce municipios de la provincia de Zamora y tres de la provincia de Valladolid**.**

El suelo está formado por sedimentos de areniscas, arcillas y pudingas calizas pliocénicas, que en superficie originan suelos pardos calizos sobre material no consolidado. Se alternan desde materiales limosos, a areniscas de grano grueso y fino con niveles de calizas y margas detríticas formados durante el Mioceno. La altitud de los viñedos está comprendida entre los 620 m y los 750 m, perteneciendo estos suelos a la Era Terciaria. Los ríos Duero, Guareña, Talada y Hornija modelan el paisaje. La producción perteneciente a la Denominación se sitúa en gran parte en la Comarca denominada Bajo Duero. El clima es continental, con influencias atlánticas y de carácter árido.

Las variedades *de* uvas autorizadas por el Consejo Regulador son para las tintas, la Tinta de Toro que es la preferente y una variedad autóctona cuyas características ampelográficas se asemejan al tempranillo o tinto fino, pero que enclavada en la zona desde hace varios siglos la identifican con un nombre y personalidad propia y diferente a sus semejantes, y la Garnacha, y en blancas, la Malvasía y la Verdejo.

Las características técnicas y organolépticas responden a los siguientes parámetros: los Vinos tintos cuando son jóvenes, cuya maceración no suele durar más de una semana, son de color rojo granate con importante presencia de tonalidades violáceas y azuladas, en nariz destacan aromas de fruta mora, frambuesa y zarzamora. El paso de boca es largo dando en cada momento una armonía entre todos y cada uno de los compuestos que lo forman, frutales, carnosos, extractivos, glicéricos, tánicos y persistentes. Los tintos crianza deben tener un mínimo de dos años naturales de los cuales y durante un periodo mínimo de seis meses habrán permanecido en envase de roble, aumentando así su longevidad, su finura en el color, con la presencia de sustancias especiadas, clavo, tabaco, vainilla, regaliz, cuero, y dotándolos de una mayor suavidad en boca. Los tintos reserva deberán tener un mínimo de tres años naturales, donde se someterá a un proceso de envejecimiento mixto en envase de roble y botella. Se establece un periodo mínimo de doce meses durante los cuales el vino permanecerá en envase de roble. tintos gran reserva; los vinos deberán tener un mínimo de cinco años naturales, sometidos a un proceso de envejecimiento mixto en envase de roble y botella. Se establece un periodo máximo de veinticuatro meses, durante los cuales el vino permanecerá en envase de roble. Los vinos rosados son elaborados con las variedades Tinta de Toro y Garnacha Tinta, de forma monovarietal o bien con mezcla entre ellas, a veces también con la presencia de variedades blancas como Malvasía o Verdejo. Sus distintas elaboraciones le otorgan un amplio abanico de colores, con predominio de los rosas pálidos, rosa-fresa y rosa cereza o guinda, con sutiles aromas primarios de la gama de fruta madura fresa, frambuesa, en combinación con atractivos recuerdos vegetales. En la boca son amplios carnosos, frescos, afrutados con postgusto largo. Los vinos blancos son elaborados principalmente con la variedad Malvasía. Manteniendo una ligera maceración en frío con la uva estrujada y despalillada y después de una fermentación lenta y bien controlada, se obtienen vinos de gran calidad. Los colores varían entre el amarillo pálido y el amarillo verdoso, con finos aromas que nos sumergen entre la miel de flor de almendro, cerezo,

cermeño y frutas verdes como la manzana y la ciruela. Logran una persistencia media en boca y un final amargo fresco. También se elaboran vinos de la variedad Verdejo, dando estos unas características especiales. Los blancos tendrán una graduación de 11-13 % vol., los rosados entre 11-14 % vol. y los tintos de 11,5-15 % vol.

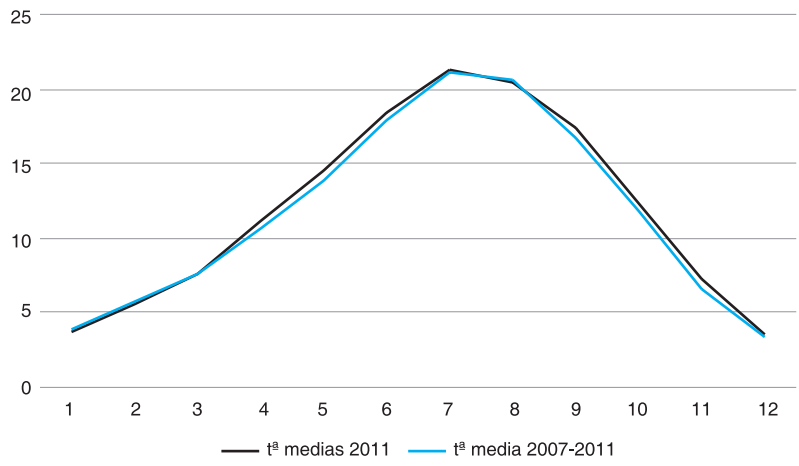
3. Principales magnitudes de la campaña

3.1. Condiciones externas que afectan a la oferta

a) Condiciones climáticas

En Valladolid el contraste térmico es marcado. En 2011, la temperatura máxima fue de 38,04 ºC en el mes de julio, mientras que la mínima fue de 10,37 ºC bajo cero se produjo en el mes de enero. La temperatura media máxima también correspondió al mes de julio con 21,28 ºC y la temperatura media mínima al mes de diciembre de 2011 con 3,47 ºC.

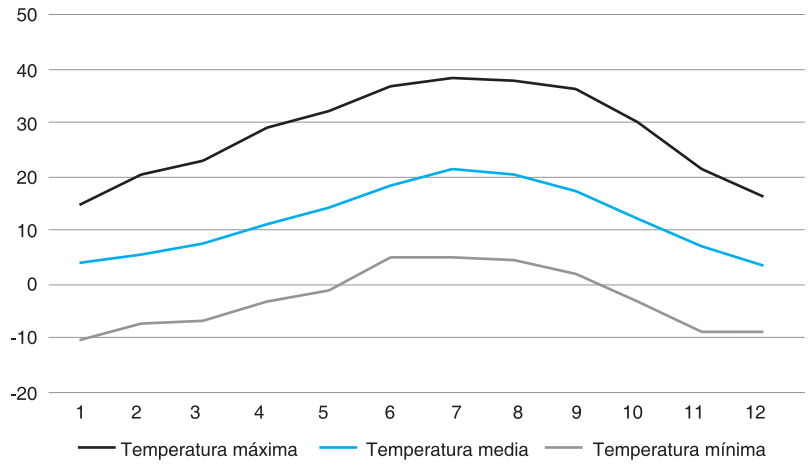
Gráfico 2. Temperaturas medias del año 2011 (2007-2011). En ºC



Fuente: Inforiego (JCyL). Elaboración propia.

El cultivo de la vid se ha visto favorecido por las altas temperaturas de la primavera, con máximas en marzo, abril y mayo de 23,05 ºC, 28,85 ºC y 32,03 ºC respectivamente. Pero sin duda, los excepcionales resultados de la campaña 2011 se deben a las altas temperaturas durante la maduración, seguidas de la ausencia de lluvias o heladas durante la vendimia. Las altas temperaturas al inicio de la vendimia han permitido una maduración gradual y la recolección escalonada en función de la perfecta maduración de las diferentes parcelas.

Gráfico 3. Temperaturas mínimas, medias y máximas en 2011 en Valladolid. En ºC



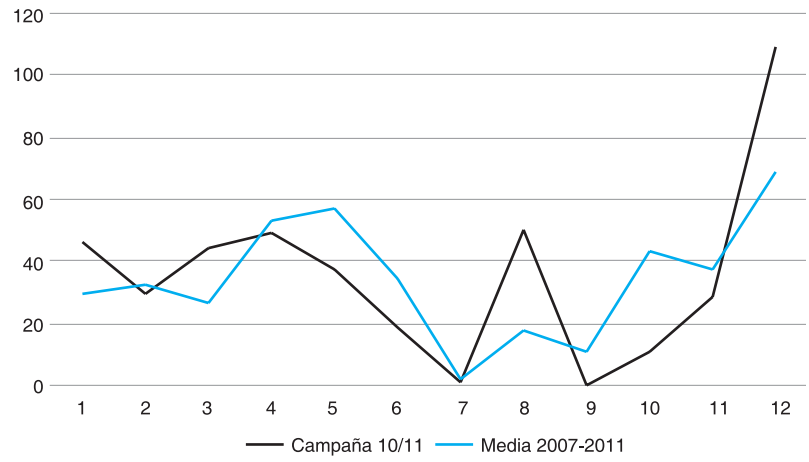
Fuente: Inforiego (JCyL). Elaboración propia.

Las suficientes lluvias invernales, junto con las altas temperaturas invernales, originaron un adelanto fenológico del viñedo, situándose finalmente el momento del envero en fechas menos adelantadas, mientras que la vendimia se adelantó en mayor medida debido a los intensos calores registrados durante la maduración. En el caso de la DO Toro, la vendimia se adelantó una semana y en la DO Rueda se comenzó la vendimia el 23 de agosto. La falta de precipitaciones y ausencia de humedad durante la maduración ha favorecido la sanidad del cultivo.

Como única incidencia climatológica, indicar que algunas parcelas de la DO Ribera del Duero se vieron afectadas de pedrisco mientras que en el resto no se produjeron incidencias destacables.

La precipitación total fue de 352,7 mm en Valladolid con la distribución que se muestra en el Gráfico 4, destacando la total ausencia de precipitaciones durante la vendimia (septiembre), como ya se ha comentado.

Gráfico 4. Comparativa de precipitaciones mensuales de la campaña 2010-2011 con respecto las cinco últimas en Valladolid. En mm



Fuente: Inforiego (JCyL). Elaboración propia.

El resultado de las condiciones climáticas han sido uvas de buen grado alcohólico, buena concentración de componentes fenólicos y baja acidez. En relación a las altas temperaturas registradas se obtuvo un alto cúmulo de color, logrando además taninos de buena calidad al haber tenido la maduración una larga duración.

a) Plagas y enfermedades

La campaña de 2011 destaca por la excepcional sanidad del cultivo. Tan sólo debe destacarse la aparición de brotes de oidio (*Uncinula necator)* en palo en la DO Cigales y a primeros de agosto en la DO Ribera de Duero y que en ambos casos fueron vigilados de cerca no produciéndose finalmente ataques de consideración. En el caso de la DO Toro se trata de la única enfermedad endémica de la denominación y que tratada convenientemente no supone amenaza alguna; tal vez por ello la mayoría de las bodegas de la zona amparada estén optando por la certificación de uva ecológica.

Tanto el mildiu *(Plasmopara vitícola)* como la botrytis *(Botrytis cinérea)* no han supuesto un riesgo este año para el viñedo de la provincia, debido especialmente a la falta de humedad.

La polilla del racimo *(Lobesia botrana)* tampoco ha sido un riesgo para el viñedo en esta campaña.

3.2. Destino de la producción: nuevas tendencias y evolución. La demanda

a) El consumo

El Panel de Consumo Alimentario revela una ligera disminución del consumo de alimentos en el hogar (-0,7 %). Sin embargo, el gasto en alimentación ascendió durante este año a 67.519,9 millones de euros, un 0,7 % más que en 2010, motivado por las subidas de precios (+1,3 %). Del mismo modo el consumo per cápita cayó un -0,6 %, mientras que el gasto por persona se recuperó subiendo un 0,8 %, situándose al cierre del año 2011 en 1.471,35 €/persona y año (Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, 2011).

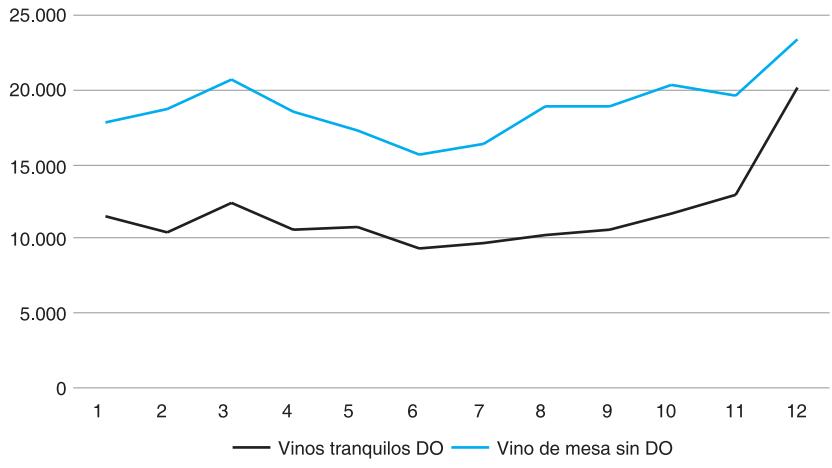
En el año 2011, el consumo total de vinos y espumosos en España fue de 434,5 millones de litros, un 1,8 % menos que en 2010, y con una disminución del valor en millones de euros del 1,2 %, de 1.066,7 millones de euros a 1.053,8 millones de euros.

Por tipos de vinos, la mayor bajada en el consumo se produjo en los vinos de mesa sin DO, con una caída del consumo del -2,7 %, de 232,4 a 226 millones de l, y del -3,8 % de la facturación de 264,3 a 254,4 millones de euros. Los vinos tranquilos con DO disminuyeron su consumo en un -0.8 %, de 141,9 a 140,7 millones de l aunque la facturación cayó un -2,0 %, de 529,4 a 518,8 millones de euros desde 2010. Sin embargo, aumentó el consumo de espumosos y cavas con DO en un 6,5 %, de 26,2 a 27,9 millones de litros, y la facturación en aproximadamente la misma proporción 6,7 %, de 136,2 a 145,5millones de euros.

Por meses, el mayor consumo de vinos tranquilos con DO se produjo en el mes de diciembre de 2011 con 20.185 miles de litros y el menor en el mes de junio con un consumo de 9.388 miles de litros.

El mayor consumo de vinos de mesa sin DO se produjo igualmente en el mes de diciembre con 23.402 miles de litros y el menor en junio con 15.650 miles de litros (Gráfico 5).

Gráfico 5. Evolución del consumo de vinos tranquilos DO y vinos de mesa sin DO en España en 2011. En miles de litros



Fuente MAGRAMA (2012).

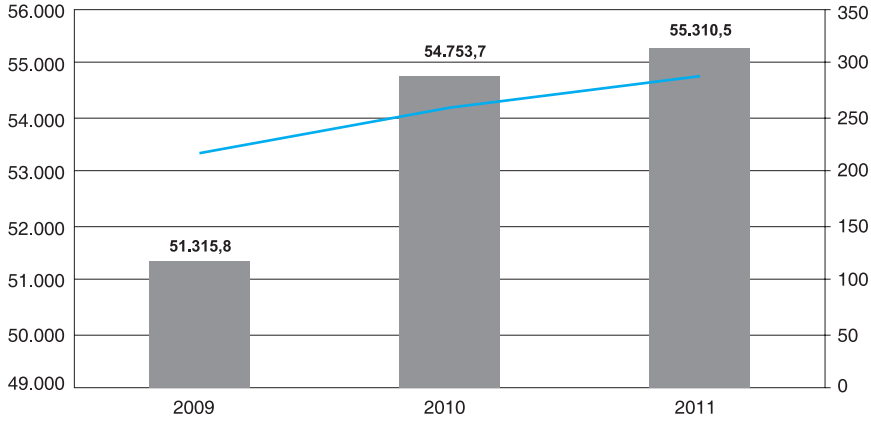
Durante el primer trimestre de 2011 con respecto al mismo periodo de 2010 se observó una caída del -19,1 % del consumo de vino tranquilo con DO en la Hostelería y Restauración, de 219,01 a 177,23 millones de euros. Mientras que las instituciones, para el mismo trimestre, aumentaron la facturación un 44,7 % pasando de 0,75 a 1,08 millones de litros (Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, 2011). Si se tiene en cuenta la evolución del consumo en la composición del PIB nacional a lo largo de dicho ejercicio, es fácil suponer que en el segundo semestre del año continuó el deterioro del consumo fuera del hogar, planteando un panorama de clara reducción de la demanda nacional, acompañada de una disminución de los precios de venta (paralela a la reducción de la capacidad de compra de las familias). El reflejo en el mercado español es evidente, los ingresos se han visto reducidos de manera general y las tensiones competitivas han aumentado claramente a lo largo del ejercicio económico. La única vía, pues, para encontrar el alivio de las

mencionadas tensiones debe buscarse en la exportación, ya que las posibilidades de que el consumo nacional regrese a los parámetros de años anteriores a corto plazo son muy reducidas.

b) La demanda externa

El análisis de los datos ofrecidos por Estacom (Gráfico 6) dibuja un panorama de la demanda externa contrario al nacional, con un crecimiento de la misma en los últimos años. Este crecimiento es el fruto de la caída del consumo interior y de los esfuerzos de las empresas locales por encontrar nuevos nichos en los que colocar sus producciones, reflejado en el continuo aumento del número de empresas exportadoras. No obstante, este esfuerzo se ha visto socavado durante 2011 por el empeoramiento de la situación económica general y de la europea en particular, que es dónde se producen la mayor parte de las ventas al extranjero.

Gráfico 6. Evolución de las exportaciones de vino de Valladolid (miles de euros) y del número de empresas exportadoras



Fuente: ESTACOM.

Por áreas geográficas, en 2011 se creció en prácticamente todas ellas (Tabla 4), con la excepción ya mencionada de Europa, el principal mercado histórico (57,2 % del total). Las claves del descenso de las exportaciones a nuestro entorno cercano hay que buscarlas, como ya se ha mencionado, en el empeoramiento de las condiciones económicas en dichos países, aunque hay que mantener la vigilancia sobre ellos, para aislar esta motivación de otras que pudieran resultar más dramáticas, como

el cambio en las preferencias de los consumidores. Los retrocesos más relevantes se han producido en Suiza (aún así, primer destino de las exportaciones vallisoletanas en euros), Reino Unido y Francia, con pérdidas respectivas de -13,7 %, -12,7 % y -11,2 %. Afortunadamente, Alemania, que supuso en 2011 el 12,0 % de las ventas exteriores sólo retrocedió un 1,1 %, aunque a cambio de la reducción de los precios medios de venta.

El siguiente destino en importancia fue América, particularmente en su parte septentrional, con una cuota del 36,3 %. Dentro de este amplio marco, fueron Estados Unidos y México los principales clientes de la provincia, ambos con perfiles de consumo crecientes (especialmente en el caso del país azteca con una tasa interanual del 37,9 %).

Tabla 4. Evolución de las exportaciones de vino de calidad de Valladolid por grandes áreas geográficas y países. En miles de euros

Países	Miles de euros			Porcentaje	
	2009	2010	2011	Var. año anteriores	Peso relativo
Total mundo	**51.315,8**	**54.753,7**	**55.310,5**	**1,02**	**100,0**
África	**6,0**	**8,0**	**42,0**	**425,00**	**0,1**
América	**15.301,5**	**17.306,1**	**20.086,8**	**16,07**	**36,3**
América del Norte	12.962,5	13.580,7	15.994,2	17,77	28,9
Canadá	*1.017,0*	*997,0*	*1.615,7*	*62,06*	*2,9*
México	*3.955,5*	*3.887,5*	*5.359,3*	*37,86*	*9,7*
Estados Unidos	*7.989,9*	*8.695,8*	*9.019,1*	*3,72*	*16,3*
Islas del Caribe	845,0	1.121,4	1.106,3	-1,34	2,0
América Central	592,0	690,0	935,0	35,51	1,7
América del Sur	901,0	1.914,1	2.051,0	7,16	3,7
Argentina	*33,0*	*59,0*	*64,0*	*8,47*	*0,1*
Brasil	*361,0*	*1.392,5*	*980,0*	*-29,62*	*1,8*
Chile	*12*	*-*	*5*	*0,00*	*0,0*
Colombia	*132,0*	*136,0*	*94,0*	*-30,88*	*0,2*
Ecuador	*4,0*	*24,0*	*7,0*	*-70,83*	*0,0*
Perú	*102,0*	*173,0*	*355,0*	*105,20*	*0,6*
Paraguay	*-*	*-*	*147,0*	*0,0*	*0,3*
Uruguay	*97,0*	*62,0*	*69,0*	*11,29*	*0,1*
Venezuela	*161,0*	*68,0*	*328,0*	*382,35*	*0,6*
Asia	**1.523,0**	**2.042,5**	**3.275,2**	**60,35**	**5,9**
Europa	**34.319,8**	**35.289,4**	**31.664,9**	**-10,27**	**57,2**
Unión Europea	24.908,7	23.942,3	21.223,2	-11,36	38,4
Austria	*334,0*	*491,0*	*551,0*	*12,22*	*1,0*
Bélgica	*1.787,5*	*2.196,6*	*1.875,4*	*-14,62*	*3,4*
Bulgaria	*14*	*15*	*4*	*-73,33*	*0,0*
Chipre	*122,0*	*189,0*	*255,0*	*34,92*	*0,5*
República Checa	*46,0*	*56,0*	*112,0*	*100,00*	*0,2*

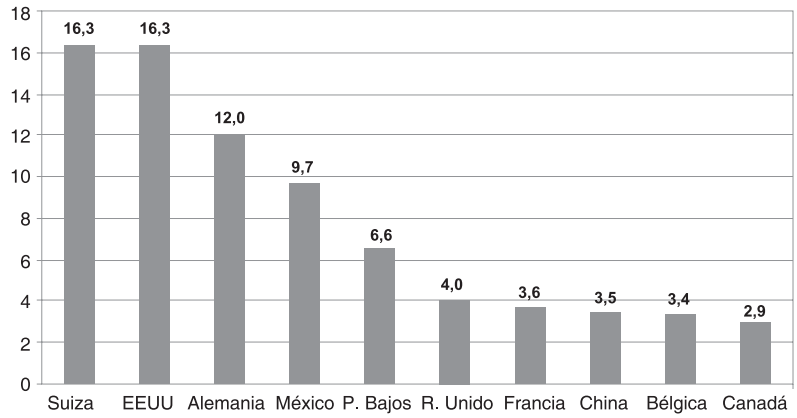
Tabla 4 (cont.). Evolución de las exportaciones de vino de calidad de Valladolid por grandes áreas geográficas y países. En miles de euros

Países	Miles de euros			Porcentaje	
	2009	2010	2011	Var. año anteriores	Peso relativo
Alemania	*6.062,1*	*7.158,6*	*6.639,2*	*-7,26*	*12,0*
Dinamarca	*832,0*	*1.647,6*	*1.370,9*	*-16,80*	*2,5*
Estonia	*15,0*	*46,0*	*17,0*	*-63,04*	*0,0*
Finlandia	*313,0*	*275,0*	*511,0*	*85,82*	*0,9*
Francia	*2.754,6*	*3.176,8*	*2.015,9*	*-36,54*	*3,6*
Reino Unido	*6.759,1*	*2.895,6*	*2.221,7*	*-23,27*	*4,0*
Grecia	*14,0*	*8,0*	*4,0*	*-50,00*	*0,0*
Hungría	*72,0*	*21,0*	*14,0*	*-33,33*	*0,0*
Irlanda	*298,0*	*243,0*	*238,0*	*-2,06*	*0,4*
Italia	*119,0*	*231,0*	*152,0*	*-34,20*	*0,3*
Lituania	*33,0*	*11,0*	*91,0*	*727,27*	*0,2*
Luxemburgo	*273,0*	*198,0*	*233,0*	*17,68*	*0,4*
Letonia	*89,0*	*44,0*	*150,0*	*240,91*	*0,3*
Malta	*-*	*11,0*	*-*	*-100,00*	*0,0*
Países Bajos	*3.186,6*	*3.617,1*	*3.634,8*	*0,49*	*6,6*
Polonia	*180,0*	*291,0*	*149,0*	*-48,80*	*0,3*
Portugal	*119,0*	*115,0*	*97,0*	*-15,65*	*0,2*
Rumanía	*3,0*	*28,0*	*9,0*	*-67,86*	*0,0*
Suecia	*1.474,9*	*944,0*	*692,0*	*-26,69*	*1,3*
Eslovenia	*1,0*	*18,0*	*3,0*	*-83,33*	*0,0*
Eslovaquia	*7,0*	*17,0*	*182,0*	*970,59*	*0,3*
EFTA	8.982,6	10.729,5	9.553,6	-10,96	17,3
Suiza	*8.385,2*	*10.459,6*	*9.031,5*	*-13,65*	*16,3*
Islandia	*8,0*	*17,0*	*26,0*	*52,94*	*0,0*
Liechtenstein	*29,0*	*12,0*	*6,0*	*-50,00*	*0,0*
Noruega	*560,0*	*241,0*	*490,0*	*103,32*	*0,9*
Europa Oriental	5,0	144,0	293,0	103,47	0,5
Bielorrusia		*48,0*	*-*	*-100,00*	*0,0*
Rusia	*5,0*	*96,0*	*231,0*	*140,63*	*0,4*
Ucrania	*-*	*-*	*63,0*	*0,0*	*0,1*
Resto Europa	424,0	473,0	595,0	25,79	1,1
Andorra	*311,0*	*366,0*	*395,0*	*7,92*	*0,7*
Gibraltar	*99,0*	*105,0*	*141,0*	*34,29*	*0,3*
Turquía	*5,0*	*-*	*10,0*	*0,0*	*0,0*
Serbia	*8,0*	*2,0*	*49,0*	*2.350,00*	*0,1*
Oceanía	**165,0**	**107,0**	**241,0**	**125,23**	**0,4**
Regiones polares	**-**	**-**	**-**	**0,0**	**0,0**
Otros	**-**	**-**	**-**	**0,0**	**0,0**

Fuente: ESTACOM.

La contribución de Asia a las exportaciones de vinos de calidad de la provincia también está creciendo de manera importante, un 60,3 % en el último año. Este importante estirón se explica casi en su totalidad por la emergencia del mercado chino como consumidor de nuestros caldos. Desde una posición básicamente testimonial ha pasado a ocupar el octavo puesto (Gráfico 7) de los principales compradores, acaparando el 3,5 % de las ventas al extranjero.

Gráfico 7. Principales mercados internacionales para el vino de calidad de Valladolid en 2011. En porcentaje



Fuente: ESTACOM.

c) Comercialización de los vinos de Valladolid

Las denominaciones de origen de la provincia de Valladolid entregaron 145,6 millones de contraetiquetas para la comercialización de los vinos en 2011. Para todas ellas ha supuesto un mantenimiento o aumento de las contraetiquetas entregadas, superando cifras de los últimos 5 años en el caso de Ribera del Duero (Tabla 5).

Tabla 5. Evolución de las ventas de contraetiquetaje para las DO con superficie de viñedo en la provincia de Valladolid (2007-2011). En millones de botellas

Año	Cigales	Ribera del Duero	Rueda	Tierra de León	Toro
2011	3,7	72,9	56,9	1,8	10,3
2010	3,7	72,5	50,2	2,2	9,4
2009	3,8	62,7	43,2	1,8	10,0
2008	4,3	66,2	41,1	1,6	10,5
2007	4,2	69,7	36,6	1,8	10,7

Fuente: Consejos Reguladores DO.

Los vinos más vendidos de la DO Rueda son los blancos y entre ellos el Rueda Verdejo y el Rueda. En la DO Ribera del Duero, por su parte, son los de cosecha, en este grupo se incluyen caldos jóvenes, jóvenes roble y crianza no tradicional, que suponen más del 60 % de las ventas de esta Denominación. Por otro lado, los vinos Reserva y Gran Reserva han experimentado un aumento del 54,70 % y 54,69 % en sus ventas.

Los caldos más vendidos de la DO Toro son los tinto «joven», tinto roble y vinos de autor, un 70 % de las ventas de esta denominación. La venta de vinos blancos es minoritaria, un 5,4 %, así como las de rosado, un 3,6 %, y reserva, 2,5 %. Finalmente, los vinos de Cigales más vendidos fueron casi al 50 por ciento los rosados y los tintos.

El destino de los vinos amparados de la provincia de Valladolid es mayoritariamente nacional (como promedio el 77,72 % de las botellas), siendo Ribera del Duero quién mayor porcentaje de vinos exporta (30 %). La DO Ribera del Duero está presente en más de 100 países de todos los continentes y está aumentando su presencia en Estados Unidos a través de la campaña de promoción *Drink Ribera, Drink Spain* gracias a la cual los organizadores calculan que hay un millón más de personas que conocen y compran estos vinos.

Tabla 6. Destino de la producción de vino para las DO con superficie de viñedo en la provincia de Valladolid. En porcentaje

Denominación de Origen	Nacional	Exportación
Cigales	73,9	26,1
Ribera del Duero	70,0	30,0
Rueda	84,7	15,3
Tierra de León	85,0	15,0
Toro	75,0	25,0
Total	77,7	22,3

Fuente: Consejos Reguladores de las DO.

Los vinos de la DO Rueda son consumidos en Castilla y León, la Comunidad de Madrid, la Cornisa Cantábrica, sobre todo en Cantabria y el País Vasco, y en 2010 registraron un aumento significativo en la zona de Valencia. El grueso de las exportaciones corresponde a Europa donde Alemania y Suiza son los países que más botellas reciben. El continente americano es, después de Europa, el que más botellas importa, sobre todo Estados Unidos. Detrás se sitúan Asia, África y Australia, con especial mención del mercado japonés que es también un destacado consumidor.

El consumo del vino de Ribera del Duero crece en Madrid, Cataluña, Aragón y en la Comunidad Valenciana.

Los principales mercados de los vinos de Toro son Castilla y León, Madrid y la Cornisa Cantábrica. Cerca del 50 % de las ventas al exterior corresponden a la Unión Europea, donde el principal mercado es Alemania y fuera de Europa, Estados Unidos es el principal mercado.

Castilla y León y la zona norte de Madrid son los mercados más importantes de los vinos de Cigales y dentro de la Unión Europea, Suiza y Bélgica son los principales mercados. Fuera de Europa, Estados Unidos es el país que más vino de Cigales importa.

Los principales receptores dentro de la Unión Europea del vino de la DO Tierra de León son Bélgica, Suiza y Alemania. Mientras que fuera de Europa, Canadá, Estados Unidos y Corea son los principales mercados.

3.3. Estructura empresarial del sector

La evolución y número de empresas vitivinícolas hasta el año 2011 en cada una de las regiones amparadas de la provincia de Valladolid reflejan el potencial desarrollo e inversión del sector. En este sentido, en la DO Ribera de Duero en los últimos cinco años se ha pasado de 241 instalaciones elaboradoras a 267 (+11 %), de 266 a 286 de almacenamiento (+7,52 %), de 211 a 236 de crianza (+11,85 %) y de 221 a 249 de embotellado (+12,67 %). En los últimos 30 años la DO ha pasado de 7 a 267 instalaciones de elaboración, con un crecimiento del 371 %, un comportamiento claramente exponencial. En este entramado se encuentran modelos empresariales de toda índole, desde las pequeñas empresas familiares con tradición en la zona, a las grandes multinacionales de capital nacional o extranjero que buscan oportunidades de negocio y que tienen o no experiencia en la elaboración de vinos (empresas de químicos, de construcción, etc.).

En la DO Rueda, en la campaña se han construido dos nuevas bodegas, una de capital foráneo, procedente de una conocida bodega de la DO La Rioja y otra de capital local, por un empresario viticultor de la zona. En los últimos cinco años han aumentado en 5 el número de bodegas (+9,5 %).

En la DO Toro se ha pasado de 44 a 51 bodegas desde 2007, creciendo un 15,9 %. Todas las bodegas son elaboradoras y embotelladoras de su producto, siendo todas ellas de tamaño medio y tan sólo 5 empresas superan los 500.000 kg de uva recogida en 2011.

Finalmente las DO Cigales y Tierra de León no han variado el número de bodegas en los últimos años, siendo de 33 y 32 respectivamente; la práctica totalidad de las bodegas en estas zonas son de estructura familiar exceptuando un pequeño número de ellas que tienen un tejido empresarial más complejo, aunque sí se han observado un claro descenso de los viticultores. Circunstancias como la falta de relevo generacional, envejecimiento de la población, migración a las zonas urbanas, etc. explican estos hechos en el sector agrario de Castilla y León.

Tabla 7. Evolución del número de bodegas por DO

Año	Cigales	Ribera del Duero	Rueda	Toro	Tierra de León
2007	32	241	50	44	32
2008	32	249	52	48	32
2009	32	256	53	49	32
2010	32	261	53	50	32
2011	32	267	55	51	32

Fuente: Consejos Reguladores DO.

4. Perspectivas de futuro

4.1. Estrategias institucionales y de producto: innovación y diversificación y enoturismo

La estrategia y tendencias de futuro varían en cada una de las zonas amparadas, ya que la imagen y posicionamiento en el mercado también difieren.

Así, en la DO Tierras de León las innovaciones principales se refieren al equipamiento de bodega con nuevos equipos para generar nitrógeno para la conservación y movimiento de vinos, filtro tangencial, y nuevos sistemas de limpieza de mostos como es la flotación, como indica el Consejo Regulador de la DO. Manifiestan que la actividad enoturística en la zona es bastante limitada, mientras que desde el Consejo tienen un programa de visitas en el que enseñan la bodega, plantación, una colección de más de 110 variedades de vid y el centro de interpretación de la viña y el vino. La afluencia de visitas se va incrementando poco a poco y creen que es una actividad que fideliza y promociona su actividad entre los consumidores.

En el caso de la DO Cigales se apuesta por la diversificación y calidad del producto. Como innovación de la campaña debemos reseñar que con la aprobación del nuevo Reglamento se posibilita la elaboración, además de los rosados y tintos tradicionales, de blancos, espumosos y dulces, así como la utilización de variedades complementarias como Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Sauvignon Blanc. Por otra parte, manifiestan que se está cuidando además de la calidad, la presentación del producto con etiquetas más actualizadas acordes con las exigencias del mercado.

En la DO Toro la innovación es constante en la producción de uva ecológica y biodinámica. Se aprovechan las condiciones agroclimáticas favorables de la zona para este sistema compatible con el medio ambiente y que supone un sobreprecio en el mercado. En este mismo sentido y en las estrategias de gestión empresarial, la mayoría de las grandes bodegas, y cada vez más, están certificadas con protocolos IFS o BCR; además poseen otros certificados ISO en calidad, medio ambiente, etc. Como estrategia de mercado es constante la adaptación de las etiquetas y los formatos de cara al consumidor. Las actividades de enoturismo son incipientes en la DO, aunque hay bodegas que llevan trabajando muchos años en este sector con mucha experiencia acumulada en catas, presentaciones, etc. que ofrecen una oferta integral de servicios. En este momento se están poniendo las primeras piedras para crear la ruta enoturística de la DO Toro implicando a todos los agentes y organismos afectados.

En la DO Rueda se adaptan continuamente al mercado tanto en aspectos tecnológicos del viñedo (vendimias nocturnas) y de la bodega (vinos de baja graduación) así como con nuevas tendencias como son los tapones de rosca, los diseños de las etiquetas, etc.

Las bodegas de Ribera del Duero se caracterizan por un gran dinamismo con iniciativas tanto en la elaboración, como en la gestión y en el marketing. El enoturismo en la DO es una actividad que se está iniciando y con la que se están consiguiendo cifras muy relevantes de visitas, considerando desde el Consejo Regulador que debe ser una actividad a impulsar por todos los operadores de la zona.

4.2. Estrategias orientadas al mercado: *marketing*

Varias comarcas apuestan porque los consumidores buscan probar vinos nuevos, de nuevas zonas y variedades diferentes. En este sentido, Tierra de León ha abierto un nicho de mercado con consumidores no habituales de su vino tradicional con sus vinos dulces naturales, que están sustituyendo a los espumosos italianos. Por su parte, y como ya se ha comentado, en Cigales se autorizan e incluyen nuevas variedades y nuevos productos como los blancos, espumosos y dulces.

En Ribera del Duero se apuesta por una estrategia basada en la calidad con el objetivo de no defraudar a los consumidores. Además de la calidad, en Cigales y Toro la apuesta firme es por una buena rela-

ción calidad-precio considerando que en este momento es la variable más valorada por los consumidores en las decisiones de compra de vino de estas regiones.

En cuanto a las ventas *online* muchas bodegas de la provincia ya las realizan e incluso de manera institucional la DO Tierra de León, aunque en todos los casos manifiestan que las ventas por este medio son aún bajas.

Todas las regiones tienen competencia directa de otros vinos: para Tierra de León, los vinos de Prieto Picudo tanto rosados como tintos; para los de Ribera del Duero, los tintos y rosados aunque existe cierta fidelidad a la contramarca; para Toro y Cigales, los tintos consolidados de Ribera y Rioja, y para Rueda, otros blancos tanto de mayor (vinos gallegos) como de menor (Mancha-Valdepeñas o Penedés) precio en el mercado. Por todo ello, las comarcas vitivinícolas deben apostar por una estrategia de posicionamiento en el mercado y de diferenciación.

5. El viñedo y los gastos de producción en la provincia de Valladolid

5.1. Características de los viñedos amparados

a) Denominación de Origen de Cigales

La densidad del viñedo oscila de 1.200 a 3.000 cepas/ha. El viñedo tradicional es en vaso, con una carga máxima de 15 yemas por cepa, sobre seis pulgares, también como máximo. El sistema en espaldera, o formas apoyadas, puede realizarse de la siguiente manera, en el sistema de doble cordón, la carga máxima será de doce yemas distribuidas en seis pulgares. En el sistema de vara y pulgar, la carga se distribuirá en una vara y uno o dos pulgares de dos yemas, con un máximo de 12 yemas por cepa. La carga será de 38.000 yemas/ha con una producción máxima en tintas de 7.000 kg/ha y en blancas de 6.000 kg/ha. El grado mínimo en la vendimia de las tintas es de 10,5º y de las blancas de 10º. El rendimiento en producción de mosto es de 70 litros de mosto o vino por cada 100 kilogramos de vendimia.

b) Denominación de Origen Ribera del Duero

La densidad de plantación es de 2.000 a 4.000 cepas/ha.Los sistemas de poda son, el tradicional sistema en «vaso» y sus variantes, con una carga máxima de quince yemas por cepa sobre un máximo de seis pulgares. Se podrá efectuar la poda en «espaldera» que se ajustará, en el sistema de doble cordón la carga máxima será de 18 yemas por cepa. En el sistema de vara y pulgar, la carga se distribuirá en una vara y uno o dos pulgares de dos yemas, con un máximo de 12 yemas por cepa. El número máximo de carga será de 40.000 yemas/ha, con una producción máxima 7.000 kg/ha y un grado mínimo en la vendimia de 11º y un rendimiento de 70 l/100 kg de vendimia.

c) Denominación de Origen Rueda

La densidad de plantación está entre las 1.100-5.000 cepas/hectárea. La formación y poda de las variedades blancas es tradicional en vaso, con pulgares de dos yemas vistas y la ciega, con una carga máxima de 18 yemas productivas por cepa y la formación en espaldera, en plantaciones dirigidas y apoyadas, la poda se efectúa en doble cordón o en vara y pulgar simple o doble, respetando el máximo de 16 yemas productivas por cepa. Para las variedades tintas, tradicional en vaso y sus variantes, con una carga máxima de 18 yemas productivas por cepa y la formación en espaldera en plantaciones dirigidas y apoyadas, con una carga máxima de 16 yemas productivas por cepa.

Se autoriza el riego del viñedo con carácter general hasta el día 31 de julio en las provincias de Ávila y Valladolid y hasta el día 15 de agosto en la provincia de Segovia, siempre y cuando las condiciones ecológicas lo justifiquen. Para poder regar con posterioridad a las fechas indicadas, el viticultor deberá presentar una solicitud de autorización ante el Consejo Regulador en la que se justifique la necesidad en función de las condiciones ecológicas, agronómicas y enológicas.

La carga máxima de los viñedos de Rueda es de 40.000 yemas/ha. La producción máxima en Verdejo y SauvignonBlanc es en la formación en vaso de 8.000 kg/ha y en espaldera de 10.000 kg/ha, para Viura y Palomino es de 10.000 kg/ha, para el Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Garnacha es de 7.000 kg/ha.

d) Denominación de Origen Toro

La Densidad de plantación está entre las 900 y 2.700 cepas/hectárea con formación en vaso o espaldera y 32.000 yemas por hectárea. La producción máxima de la Tinta de Toro es de 6.000 kg/ha. En Morales de Toro y Pedrosa del Rey, la Garnacha y la Malvasía con una producción máxima de 9.000 kg/ha y la Verdejo de 6.000 kg/ha. Para el resto de municipios la Garnacha y la Malvasía con 7.000 kg/ha y la Verdejo con 4.000 kg/ha. El grado mínimo en la vendimia es de 10,5 °C.

e) Denominación de Origen Tierra de León

Tanto para variedades tintas como blancas, la densidad de plantación oscilará entre 1.100 y 4.000 cepas/ha, tanto para la formación en vaso como en espaldera.

Los rendimientos máximos admitidos por hectárea en viñedos en plena producción, entendiendo como tal los de más de 4 años, serían 7.000 kg/ha con formación en vaso y 10.000 kg/ha con formación en espaldera para las variedades blancas y 6.000 kg/ha en viñedos y formación en vaso y 8.000 kg/ha con formación en espaldera para las variedades de tinto.

5.2. Los análisis de los gastos de cultivo

a) Consideraciones metodológicas al análisis

Para el análisis de los gastos del cultivo de una hectárea de viñedo de vinificación en la provincia de Valladolid en el año 2011 se ha contado con un panel de técnicos de la Asociación de Técnicos de Viticultura de Castilla y León (ATEVICAL), de las zonas vitícolas con superficie representativa de viñedo en la provincia —Rueda, Toro, Ribera de Duero y Cigales—.

Asimismo, se ha tenido en cuenta que los costes varían según el sistema de conducción, la variedad y la zona de cultivo. Así, la Tabla 8 presenta los costes de cultivo de uva tinta con formación en espaldera y en vaso y de blanco en espaldera precedidos de las labores culturales tradicionales y diferenciales de cada zona de producción.

Tabla 8. Costes de cultivo medios de 1 ha de viñedo. Cultivo especial año 2011

		Tinto						Blanco		
Gastos anuales			**Vaso**			**Espaldera 2,6 x 1,3**			**Espaldera 3 x 1,5**	
Operación/material	**Unidad**	**Precio/ud (€)**	**Ud/ha**	**Total/ha (€)**	**Precio/ud (€)**	**Ud/ha**	**Total/ha (€)**	**Precio/ud (€)**	**Ud/ha**	**Total/ha (€)**
Prepoda mecánica	Horas				50,0	1,0	50,0	50,0	1,0	50,0
Poda manual+rebajes o atados	Horas	9,0	27,5	247,5	9,0	32,5	292,5	9,0	31,0	279,0
Sarmentar con barredora	Horas	30,0	1,0	30,0	30,0	1,0	30,0	30,0	1,0	30,0
Abonado: fertilizantes	kg	0,3	300,0	90,0	0,3	300,0	90,0	0,3	300,0	90,0
Abonado: aplicación	ha	30,0	0,5	15,0	30,0	0,5	15,0	30,0	0,5	15,0
Manejo de alambres y vegetación	Horas				9,0	13,5	121,5	9,0	13,5	121,5
Herbicida: producto	Unidad	24,0	1,0	24,0	24,0	1,0	24,0	21,0	1,0	21,0
Herbicida: aplicación	Horas	30,0	0,6	18,0	30,0	0,6	18,0	30,0	0,6	18,0
Poda verde-espergurado/escarda	Horas	9,0	32,0	288,0	9,0	20,0	180,0	9,0	9,5	85,5
Despunte mecánico	ha	30,0	1,0	30,0	30,0	1,0	30,0	30,0	1,0	30,0
Desnietado ligero	ha									
Deshojado controlado	ha	9,0	20,0	180,0	9,0	16,0	144,0	50,0	1,0	50,0
Aclareo controlado de racimos	ha	9,0	24,0	216,0	9,0	24,0	216,0	28,0	3,5	98,0
Mantenimiento emparrado	ha				50,0	1,0	50,0		1,0	
Laboreo mecánico del suelo	ha	38,0	4,8	182,4	38,0	4,8	182,4	34,0	5,0	170,0
Tratamientos fitosanitarios: producto	Unidad	210,0	1,0	210,0	210,0	1,0	210,0	0,6	100,0	60,0
Tratamientos fitosanitarios: aplicación	Unidad	30,0	3,2	96,0	30,0	3,2	96,0	23,0	3,0	69,0
Riego: (amortización,agua y mano de obra)	Unidad	120,0	1,0	120,0	120,0	1,0	120,0	168,0	1,0	168,0
Vendimia	Unidad	9,0	40,0	360,0	9,0	48,0	432,0	250,0	1,0	250,0
Transporte de uva	kg	30,0	2,6	78,0	30,0	3,0	90,0	0,02	9.000,0	162,0
Total gastos anuales				**2.184,9**			**2.391,4**			**1.767,0**

Tabla 8 (cont.). Costes de cultivo medios de 1 ha de viñedo. Cultivo especial año 2011

		Tinto						Blanco		
Gastos anuales			**Vaso**			**Espaldera 2,6 x 1,3**			**Espaldera 3 x 1,5**	
Operación/material	**Unidad**	**Precio/ud (€)**	**Ud/ha**	**Total/ha (€)**	**Precio/ud (€)**	**Ud/ha**	**Total/ha (€)**	**Precio/ud (€)**	**Ud/ha**	**Total/ha (€)**
Otros gastos										
Amortización+intereses Inversión (30 años)				238,0			530,0			530,0
Seguro helada y pedrisco		18.000	0,01	205,6	21.000	0,01	239,8	16.000	0,01	182,7
Otros gastos: CRDO, contribución, etc.				110,0			120,0			50,0
Interés Capital Circulante				11,0			15,0			15,0
Total gastos generales:				**564,6**			**904,8**			**777,7**
Total gastos/ha:				**2.749,5**			**3.296,2**			**2.544,7**
Rendimiento kg/ha				**5.200,0**			**6.000,0**			**8.000,0**

Se presentan gastos promedios en la provincia para el viticultor tipo, ya que el destino de la producción y el precio esperado de la uva condiciona las decisiones de producción como labores, tratamientos, etc. que inciden en los costes, existiendo múltiples estructuras de costes en función de todos los parámetros citados.

Para la Tabla 8 se ha considerado la media del coste de las operaciones, labores y tratamientos de las zonas consideradas, siempre que la operación se realizara en más de una zona vitícola, considerando que si se realiza tan sólo en una zona no es representativa la labor.

b) Coste de la mano de obra

El precio medio de la mano de obra por las empresas de servicios del sector está en torno a los 9,0 €/horay si lo realizan los trabajadores propios en torno a los 7-8 €/hora, incluida la Seguridad Social en el año 2011. En los últimos años, a causa de la crisis, se ha observado que se utilizan cada vez menos las empresas de servicios y se paga a jornaleros de la zona o lo hace el propio viticultor. Para uva de calidad se prefiere no escatimar costes en estas labores manuales y recurrir a trabajadores de confianza, pues un menor precio conlleva retrasos en enseñarles o labores mal realizadas. El precio está acorde con la calidad del servicio. En estos años el precio de la mano de obra tiende a la baja pues sobran trabajadores pero las mayores empresas del sector prefieren no arriesgar.

c) Coste de las labores

La prepoda mecánica se realiza de manera generalizada en el sistema de conducción en espaldera en todas las zonas y en vaso tan sólo en algunas como Ribera. Se trata de una labor habitualmente subcontratada ya que raramente dispone el viticultor de prepodadora. Las empresas de servicios cada vez tienen más prepodadoras aumentando la oferta de este servicio y haciendo que el precio tienda a la baja por efecto de la mayor competencia. En algunas áreas vitícolas con bajas previsiones de precio de venta de la uva disminuye la demanda de este servicio. Por todo ello el precio de esta labor tiende a la baja.

Para la poda y en los distintos sistemas de conducción y zonas analizadas se observa una variación en la duración de esta labor entre las 25 horas por ha en Cigales y las 30 h/ha en Toro para el tinto en vaso. Para el tinto en espaldera entre las 25 h/ha para una espaldera con poda en doble cordón en Toro o Cigales y 40 horas/ha en Ribera del Duero. En cada

zona vitícola el tiempo invertido en la poda de la cepa viene marcado por el uso y costumbre, así como la cantidad de vegetación a limpiar. La retirada de los restos de poda, denominado sarmentar en algunas zonas, se suele hacer en las espalderas con barredora.

La fertilización es una de las labores que más difieren entre explotaciones, llegando incluso a suprimirse en algunas, si el precio esperado de la uva no es suficiente. En esta labor se observa el grado de profesionalización de los viticultores. El coste depende del tipo de fertilizante utilizado (mineral, orgánico-mineral u orgánico), rendimientos esperados, contenido del suelo y tradición en la aplicación. En Cigales, Ribera y Rueda se suele aplicar fertilizante mineral con un gasto promedio en torno a los 90 €/ha. En Toro se suele utilizar abono orgánico teniendo en cuenta el estiércol disponible en las explotaciones ganaderas existentes en la zona, con una aplicación año sí y dos no, con un coste de 140 €/ha cada 3 años ó 100€/ha cada año. En los últimos años en la zona, y por efecto de los precios, se tiende a abaratar la labor utilizando abonos minerales que el año de aplicación puedan parecer más económicos pero que se deben aplicar todos los años.

El manejo de los alambres y la vegetación varía según la zona y costumbre, el tiempo empleado en la operación, dependiendo del número de pasadas que se hagan sobre la parcela. Así, en Ribera de Duero se estiman unas 25 horas por hectárea en esta labor y en Rueda 14 horas por ha mientras que en Cigales y Toro en torno a las 7-8 horas por hectárea.

Para el control de las malas hierbas se observa, en los viñedos en vaso, desde el no tratamiento de Toro, a un pase de cultivador en Cigales hasta un coste en Ribera de Duero en 2011 de 20 €/ha. En espaldera, los técnicos manifiestan que en Cigales algunos no aplican y aquellos que lo hacen tuvieron en la campaña 2011 un coste de 20 €/ha, en Rueda y Toro el coste en herbicidas estuvo en torno a 21 €/ha, mientras que es la zona de Ribera del Duero en la que se encuentran los mayores costes con 30 €/ha. Con respecto a este insumo, los técnicos señalan que la reciente limitación de la lista de materias activas que se pueden utilizar podría provocar en los próximos años una subida del precio del mismo al reducirse los posibles productos a utilizar. En la campaña 2011 manifiestan que aún no se ha hecho notar.

Para la poda en verde también aparecen diferencias por zonas en el número de pasadas e intensidad de la labor. Así, en Cigales y Toro no es una labor generalizada y si se realiza, es algo de limpieza rápida en

Cigales (8 horas/ha), o en Toro la limpieza del tronco en los viñedos en espaldera (16 h/ha) y mayor limpieza para los vinos de calidad y mayor precio (24 h/ha). En Rueda se suele hacer el espergurado y limpieza del tronco. En la zona de Ribera del Duero se suelen hacer hasta dos pasadas en esta labor (40 h/ha en vaso y 35 h/ha en las espalderas).

Despuntar es una labor generalizada en todas las DO y suele costar 30 €/ha. En Cigales se han generalizado las despuntadoras y sale algo más barato (22€/ha). En Cigales y Ribera se suelen hacer dos pases, uno antes de vendimia y otro antes de algún tratamiento fitosanitario.

El desnietado y deshojado sólo se realiza en la zona de Ribera del Duero. Suele ser un deshojado manual con un coste de 200 €/ha y desnietado de 220 €/ha. Al no ser una labor generalizada de todas las zonas vitícolas de Valladolid no se incluye en la Tabla 8.

La práctica del aclareo de racimos consiste en la supresión de un número determinado de racimos, en particular los más apelotonados, con el fin de dejar más claros los que quedan, buscando un mayor equilibrio entre fruto y superficie foliar y conseguir con ello la mayor calidad del fruto que queda en la cepa, así como el control de Botrytis. En la zona de Rueda y Cigales no está generalizada esta práctica mientras que en Toro lo realizan los viticultores de vinos de calidad (con un rendimiento en hora de 17 h/ha en espaldera y de 15,5 h/ha en vaso) y en Ribera es una práctica generalizada en todos los viñedos empleando 24 h/ha.

El mantenimiento del emparrado es una operación habitual en las plantaciones en espaldera y especialmente en aquellas que cuentan vendimia mecanizada para mejorar la misma, como es el caso de Rueda. Suele realizarse a la vez que otras labores.

Para el laboreo mecanizado se necesitaron en 2011 de 3 a 4 pasadas por plantación.

Los tratamientos fitosanitarios vienen condicionados por la zona, la climatología y las variedades. Así, en Ribera del Duero y Cigales por clima y variedades se requiere de un tratamiento antibotrytis con un coste de 60 €/ha, mientras que en el resto de zonas tan sólo de vez en cuando. En Ribera es un tratamiento que todos los años se realiza y en otras depende de los precios. También varía el número de tratamientos por zonas, así en Ribera en 2011 se hicieron entre 3 y 4 tratamientos y en Toro tan sólo uno, con un coste de 60 €/tratamiento. Sin embargo en Cigales fueron dos tratamientos en la campaña con un coste total de 67 €/ha.

El coste también aumenta con el número de tratamientos ya que cada uno de ellos conlleva en la aplicación 34 €/ha y pase. Así, en los blancos de Rueda este año se hicieron hasta 5 tratamientos.

Además se han hecho dos o tres pasadas de azufre en todas las regiones vitícolas analizadas.

El **riego** tan sólo se lleva a cabo en las zonas de Ribera del Duero y Rueda. En Cigales no es habitual, mientras que en Toro no está permitido por el Consejo Regulador después de mayo. El coste de la tabla 8 es una estimación.

La **vendimia** se suele pagar por kilogramos vendimiados, según la carga entre 0,06 y 0,11 €/kg, para la vendimia manual. En Rueda está generalizada la vendimia mecánica a 250 €/ha.

d) Consideraciones finales al análisis de costes

- Los costes varían según el sistema de conducción, la variedad y la zona de cultivo.
- El destino de la producción y el precio esperado de la uva condiciona las decisiones de producción como labores, tratamientos, etc.
- La fertilización y tratamientos son las labores que más se resienten con la tendencia de los precios y del mercado en la campaña 2011.
- En las DO y bodegas de vinos de alta gama, con más precio, las exigencias de cultivo son mayores y se realizan un mayor número de operaciones como es el caso del desnietado, deshojado y aclareo en Ribera del Duero y en bodegas con mayores exigencias.
- Los tratamientos fitosanitarios vienen condicionados por la zona, la climatología y las variedades.
- Las labores, operaciones y tratamientos dependen del número de aplicaciones y tiempo empleado, variando de unas zonas a otras según el destino de la producción y el uso y costumbre de la zona.

6. Determinación de los ingresos. Análisis de sensibilidad

Los ingresos vienen determinados por el rendimiento del cultivo, que en 2011 ha sido excepcional, y por el precio pagado. Dicho precio varía notablemente por zonas y bodegas según el comprador, la oferta y el mercado. El precio pagado por la uva en 2011 ha ido a la baja. La uva se paga por grado y calidad de la misma, existiendo grandes diferencias entre unas y otras zonas, por bodegas y viticultores.

Por ello, para analizar los ingresos de una hectárea de viñedo en la provincia de Valladolid se ha realizado un análisis de sensibilidad que permita calcular los beneficios de la explotación en función del precio pagado por la uva, obteniendo el umbral de rentabilidad (precio a partir del cual se obtienen beneficios del cultivo).

Los beneficios se han obtenido restando a los ingresos totales obtenidos por la venta de la uva los gastos del cultivo. Deben considerarse estas cifras con el debido cuidado, ya que tanto los datos referidos a ingresos como a costes, son promedios. Además, la gran cantidad de casuísticas diferentes en cuanto a tipos de manejo, variedades, características de los suelos y tradición hacen que la representatividad del cálculo sea bastante limitada y que su verdadera utilidad la podamos descubrir cuando se hayan obtenido los datos de años venideros para marcar tendencias.

$$B = IT - GT$$

Dónde:

$$IT = p \times q$$

$$GT = (G_{anuales} - OG)$$

El punto muerto o umbral de rentabilidad (punto en el que se empiezan a generar beneficios) para los gastos de la campaña 2011 en Valladolid se encuentra entre los 0,318 €/kg de uva de blanco en espaldera y los 0,549 €/kg para la uva tinta en espaldera, pasando por los 0,528 €/kg en el tinto en vaso.

El análisis de sensibilidad permite obtener los beneficios de los productores para los niveles de precios pagados por la uva.

Tabla 9. Análisis de sensibilidad de los beneficios en función del precio de la uva en Valladolid

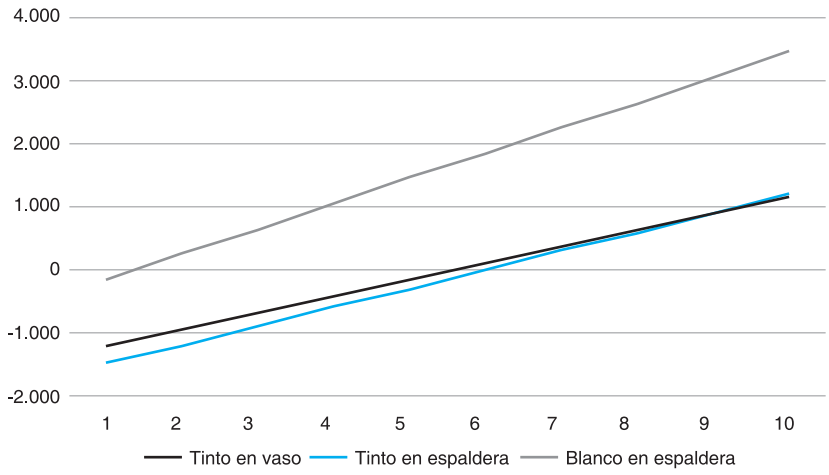
Precio de la uva (€/kg)	Beneficio (€/ha)		
	Tinto en vaso	Tinto en espaldera	Blanco en espaldera
0,35	-1.189,45	-1.496,2	-144,71
0,40	-929,45	-1.196,2	255,29
0,45	-669,45	-896,2	655,29
0,50	-409,45	-596,2	1.055,29
0,55	-149,45	-296,2	1.455,29
0,60	110,55	3,8	1.855,29
0,65	370,55	303,8	2.255,29
0,70	630,55	603,8	2.655,29
0,75	890,55	903,8	3.055,29
0,80	1.150,55	1.203,8	3.455,29

Fuente: Elaboración propia.

Conclusiones y consideraciones finales del análisis de sensibilidad

- La uva blanca alcanza antes el punto muerto o umbral de rentabilidad, por mayores rendimientos del cultivo y menores gastos de vendimia, tratamientos, labores manuales, etc.
- Para precios bajos, hasta 0,65 €/kg, es más rentable la uva tinta en vaso pero a partir de los 0,7 €/kg es más rentable en espaldera.
- El análisis demuestra la diferencia de gastos y beneficios por variedades, sistemas de conducción y tipo de explotación y que puede ser trasladado a los consumidores.
- Un mayor precio esperado por la uva permite a los productores un margen de operaciones en la producción de la materia prima.
- Los técnicos manifiestan que es preferido un buen precio porque incentiva aumentar los rendimientos.

Gráfico 8. Representación de los beneficios (€/ha) en función del precio (€/Kg) de la uva en Valladolid (2011)



Fuente: Elaboración propia.

Referencias bibliográficas y fuentes de información

- INE (2012): *Estadísticas Producto Interior Bruto.* Instituto Nacional de Estadística.
- JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN (2011a): *Cuentas económicas de la Agricultura de Castilla y León (CEAS).* Junta de Castilla y León.
- JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN (2011b): *Informe de censo agrario de Castilla y León.* Junta de Castilla y León.
- LEY 24/2003 de 10 de julio, de la Viña y del Vino (BOE 11-07-2003)
- MAGRAMA (2012a): *DOP/IGP. Calidad diferenciada.* Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.
- MAGRAMA (2012b): *Panel de Consumo Alimentario. Año 2011.* Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.
- MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE (2011): *Consumo Alimentario en el hogar*. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

- ORDEN APA/2059/2002, de 31 de julio, por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Rueda» y de su Consejo Regulador.
- ORDEN APA/3814/2005, de 11 de noviembre, por la que se dispone la publicación de la Orden AYG/192/2005, de 10 de febrero, de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, por la que se modifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Cigales» y se aprueba su Reglamento.
- ORDEN AYG/1263/2007, de 11 de julio, por la que se reconoce el v.c.p.r.d. Denominación de Origen «Tierra de León».
- ORDEN AYG/1522/2005, de 11 de noviembre, por la que se autoriza el uso de tapones de rosca para el cierre de botellas de vino con Denominación de Origen «Rueda».
- ORDEN de 1 de Diciembre de 1992 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Ribera del Duero y de su Consejo Regulador.
- ORDEN de 25 de mayo de 1987, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se reconoce la Denominación de Origen «Toro» y aprueba su Reglamento y el de su Consejo Regulador.
- ORDEN de 5 de octubre de 2001 (BOC y L Nº 202, de 17 de Octubre de 2001) y ratificada por Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (BOE. Nº 43, de 19 de Febrero de 2002). Se aprueba la modificación del Apartado 2 del Artículo 11.
- ORDEN de 9 de marzo de 1991 por la que se reconoce la Denominación de Origen Cigales, y se aprueba el Reglamento de la misma y de su Consejo Regulador.
- TIERRAS DE CASTILLA Y LEÓN (2011): «Mucha uva y muy buena»; en *Revista Tierras* (184); Valladolid.